



Imprensa Oficial

Eletrônica da Estância de Atibaia - IOE

Quarta-feira, 3 de abril de 2019 - n.º 2077 - Ano XXIII

Lei Complementar n.º 760, de 29 de setembro de 2017 | www.atibaia.sp.gov.br

esta edição tem 40 páginas

Circuito Sesc de Artes passa por Atibaia nesta sexta-feira (5)

Dança, literatura, circo, tecnologia, teatro, artes visuais, música e cinema serão oferecidos à população a partir das 16h, na Praça da Matriz

O Circuito Sesc de Artes 2019 passa por Atibaia nesta sexta-feira, dia 5 de abril, com oito atrações: dança, literatura, circo, tecnologia, teatro, artes visuais, música e cinema. As atividades começam às 16h, na Praça da Matriz, e são gratuitas ao público. Confira todas as apresentações culturais e aproveite!

Oficina de Dancehall (NG Coquinho) - A equipe de dançarinos, DJs e cantores coloca um típico sound system das festas jamaicanas para convidar o público a compartilhar a pista e conhecer essa dança e música típicas.

Intervenção Objetos Poéticos (Selma Maria Kuasne) - A artista e escritora propõe um olhar poético e lúdico sobre o entorno e o cotidiano para reinventar nomes dos objetos e palavras da língua portuguesa em trocadilhos visuais e tridimensionais.

Trixmix Cabaret (Trixmix) - O elenco do coletivo Trixmix se inspira nos antigos cabarés europeus para apresentar um show de variedades com números de circo, teatro, mágica, dança, humor, poesia e música ao vivo, para todas as idades.

Brinquedos de Montar e Animar (Estúdio Dupla) - Combinando arte manual e a tecnologia do corte a laser, a oficina convida os participantes a criar personagens em três dimensões. Depois, as criações são fotografadas para animar em stop motion.

Água Doce (Cia. Da Tribo) - O espetáculo lembra o mito da lara e outros seres das comunidades ribeirinhas. Vinda de uma grande cidade, a companhia explora a cultura regional em diálogo com a vida urbana em seus trabalhos.

Pomporom-pomporom! (Ateliê Luthieria Poética) - A partir de pompons de lã, os participantes da oficina vão criar vários objetos, com orientação dos arte-educadores: capa para banquinho, tapetes, chaveiros e até mesmo monstros e personagens.

Mahmundi - A cantora e compositora vem construindo uma sonoridade própria com elementos de eletrônica, indie pop, MPB e uma voz característica. Depois de hits como "Calor do Amor" e "Imagem", atualmente ela divulga o

álbum "Para Dias Ruins".

Cinema em Realidade Virtual (Parceria com a Mostra Internacional de Cinema de São Paulo) - O público é convidado a experimentar a tecnologia da realidade virtual, que vem abrindo possibilidades de linguagens de cinema e novas formas de contar histórias.



Atos do Poder Executivo

Audiência Pública

AUDIÊNCIA PÚBLICA MUNICIPAL

Comunicamos e convidamos à população, a participar da Audiência Pública referente a Diretrizes Orçamentárias 2020, que será realizada no dia **23/04/2019 às 18:00 horas** no Auditório do Fórum da Cidadania, situado à Avenida Nove de Julho n.º 185 – Centro - Atibaia – SP. Secretaria de Planejamento e Finanças, aos 01 de Abril de 2019

Paulo Turato Miotta
Secretário de Planejamento e Finanças

Compras, Licitações e Contratos

AVISO DE RERRATIFICAÇÃO E NOVA DATA

PROCESSO N.º 7.327/2019. PREGÃO ELETRÔNICO N.º 066/2019. Objeto: Registro de preços para eventual aquisição de água mineral natural em copos e garrafas, destinada ao consumo de diversas Secretarias desta Prefeitura, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses. A Secretaria de Administração, no uso de suas atribuições, comunica aos interessados que, de acordo com a Ata n.º 089/19, esclarece dúvidas formuladas por empresa interessada no presente certame e, em razão disso resolve RERRATIFICAR o Edital e REDESIGNAR para até o dia 15/04/2019 às 16 horas NOVA DATA para o recebimento das propostas iniciais, sendo a abertura das propostas e início da sessão de disputa de preços agendada para o dia 16/04/2019 às 08h30m. A Ata está disponível aos interessados no site <http://www.atibaia.sp.gov.br> e www.bbmnet.com.br. Demais informações: Departamento de Compras e Licitações, sito à Rua Bruno Sargiani, 100, Vila Rica, Fone: 11 4414-2510.

CONCORRÊNCIA PÚBLICA N.º 004/2018. PROCESSO N.º 12.604/2017. Objeto: Contratação de PARCERIA PÚBLICO PRIVADA, na modalidade CONCESSÃO ADMINISTRATIVA, para modernização, expansão, operação e manutenção da infraestrutura da Rede de Iluminação Pública na Estância de Atibaia. A Secretaria de Administração, no uso de suas atribuições, comunica aos interessados que, de acordo com a Ata n.º 090/19, esclarece dúvidas formuladas por empresa interessada no presente certame e, em razão disso resolve RERRATIFICAR o Edital e REDESIGNAR para as 09 horas do dia 06/05/2019, NOVA DATA para ENTREGA E ABERTURA DOS ENVELOPES, na Sala de Licitações, situada à Rua Bruno Sargiani, 100, Vila Rica, Atibaia/SP.

Demais informações: Departamento de Compras e Licitações, sito à Rua Bruno Sargiani, 100, Vila Rica, Fone: 11 4414-2510.

Secretaria de Administração, 02 de abril de 2019.

Daniela Marques Vieira Barbosa
Diretora do Departamento de Compras e Licitações.

HOMOLOGAÇÃO

PROCESSO N.º 3.141/2019. PREGÃO ELETRÔNICO N.º 052/2019. Objeto: Registro de preços para eventual aquisição de material laboratorial, destinado a realização de exames, de uso do Laboratório Municipal, da Secretaria Municipal da Saúde, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses. HOMOLOGAÇÃO Em face dos elementos constantes no presente processo administrativo, e ao

disposto no art. 43, Inciso VI da Lei Federal n.º 8.666/93, e em especial a manifestação da Sra. Pregoeira, que acato na íntegra, HOMOLOGO o Pregão Eletrônico n.º 052/2019, referente ao objeto em epígrafe, com os respectivos valores unitários, entre parênteses, para os lotes indicados, ofertados pelas empresas adjudicatárias abaixo: - A C L ASSISTÊNCIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS PARA LABORATÓRIOS LTDA, para os lotes 01 (R\$ 24,60), 02 (R\$ 16,50), 03 (R\$ 14,00), 04 (R\$ 30,25), 05 (R\$ 3,10), 06 (R\$ 0,04), 07 (R\$ 0,85), 08 (R\$ 4,50), 09 (R\$ 4,50), 11 (R\$ 16,00), 12 (R\$ 16,00), 14 (R\$ 32,40) e 17 (R\$ 0,80); - QUALYLAB PRODUTOS HOSPITALARES E LABORATORIAIS LTDA, para os lotes 10 (R\$ 18,40), 13 (R\$ 31,50), 15 (R\$ 0,55), 16 (R\$ 34,00) e 18 (R\$ 0,88); - O lote 19 foi DESERTO. Publique-se na forma da lei. Encaminhe-se: 1. Registro da homologação, publicação, lavratura da Ata de Registro de Preços, registro no sistema de licitações, controle e emissão das Autorizações de Fornecimento e demais anotações legais. Prefeitura da Estância de Atibaia, ao 1º dia do mês de abril de 2019. Maria Amélia Sakamiti Roda - Secretária Municipal de Saúde.

PROCESSO N.º 2.318/2019. PREGÃO ELETRÔNICO N.º 053/2019. Interessado: Secretaria de Educação. Objeto: Registro de preços para eventual aquisição e instalação de toldos, destinados ao uso nas unidades escolares da rede municipal de ensino, da secretaria de educação, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses. HOMOLOGAÇÃO. Em face dos elementos constantes no presente processo administrativo, e ao disposto no art. 43, Inciso VI da Lei Federal N.º 8.666/93, e em especial a manifestação do Sr. Pregoeiro, que acato na íntegra, HOMOLOGO o Pregão Eletrônico N.º 053/2019, referente ao objeto em epígrafe, com os respectivos valores unitários entre parênteses para os lotes indicados, ofertados pelas empresas adjudicatárias conforme descrito abaixo: OZZY SIGNS PUBLICIDADE E SERVICOS EIRELI, para o lote 01 (R\$ 336.990,00). Publique-se na forma da lei. Prefeitura da Estância de Atibaia, aos 29 dias do mês de março de 2019. Márcia Aparecida Bernardes - Secretária de Educação.

PROCESSO N.º 5254/2019. PREGÃO PRESENCIAL N.º 014/2019. Objeto: Contratação de empresa especializada para fornecimento de oxigênio medicinal, destinado ao atendimento do SAMU, da Secretaria Municipal de Saúde, de forma parcelada, por um período de 12 (doze) meses. HOMOLOGAÇÃO Em face dos elementos constantes no presente processo administrativo, e ao disposto no art. 43, Inciso VI da Lei Federal N.º 8.666/93, e em especial a manifestação da Sra. Pregoeira, que acato na íntegra, HOMOLOGO o Pregão Presencial N.º 014/2019, referente ao objeto em epígrafe, com o respectivo valor unitário entre parênteses para o lote indicado, ofertado pela empresa adjudicatária conforme descrito abaixo: - SUPERARMED EQUIPAMENTOS MEDICOS HOSPITALARES LTDA, para o lote 01 (R\$ 20,54); 1. À Divisão de Licitações, para registro da homologação, publicação, lavratura do termo de contrato, emissão da Autorização de Fornecimento e demais anotações legais; Prefeitura da Estância de Atibaia, ao 1º dia do mês de abril de 2019. Maria Amélia Sakamiti Roda - Secretária Municipal de Saúde.

Secretaria de Administração, 02 de abril de 2019.

Daniela Marques Vieira Barbosa
Diretora do Departamento de Compras e Licitações.

PROCESSO N.º 2988/2019. PREGÃO ELETRÔNICO N.º 039/2019. Objeto: Registro de preços para eventual aquisição de pães, destinadas ao consumo dos alunos das escolas da Rede Municipal de ensino, da Secretaria de Educação, com entregas parceladas, ponto a ponto, por um período de 12 (doze) meses. HOMOLOGAÇÃO Em face dos elementos constantes no presente processo administrativo, e ao disposto no art. 43, Inciso VI da Lei Federal n.º 8.666/93, e em especial a manifestação da Sra. Pregoeira, que acato na íntegra, HOMOLOGO o Pregão Eletrônico n.º 039/2019, referente ao objeto em epígrafe, com os respectivos valores

Atos do Poder Executivo

unitários, entre parênteses, para os lotes indicados, ofertados pela empresa adjudicatária abaixo: - FBS ALIMENTOS EIRELI, para o lote: 01 no valor global estimado de R\$ 569.565,00 (quinhentos e sessenta e nove mil, quinhentos e sessenta e cinco reais), sendo os unitários 01 (R\$ 0,37), 02 (R\$ 6,21), 03 (R\$ 0,34), 04 (R\$ 0,76) e 05 (R\$ 0,73) na cota principal; 02 no valor global estimado de R\$ 189.855,00 (cento e oitenta e nove mil oitocentos e cinquenta e cinco reais), sendo os unitários 01 (R\$ 0,37), 02 (R\$ 6,21), 03 (R\$ 0,34), 04 (R\$ 0,76) e 05 (R\$ 0,73) na cota reservada. Publique-se na forma da lei. Encaminhe-se: 1. Registro da homologação, publicação, lavratura da Ata de Registro de Preços, registro no sistema de licitações, controle e emissão das Autorizações de Fornecimento e demais anotações legais. Prefeitura da Estância de Atibaia, aos 27 dias do mês de março de 2019. Márcia Aparecida Bernardes - Secretária de Educação.

Secretaria de Administração, 01 de abril de 2019.

Daniela Marques Vieira Barbosa
Diretora do Departamento de Compras e Licitações.

TERMO DE PENALIDADE

Assunto: Processo de Acompanhamento de Execução Contratual do Pregão Eletrônico nº 016/18 - Processo Administrativo 32.287/17, tendo por objeto a “Prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva nos equipamentos de ar-condicionado, de uso da Secretaria de Recursos Humanos e nas Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino da Secretaria de Educação”. TERMO DE PENALIDADE - Face ao que consta dos autos a empresa FXR AR CONDICIONADO SOLUÇÕES EM REFRIGERAÇÃO, COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI, em decorrência do descumprimento das obrigações objeto do Contrato Administrativo nº 043/2018, causou transtornos e prejuízo a esta Administração. Em consonância com a manifestação da Secretaria de Administração Às fls. 88/89, que acatamos na íntegra e prestigiando os princípios da proporcionalidade e razoabilidade, aplicamos a seguinte sanção: SUSPENSÃO pelo período de 01 (um) ano, ao direito de licitar e impedimento de contratar com o Município de Atibaia, com fundamento no artigo 7º da Lei 10.520/02. Declaramos que fica rescindido unilateralmente, o contrato Administrativo nº 043/18, nos termos dos artigos 77 a 79, da Lei 8.666/93. Ficando-lhe assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis que terá início a partir da publicação desta, para as razões de recurso administrativo, observando o princípio do contraditório e da ampla defesa. Publique-se. Notifique-se. Retornem os autos à Secretaria de Administração, para os fins legais. Prefeitura da Estância de Atibaia, aos 26 de março de 2019. Márcia Aparecida Bernardes - Secretária de Educação. Carlos Américo Barbosa da Rocha - Secretário de Recursos Humanos.

Secretaria de Administração, 02 de abril de 2019.

Daniela Marques Vieira Barbosa
Diretora do Departamento de Compras e Licitações.

RATIFICAÇÃO

PROCESSO Nº 07.238/19. DISPENSA Nº 007/19. RATIFICAÇÃO. Vistos, Ratifico a dispensa de licitação na contratação da COMPANHIA DE PROCESSAMENTO DE DADOS DO ESTADO DE SÃO PAULO – PRODESP para prestação serviços técnicos de informática relativos a cessão de informações do banco de dados do DETRAN para o processamento de multas de trânsito referentes ao Município de Atibaia/SP, por um período de 12 meses, no valor total de R\$ 386.400,00 (trezentos e oitenta e seis mil e quatrocentos reais), nos termos do artigo 24, inciso VIII da Lei de Licitações n.º 8.666/93, de acordo com o parecer da Procuradoria-Geral do Município constante nos autos, e determino a publicação na Imprensa Oficial no prazo de 05 (cinco)

dias, em conformidade com o disposto no artigo 26 da Lei n.º 8.666/93. Retorne-se o processo à Secretaria de Administração, para os fins legais. Prefeitura da Estância de Atibaia, aos 02 dias do mês de abril de 2019. Adauto Batista de Oliveira - Chefe de Gabinete.

Secretaria de Administração, 02 de abril de 2019.

Daniela Marques Vieira Barbosa
Diretora do Departamento de Compras e Licitações.

EXTRATO DE CONTRATOS

PROCESSO Nº 06.028/19 - CONVITE Nº 001/19 - TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 026/19 – Contratante: Prefeitura da Estância de Atibaia – Contratada: Eletrica Biasi Instalações Ltda EPP. – Objeto: Prestação de serviços de empresa especializada, com fornecimento de materiais e mão de obra, destinado à instalações elétricas na CEI Educadora Cristiane Alves Feitosa, Atibaia/SP – Valor: R\$ 28.403,06 – Assinatura: 27/03/19.

PROCESSO Nº 43.766/17 - DISPENSA Nº 004/18 – 1º TERMO DE ADITAMENTO AO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 024/18 – Contratante: Prefeitura da Estância de Atibaia – Contratada: Fundação Professor Doutor Manoel Pedro Pimentel - FUNAP – Objeto: Prorrogação de prazo – Valor: R\$ 804.468,00 – Assinatura: 28/12/18.

PROCESSO Nº 37.899/18 - DISPENSA Nº 006/19 - TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 028/19 – Contratante: Prefeitura da Estância de Atibaia – Contratada: PPA Projeto Pro Autista Ltda. – Objeto: Prestação de serviço de entidade para internação, em caráter emergencial, de paciente portador de Transtorno do Espectro Autista (TEA) por 180 (cento e oitenta) dias, em atendimento a Davi Paulo das Flores Moraes – Valor: R\$ 19.528,20 – Assinatura: 29/03/19.

PROCESSO Nº 15.545/18 – 1º TERMO DE ADITAMENTO AO TERMO DE COMPROMISSO DE PERMUTA DE IMÓVEL PÚBLICO POR IMÓVEL PARTICULAR NÃO EDIFICADO E COM EDIFICAÇÕES A CONSTRUIR SEM TORNA – Primeiro Permutante: Prefeitura da Estância de Atibaia – Segundo Permutante: T.H.S. Oliveira, Incorporação de Empreendimentos Imobiliários – Objeto: Prorrogação do cronograma de execução contratual – Assinatura: 08/03/19.

Secretaria de Administração, 02 de abril de 2019.

Daniela Marques Vieira Barbosa
Diretora do Departamento de Compras e Licitações.

EXTRATO DE TERMO DE ADITAMENTO

Tornamos público que o Termo de Aditamento relacionado a seguir, encontra-se disponível no site: www.atibaia.sp.gov.br e no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura da Estância de Atibaia, à Rua Bruno Sargiani, n.º 100, Vila Rica, Atibaia-SP.

PROCESSO N.º 33.741/18
PREGÃO PRESENCIAL N.º 102/18

1º Termo de Aditamento da Ata de Registro de Preços n.º 616/18
Data de assinatura: 28 de Março de 2019.
Objeto: O Presente Termo de Aditamento tem por objeto a alteração do pólo contratual da Ata de Registro de Preços n.º 616/18, devido a incorporação da empresa detentora Ross Locação e Construção Eireli pela empresa Obramix Ltda.

Secretaria de Administração, aos 02 dias do mês de Abril de 2019.

Atos do Poder Executivo

Daniela Marques Vieira Barbosa
Diretora do Departamento de Compras e Licitações.

EMPRESA COM REGISTRO CADASTRAL DEFERIDO

PROCESSO: N.º 9.654/2019
ASSUNTO: INSCRIÇÃO NO CADASTRO GERAL DE FORNECEDORES N.º 014/2019
INTERESSADO: EME ENGENHARIA E CONSULTORIA – EIRELI
JULGAMENTO: 29/03/2019

Secretaria de Administração, 29 de março de 2019.

Daniela Marques Vieira Barbosa
Diretora do Departamento de Compras e Licitações.

EXTRATO DE ATAS

Tornamos público que as Atas de Registro de Preços relacionadas a seguir, encontram-se disponíveis no site: www.atibaia.sp.gov.br e no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura da Estância de Atibaia, à Rua Bruno Sargiani, n.º 100, Vila Rica, Atibaia-SP.

PROCESSO N.º 37.666/18
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 026/19

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de uniforme operacional, destinado ao uso dos funcionários de diversas Secretarias desta Prefeitura, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.

Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 19/03/2020).
Atibaia, 20 de Março de 2.019.

Ata de Registro de Preços n.º 130/19
Empresa: CAVIRELU CONFECÇOES DE UNIFORMES LTDA

Lote: 04
Descrição: Calça modelo profissional em brim. Confeccionada de 100% algodão; Na cor azul (CMYK 93 69 26 10 ou 2945C da paleta de cores pantone); Com reforço entre pernas, 06 passadores para cinto; 04 bolsos; Meia cintura com elástico; Fechamento através de zíper reforçado e botão.

Item: 01
Consumo Estimado Anual: 30
Tamanho: 36
Marca: Cavirelu
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 48,79
Valor Total: R\$ 1.463,70

Item: 02
Consumo Estimado Anual: 150
Tamanho: 38
Marca: Cavirelu
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 48,79
Valor Total: R\$ 7.318,50

Item: 03
Consumo Estimado Anual: 150
Tamanho: 40
Marca: Cavirelu
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 48,79
Valor Total: R\$ 7.318,50

Item: 04
Consumo Estimado Anual: 240
Tamanho: 42
Marca: Cavirelu
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 48,79
Valor Total: R\$ 11.709,60

Item: 05
Consumo Estimado Anual: 240
Tamanho: 44
Marca: Cavirelu
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 48,79
Valor Total: R\$ 11.709,60

Item: 06
Consumo Estimado Anual: 240
Tamanho: 46
Marca: Cavirelu
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 48,79
Valor Total: R\$ 11.709,60

Item: 07
Consumo Estimado Anual: 240
Tamanho: 48
Marca: Cavirelu
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 48,79
Valor Total: R\$ 11.709,60

Item: 08
Consumo Estimado Anual: 120
Tamanho: 50
Marca: Cavirelu
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 48,79
Valor Total: R\$ 5.854,80

Item: 09
Consumo Estimado Anual: 80
Tamanho: 52
Marca: Cavirelu
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 48,79
Valor Total: R\$ 5.854,80

Item: 10
Consumo Estimado Anual: 60
Tamanho: 54
Marca: Cavirelu
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 48,79
Valor Total: R\$ 2.927,40

Item: 11
Consumo Estimado Anual: 50
Tamanho: 56
Marca: Cavirelu
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 48,79
Valor Total: R\$ 2.439,50

Item: 12

Atos do Poder Executivo

Consumo Estimado Anual: 32

Tamanho: 58

Marca: Cavirelu

Unidade: UN

Valor Unitário: R\$ 48,79

Valor Total: R\$ 1.561,28

Ata de Registro de Preços n.º 131/19

Empresa: CONFECCOES PEREIRA LOPES LTDA

Lote: 02

Descrição: Camisa polo operacional gola azul. Fechamento com 03 (três) botões. Silk no lado esquerdo da frente e costas com logotipo da Prefeitura da Estância de Atibaia, na cor branca; Mangas curtas na cor azul (CMYK 81 31 10 0 ou 298C da paleta de cores pantone); Gola em malha; Tecido piquê soft, 100% algodão na cor azul (CMYK 93 69 26 10 ou 2945C da paleta de cores pantone). Com bolso no lado esquerdo da frente.

Item: 01

Consumo Estimado Anual: 120

Tamanho: EG

Marca: Jesuíno Uniformes

Unidade: UN

Valor Unitário: R\$ 39,90

Valor Total: R\$ 4.788,00

Item: 02

Consumo Estimado Anual: 50

Tamanho: EGG

Marca: Jesuíno Uniformes

Unidade: UN

Valor Unitário: R\$ 39,90

Valor Total: R\$ 1.995,00

Item: 03

Consumo Estimado Anual: 350

Tamanho: G

Marca: Jesuíno Uniformes

Unidade: UN

Valor Unitário: R\$ 39,90

Valor Total: R\$ 13.965,00

Item: 04

Consumo Estimado Anual: 250

Tamanho: G

Marca: Jesuíno Uniformes

Unidade: UN

Valor Unitário: R\$ 39,90

Valor Total: R\$ 9.975,00

Item: 05

Consumo Estimado Anual: 180

Tamanho: M

Marca: Jesuíno Uniformes

Unidade: UN

Valor Unitário: R\$ 39,90

Valor Total: R\$ 7.182,00

Item: 06

Consumo Estimado Anual: 50

Tamanho: P

Marca: Jesuíno Uniformes

Unidade: UN

Valor Unitário: R\$ 39,90

Valor Total: R\$ 1.995,00

Lote: 03

Descrição: Camisa polo operacional gola azul manga longa. Fechamento com 03 (três) botões. Silk no lado esquerdo da frente e costas com logotipo da Prefeitura da Estância de Atibaia, na cor branca; Mangas longas na cor azul (CMYK 81 31 10 0 ou 298C da paleta de cores pantone); Gola em malha; Tecido piquê soft, 100% algodão na cor azul (CMYK 93 69 26 10 ou 2945C da paleta de cores pantone). Com bolso no lado esquerdo da frente.

Item: 01

Consumo Estimado Anual: 120

Tamanho: EG

Marca: Jesuíno Uniformes

Unidade: UN

Valor Unitário: R\$ 40,00

Valor Total: R\$ 4.800,00

Item: 02

Consumo Estimado Anual: 50

Tamanho: EGG

Marca: Jesuíno Uniformes

Unidade: UN

Valor Unitário: R\$ 40,00

Valor Total: R\$ 2.000,00

Item: 03

Consumo Estimado Anual: 350

Tamanho: G

Marca: Jesuíno Uniformes

Unidade: UN

Valor Unitário: R\$ 40,00

Valor Total: R\$ 14.000,00

Item: 04

Consumo Estimado Anual: 250

Tamanho: GG

Marca: Jesuíno Uniformes

Unidade: UN

Valor Unitário: R\$ 40,00

Valor Total: R\$ 10.000,00

Item: 05

Consumo Estimado Anual: 180

Tamanho: M

Marca: Jesuíno Uniformes

Unidade: UN

Valor Unitário: R\$ 40,00

Valor Total: R\$ 7.200,00

Item: 06

Consumo Estimado Anual: 50

Tamanho: P

Marca: Jesuíno Uniformes

Unidade: UN

Valor Unitário: R\$ 40,00

Valor Total: R\$ 2.000,00

Lote: 05

Descrição: Camisa polo manga curta. Camisa polo em tecido piquet 50% algodão e 50% poliéster. As informações deverão constar na etiqueta fixada na camisa. Cor azul-marinho. Com bolso do lado esquerdo com bordado escrito Secretaria de Educação Atibaia em linha reta na cor branca. Tamanho do bordado 9 cm de largura x 2 cm de altura. Na manga direita bordado o brasão do município em cores; Na manga esquerda

Atos do Poder Executivo

bordado o logo da Secretaria de Educação em cores.

Item: 01
Consumo Estimado Anual: 80
Tamanho: EXG
Marca: Jesuíno Uniformes
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 43,75
Valor Total: R\$ 3.500,00

Item: 02
Consumo Estimado Anual: 80
Tamanho: G
Marca: Jesuíno Uniformes
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 43,75
Valor Total: R\$ 3.500,00

Item: 03
Consumo Estimado Anual: 80
Tamanho: GG
Marca: Jesuíno Uniformes
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 43,75
Valor Total: R\$ 3.500,00

Item: 04
Consumo Estimado Anual: 40
Tamanho: M
Marca: Jesuíno Uniformes
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 43,75
Valor Total: R\$ 1.750,00

Item: 05
Consumo Estimado Anual: 40
Tamanho: XGG
Marca: Jesuíno Uniformes
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 43,75
Valor Total: R\$ 1.750,00

Ata de Registro de Preços n.º 132/19
Empresa: INDUSTRIA E COMERCIO JOSE ROMEU NITAQUES ROUPAS LTDA

Lote: 01
Descrição: Boné modelo americano. Confeccionado em brim santista; Cor azul (CMYK 93 69 26 10 ou 2945C da paleta de cores pantone), forrado com TNT, botão de plástico; Com logotipo da Prefeitura da Estância de Atibaia; Silkado na lateral, com a cor branca; Silkado frontal com os dizeres "Prefeitura da Estância de Atibaia" na cor branca; Fechamento em plástico regulável.

Item: 01
Consumo Estimado Anual: 450
Tamanho: Único
Marca: Roni Jeans
Unidade: UN
Valor Unitário: R\$ 23,55
Valor Total: R\$ 10.597,50

PROCESSO N.º 39.274/18
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 003/19

Objeto: Registro de preços para eventual aquisição de gêneros

alimentícios, destinados ao consumo dos alunos da Rede Municipal de Ensino, da Secretaria de Educação, com entregas parceladas e ponto a ponto, por um período de 12 (doze) meses.

Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 25/03/2020).
Atibaia, 26 de Março de 2.019.

Ata de Registro de Preços n.º 137/19
Empresa: BELAMESA COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI.

COTA PRINCIPAL

Lote: 04

Descrição: Carne moída ao molho de tomate cozida e congelada. Descrição do produto: obtida pelo cozimento de carnes bovinas cortadas em pedaços e moídos, isento de peles, veias, aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores imersos em molho de tomate contendo tomate em pedaços ou polpa, sal e condimentos, exceto pimenta. Características do produto: os recortes de carnes deverão ser moídos em discos de 5 mm, imersos em molho de tomate, deverá ser congelado à temperatura de -18° c (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas a seguir nos subitens deste. o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC n.º 175 de 08/07/2003 – Anvisa/MS; resolução RDC n.º 12 de 02/01/2001 – Anvisa/MS, portaria n.º 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS; portaria n.º 6 – CVS/99; portaria n.º 368 de 04/09/97 do MAA; portaria n.º 5 de 08/11/88. toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no Riispoa, segundo Decreto n.º 30.691, de 29/03/52.2.1. Características sensoriais: aspecto: próprio, não amolecido, nem pegajoso; cor: própria, sem manchas esverdeadas; sabor: próprio; odor: próprio; características físico-químicas por 100 gr: gordura: máximo de 7%; proteína: mínimo de 10%; carboidratos: máximo 7%; cloreto de sódio: máximo 2%; amido: máximo de 2%; características microbiológicas: seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC n.º 12 de 02/01/2001 Anvisa/MS/4.3. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou à deterioração. Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução RDC n.º 175 de 08 de julho de 2003, Anvisa/MS. Embalagem primária: o produto deverá estar embalado em saco de polietileno de alta densidade termossoldado atóxico. resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 2 (dois) quilos por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 12 (doze) quilos por embalagem. o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 8.250

Unidade: KG

Marca: Minerva

Valor Unitário: R\$ 27,00

Valor Total: R\$ 222.750,00

COTA RESERVADA

Lote: 30

Descrição: Carne moída ao molho de tomate cozida e congelada. Descrição do produto: obtida pelo cozimento de carnes bovinas cortadas em pedaços e moídos, isento de peles, veias, aponevroses, cartilagens,

Atos do Poder Executivo

intestinos, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores imersos em molho de tomate contendo tomate em pedaços ou polpa, sal e condimentos, exceto pimenta. Características do produto: os recortes de carnes deverão ser moídos em discos de 5 mm, imersos em molho de tomate. deverá ser congelado à temperatura de -18° c (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas a seguir nos subitens deste. o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – Anvisa/MS; resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – Anvisa/MS, portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS; portaria nº 6 – CVS/99; portaria nº 368 de 04/09/97 do MAA; portaria nº 5 de 08/11/88. toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no Riispoa, segundo Decreto nº 30.691, de 29/03/52.2.1. Características sensoriais: aspecto: próprio, não amolecido, nem pegajoso; cor: própria, sem manchas esverdeadas; sabor: próprio; odor: próprio; características físico-químicas por 100 gr: gordura: máximo de 7%; proteína: mínimo de 10%; carboidratos: máximo 7%; cloreto de sódio: máximo 2%; amido: máximo de 2%; características microbiológicas: seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 Anvisa/MS/4.3. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou à deterioração. Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, Anvisa/MS. Embalagem primária: o produto deverá estar embalado em saco de polietileno de alta densidade termossoldado atóxico. resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 2 (dois) quilos por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 12 (doze) quilos por embalagem. o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 2.750

Unidade: KG

Marca: Minerva

Valor Unitário: R\$ 27,00

Valor Total: R\$ 74.250,00

Lote: 35

Descrição: Filé de merluza do Alasca em pedaços. Ingredientes: filé de peixe em tamanho padronizado, cortado em pedaços de 40 a 50 gramas, com cor natural de sua própria espécie, sem pele, sem gordura e sem espinhos, congelado em processo IQF. Características organolépticas: aspecto: próprio; cor: própria; sabor (cozido): característico; odor (cozido): característico. Característica físico-químicas: deverá seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Características microbiológica: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, Anvisa/MS, características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: embalagem com cry-o-vac, plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, com unidade de peso de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão atóxica, firme, com toda descrição necessária para manter a qualidade e armazenamento do produto, lacradas contendo de 10 a 16 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 1.750

Unidade: KG

Marca: Magic Fish

Valor Unitário: R\$ 20,50

Valor Total: R\$ 35.875,00

Lote: 43

Descrição: Pedaços de peixe congelado, temperados e empanados. Descrição do produto: pedaços selecionados de peixes, adicionados de temperos, empanados e congelados. Características do produto: carne de pescado (filé de merluza), sadios, moídos e homogeneizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substâncias químicas. cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 30 gramas em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos-marinhos, etc. Valores nutricionais mínimos por 100 gr: vct: 170 kcal, prot: 12 g, gord. máx de: 6 g, ch máx de: 16 g. O teor de sódio: deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características organolépticas: próprias do produto. não amolecido e nem pegajoso. Características microscópicas e macroscópicas: serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – Anvisa. Características microbiológicas: serão adotados os critérios estabelecidos pela resolução RDC nº 12 e 02/01/2001 para padrões microbiológicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade, próprio para o armazenamento do produto, com capacidade para até 2,5 quilos. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, lacrado com fita transparente e devidamente etiquetada, com capacidade para até 10 quilos. Validade: mínima de 04 (quatro) meses, a partir da data de fabricação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 2.500

Unidade: KG

Marca: Fenix

Valor Unitário: R\$ 16,20

Valor Total: R\$ 40.500,00

Lote: 44

Descrição: Pedaços empanados de carne de aves. ingredientes básicos do produto: carne de frango (peito de frango ou coxa e sobrecoxa), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha para empanar e pré empanar, sal, açúcar, água, dextrina, especiarias(alho e cebola), aromatizantes naturais. Descrição do produto: o produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. a carne de galináceos em pedaços de peito ou coxa e sobrecoxa empanados e congelados deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração e também não deverá ter carnes de outras aves de forma processada e compactada. os pedaços de carne de aves empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livre de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme. cada unidade deverá pesar aproximadamente 18 (dezoito) gramas. o produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a 15° c (quinze graus negativos) e transportado em temperaturas inferiores a 8° c (oito graus negativos). Características sensoriais: textura/aspecto: característica, não amolecido e nem pegajoso; cor: característico; sabor: característico; odor: característico; características físico-químicas por 100 g do produto: carboidratos totais: máx. de 20 g; sódio máx de 500 mg; gordura: máx. de 15%; proteína: mínimo de 10%. Características microbiológicas: seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC nº12 de 02/01/01 Anvisa/MS. Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, Anvisa/MS. Características toxicológicas: nitrito..... máximo de 0,015 g/100 g expresso em nitrito de sódio (crítico); nitrato..... máximo de 0,030 g/100 g expresso em nitrato de sódio (crítico); corantes artificiais..... ausência (crítico). Validade: o produto deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a

Atos do Poder Executivo

partir da data de fabricação. Embalagem primária: PEBD impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. lacre por termo soldagem. capacidade de acondicionamento de 2,5 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade máxima de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: deverá estar de acordo com o regulamento vigente.

Consumo Estimado Anual: 2.000

Unidade: KG

Marca: Fenix

Valor Unitário: R\$ 13,85

Valor Total: R\$ 27.700,00

Ata de Registro de Preços n.º 138/19

Empresa: BH FOODS COMERCIO E INDUSTRIA LTDA.

COTA PRINCIPAL

Lote: 01

Descrição: Carne congelada de bovino sem osso. Descrição do objeto: carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada no corte: patinho. O patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. Características do produto: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura máxima de 5%, cartilagem e máx. 3% de aponevroses). a carne bovina corte patinho, deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser porcionado em bifês, adicionados cenoura e vagem e enrolado. o bife à rolê deverá ser embalados em sacos de polietileno liso atóxico e congelado. a gramatura deverá der em torno de 100 a 140 g. Características sensoriais: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio; tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n.º 5 de 8/11/88. Característica físico-químicas: deverá seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, Anvisa/MS. Características macroscópicas e microscópicas: serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC n.º 175 de 08/07/2003 – Anvisa. Prazo de validade: o produto deve ter prazo de validade mínima de 12 meses, a partir da data de fabricação. Embalagem primária: atóxica, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos e resistente, atóxica, resistente, termossoldada, peso líquido de 1(um) a 2 (dois) quilos. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, contendo até 20 quilos. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 4.500

Unidade: KG

Marca: Top Carnes

Valor Unitário: R\$ 20,50

Valor Total: R\$ 92.250,00

Lote: 05

Descrição: Cortes congelados de frango. Descrição do produto: carne de frango limpa, sem as respectivas peles e ossos e cartilagens. manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. a carne de frango deverá ser congelado à temperatura de 18 (dezoito) °c e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-

químicas, microbiológicas e microscópicas. Características do produto: a carne de peito de frango deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. deverá ser porcionados em bifês, adicionados de cenoura e vagem e depois enrolados. o bife à rolê deverá ser embalado em sacos de polietileno liso atóxico e congelado. a gramatura deverá ser em torno de 100 a 140 g. Características sensoriais: próprias do produto. Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, Anvisa/MS. Características macroscópicas e microbiológicas: serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC n.º 175 de 08/07/2003 – Anvisa. Validade: o produto deve ter validade mínima de 12 meses, a partir da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grameado mecanicamente ou termossoldado com capacidade de 1 (um) ou 2,0 (dois) quilos. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 20 quilos. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 6.000

Unidade: KG

Marca: Top Carnes

Valor Unitário: R\$ 16,50

Valor Total: R\$ 99.000,00

Lote: 06

Descrição: Cortes de carne bovina sem osso (músculo). Descrição do objeto: carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada no corte: músculo(100% carne bovina). Características do produto: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura máxima de 5%, cartilagem e máx. 3% de aponevroses). a carne bovina corte músculo, deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. deverá ser cortado em rodela com gramagem em torno de 60 a 70 g e submetida a processo de congelamento IQF. Características sensoriais: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Característica físico-químicas: deverá seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, Anvisa/MS. Características macroscópicas e microscópicas: serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC n.º 175 de 08/07/2003 – Anvisa. Prazo de validade: o produto deve ter prazo de validade mínima de 12 meses, a partir da data de fabricação. Embalagem primária: atóxica, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos e resistente, atóxica, resistente, termossoldada, peso líquido de 1(um) a 2 (dois) quilos. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, contendo até 20 quilos. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 7.500

Unidade: KG

Marca: Top Carnes

Valor Unitário: R\$ 16,50

Valor Total: R\$ 123.750,00

Lote: 16

Descrição: Patinho bovino congelado. Descrição do objeto: carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada no corte: patinho. O patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. Características do

Atos do Poder Executivo

produto: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura máxima de 5%, cartilagem e máx. 3% de aponevroses). a carne bovina corte patinho, deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. deverá ser cortada em tiras ou cubos e submetida a processo de congelamento IQF. Características sensoriais: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88; característica físico-químicas: deverá seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, Anvisa/MS. Características macroscópicas e microscópicas: serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – Anvisa. Prazo de validade: o produto deve ter prazo de validade mínima de 12 meses, a partir da data de fabricação. Embalagem primária: atóxica, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos e resistente, atóxica, resistente, termo – soldada, peso líquido de 1(um) a 2 (dois) quilos. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, contendo até 20 quilos. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 13.500

Unidade: KG

Marca: Top Carnes

Valor Unitário: R\$ 19,00

Valor Total: R\$ 256.500,00

COTA RESERVADA

Lote: 27

Descrição: Carne congelada de bovino sem osso. Descrição do objeto: carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada no corte: patinho. O patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. Características do produto: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura máxima de 5%, cartilagem e máx. 3% de aponevroses). a carne bovina corte patinho, deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser porcionado em bifos, adicionados cenoura e vagem e enrolado. o bife à rolê deverá ser embalados em sacos de polietileno liso atóxico e congelado. a gramatura deverá der em torno de 100 a 140 g. Características sensoriais: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio; tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88. Característica físico-químicas: deverá seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, Anvisa/ms. Características macroscópicas e microscópicas: serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – Anvisa. Prazo de validade: o produto deve ter prazo de validade mínima de 12 meses, a partir da data de fabricação. Embalagem primária: atóxica, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos e resistente, atóxica, resistente, termossoldada, peso líquido de 1(um) a 2 (dois) quilos. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, contendo até 20 quilos. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 1.500

Unidade: KG

Marca: Top Carnes

Valor Unitário: R\$ 20,50

Valor Total: R\$ 30.750,00

Lote: 31

Descrição: Cortes congelados de frango. Descrição do produto: carne de frango limpa, sem as respectivas peles e ossos e cartilagens. manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. a carne de frango deverá ser congelado à temperatura de 18 (dezoito) °c e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Características do produto: a carne de peito de frango deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. deverá ser porcionados em bifos, adicionados de cenoura e vagem e depois enrolados. o bife à rolê deverá ser embalado em sacos de polietileno liso atóxico e congelado. a gramatura deverá ser em torno de 100 a 140 g. Características sensoriais: próprias do produto. Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, Anvisa/MS. Características macroscópicas e microbiológicas: serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – Anvisa. Validade: o produto deve ter validade mínima de 12 meses, a partir da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com capacidade de 1 (um) ou 2,0 (dois) quilos. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 20 quilos. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 2.000

Unidade: KG

Marca: Top Carnes

Valor Unitário: R\$ 16,50

Valor Total: R\$ 33.000,00

Lote: 32

Descrição: Cortes de carne bovina sem osso (músculo). Descrição do objeto: carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada no corte: músculo(100% carne bovina). Características do produto: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura máxima de 5%, cartilagem e máx. 3% de aponevroses). a carne bovina corte músculo, deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. deverá ser cortado em rodela com gramagem em torno de 60 a 70 g e submetida a processo de congelamento IQF. Características sensoriais: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Característica físico-químicas: deverá seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, Anvisa/MS. Características macroscópicas e microscópicas: serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – Anvisa. Prazo de validade: o produto deve ter prazo de validade mínima de 12 meses, a partir da data de fabricação. Embalagem primária: atóxica, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos e resistente, atóxica, resistente, termossoldada, peso líquido de 1(um) a 2 (dois) quilos. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, contendo até 20 quilos. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 2.500

Unidade: KG

Marca: Top Carnes

Valor Unitário: R\$ 16,50

Atos do Poder Executivo

Valor Total: R\$ 41.250,00

Ata de Registro de Preços n.º 139/19

Empresa: CACO COMERCIAL DE FRUTAS LTDA.

COTA PRINCIPAL

Lote: 21

Descrição: Polpa de frutas congelada. Ingredientes básicos: polpa de fruta, diversos sabores (abacaxi, abacaxi com hortelã, frutas vermelhas, graviola, manga, morango maracujá e pitanga) congelada e sem adição de água. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso, contendo de 100 g a 1(um)quilo. embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, lacrado e resistente, com capacidade para até 10 (dez) quilos. Validade: mínima de 2 (dois) meses.

Consumo Estimado Anual: 6.000

Unidade: KG

Marca: De Marchi

Valor Unitário: R\$ 18,00

Valor Total: R\$ 108.000,00

Ata de Registro de Preços n.º 140/19

Empresa: CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA.

COTA PRINCIPAL

Lote: 02

Descrição: Carne congelada de suíno sem osso, em iscas (IQF). Descrição do produto: o corte primário de carne de suíno após inspecionados e limpos(retirar o excesso de gordura, máximo de 5%) e cortados em iscas. as iscas serão embalados em sacos de polietileno e transportados para o túnel de congelamento rápido individual (IQF), onde permanecem a temperatura de - 35°C, o tempo necessário para atingir a temperatura interna de - 12°C. Características organolépticas: aspecto: próprio da carne, firme, não amolecidas e nem pegajosa. Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: característico; textura: característica. Característica físico-químicas: deverá seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, Anvisa/MS, em seu anexo I. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: pacotes com 2 kg. Embalagem secundária: em caixas de papelão reforçadas com 10 kg à 20kgs. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 9.000

Unidade: KG

Marca: Centroeste

Valor Unitário: R\$ 13,90

Valor Total: R\$ 125.100,00

Lote: 11

Descrição: Filé de sobrecoxa de frango sem osso – IQF. Características do produto: filé de sobrecoxa s/osso e s/ pele – congelado em processo IQF. Características organolépticas: textura: característica; cor: característica; sabor: característico, odor: característico. Característica físico-químicas: deverá seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, Anvisa, em seu anexo i, em 10/01/01. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Embalagem primária: sacos plásticos contendo 1 a 2 kg. Embalagem secundária: em caixas de papelão reforçadas etiquetadas e tampadas contendo de 10 à 16 quilos. Rotulagem: o

produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 5.250

Unidade: KG

Marca: Centroeste

Valor Unitário: R\$ 10,90

Valor Total: R\$ 57.225,00

Ata de Registro de Preços n.º 141/19

Empresa: DNA COMERCIO E REPRESENTAÇÕES EIRELI.

COTA PRINCIPAL

Lote: 13

Descrição: Lasanha à bolonhesa institucional. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, carne bovina moída, molho de tomate, ovo, presunto, queijo mussarela, óleo de soja, leite em pó, corantes naturais. Valores nutricionais mínimos por 100 (cem) gramas do produto: proteína: 12 gr.; gorduras totais máx: 8 gr; ch máx. de 35 g. Prazo de validade: o produto deverá ter validade de 3 meses, sob temperatura de - 12°C (doze graus negativos). Embalagem primária: bandeja de lasanha, pesando, no mínimo, 5 kg, embalados em plástico próprio para alimentos, lacradas. Embalagem secundária: caixa de papelão com capacidade para 2 bandejas de lasanha. Rotulagem: deverá estar de acordo com a regulamentação vigente.

Consumo Estimado Anual: 4.500

Unidade: KG

Marca: Livenza

Valor Unitário: R\$ 22,08

Valor Total: R\$ 99.360,00

Lote: 15

Descrição: Nhoque de mandioquinha. Ingredientes básicos: farinha de trigo, margarina, ovo, sal, água e conservante. Valores nutricionais mínimos por porção de 100 gr: carboidratos: 40 g; proteína:4,0 g; fibra: 1 g; gordura máx de: 4 g; embalagem primária: saco de polietileno atóxico, à vácuo, com capacidade para 1 (um) kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto, transporte e armazenamento, com capacidade para 10 kg. Validade: mínima de 60 dias.

Consumo Estimado Anual: 3.750

Unidade: KG

Marca: Livenza

Valor Unitário: R\$ 23,13

Valor Total: R\$ 86.737,50

Lote: 26

Descrição: Requeijão cremoso. Ingredientes básicos: leite, creme de leite, cloreto de sódio(sal), fermento lácteo, estabilizantes e conservantes. não poderá conter amido na composição. Valores nutricionais mínimos por 30 g: c.h. -0,7 g, prot. - 3,0 g, gordura total: 6 g. Embalagem primária: copo composto por polipropileno translúcido, tampa de alumínio e tampa composta por polipropileno, com capacidade para até 250 grs ou baldes de polipropileno(inodoro, atóxico, opaco),com tampa e lacre externo contendo até 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, lacrado e resistente, com capacidade para até 24 unidades ou 5 a 6 baldes. deverá ter validade mínima de 120 dias a partir da data de fabricação.

Consumo Estimado Anual: 7.500

Unidade: KG

Marca: Batavo

Valor Unitário: R\$ 25,89

Valor Total: R\$ 194.175,00

COTA RESERVADA

Lote: 39

Descrição: Lasanha à bolonhesa institucional. Ingredientes básicos:

Atos do Poder Executivo

farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, carne bovina moída, molho de tomate, ovo, presunto, queijo mussarela, óleo de soja, leite em pó, corantes naturais. Valores nutricionais mínimos por 100 (cem) gramas do produto: proteína: 12 gr.; gorduras totais máx: 8 gr; ch máx. de 35 g. Prazo de validade: o produto deverá ter validade de 3 meses, sob temperatura de - 12°C (doze graus negativos). Embalagem primária: bandeja de lasanha, pesando, no mínimo, 5 kg, embalados em plástico próprio para alimentos, lacradas. Embalagem secundária: caixa de papelão com capacidade para 2 bandejas de lasanha. Rotulagem: deverá estar de acordo com a regulamentação vigente.

Consumo Estimado Anual: 1.500

Unidade: KG

Marca: Livenza

Valor Unitário: R\$ 22,08

Valor Total: R\$ 33.120,00

Lote: 41

Descrição: Nhoque de mandioquinha. Ingredientes básicos: farinha de trigo, margarina, ovo, sal, água e conservante. Valores nutricionais mínimos por porção de 100 gr: carboidratos: 40 g; proteína: 4,0 g; fibra: 1 g; gordura máx de: 4 g; embalagem primária: saco de polietileno atóxico, à vácuo, com capacidade para 1 (um) kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto, transporte e armazenamento, com capacidade para 10 kg. Validade: mínima de 60 dias.

Consumo Estimado Anual: 1.250

Unidade: KG

Marca: Livenza

Valor Unitário: R\$ 23,13

Valor Total: R\$ 28.912,50

Lote: 52

Descrição: Requeijão cremoso. Ingredientes básicos: leite, creme de leite, cloreto de sódio(sal), fermento lácteo, estabilizantes e conservantes. não poderá conter amido na composição. Valores nutricionais mínimos por 30 g: c.h. -0,7 g, prot. - 3,0 g, gordura total: 6 g. Embalagem primária: copo composto por polipropileno translúcido, tampa de alumínio e tampa composta por polipropileno, com capacidade para até 250 grs ou baldes de polipropileno(inodoro, atóxico, opaco), com tampa e lacre externo contendo até 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, lacrado e resistente, com capacidade para até 24 unidades ou 5 a 6 baldes. deverá ter validade mínima de 120 dias a partir da data de fabricação.

Consumo Estimado Anual: 2.500

Unidade: KG

Marca: Batavo

Valor Unitário: R\$ 25,89

Valor Total: R\$ 32.362,50

LOTES EXCLUSIVOS

Lote: 54

Descrição: Salsicha mista tipo hot dog. Descrição do produto: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (como bovina, suína e de aves), adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial, ou ainda por processo de extrusão, submetido a processo térmico adequado. será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. a salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de - 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior, e transportada em condições que se preservem a qualidade e as características do produto congelado. o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características do produto: a salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado e conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos, felinos nem tecidos inferiores,

tais como pele e cartilagens (constar no laudo). a porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. o peso de cada salsicha deverá ser de 40 (quarenta) a 50 (cinquenta) gramas. Características sensoriais: Aspecto: próprio. Cor: própria, rosada, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Odor/textura: próprio. Características físico-químicas: amido: máximo de 2% p/p. Umidade: máximo de 65% p/p. Gordura: máximo de 20% p/p. Proteína: mínimo 12% p/p. Cloreto de sódio: máximo de 2% p/p. Características microbiológicas e microscópicas: o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, deverá estar isento de sujidades, parasitos e larvas, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos na resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – Anvisa/MS. Características toxicológicas: nitrito: máximo de 0,015/100 g – expresso em nitrito de sódio (citrício). nitrato: máximo de 0,030 g/100 g – expresso em nitrato de sódio (citrício). Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias, a partir da data de fabricação. Embalagem primária: a vácuo, termo formada, atóxica, transparente e lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, com capacidade para até 3 (três) quilos por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade para até 12 (doze) quilos. será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: deve estar de acordo com a regulamentação vigente.

Consumo Estimado Anual: 4.000

Unidade: KG

Marca: Seara

Valor Unitário: R\$ 12,75

Valor Total: R\$ 51.000,00

Ata de Registro de Preços n.º 142/19

Empresa: ETUS ALIMENTOS COMERCIO E DISTRIBUIÇÃO DE CARNES EIRELI.

COTA PRINCIPAL

Lote: 14

Descrição: Linguíça de frango. Ingredientes: carne de frango, água, sal, proteína vegetal de soja, gordura de frango, açúcar, especiarias naturais (pimenta calabresa, alho, cebola, orégano, extrato de alecrim e salsa) estabilizantes, antioxidante, conservadores, aromatizantes (aroma natural de carne, fumaça e de alho), corante carmim de cochonilha. o produto deverá ser congelado. deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Características organolépticas: textura: característica; cor: característica; sabor: característico, odor: característico. Características físico-químicas por 100 g: valor energético: 190 kcal; carboidratos menores que 5 g; proteína, mínimos: 13 g; gorduras totais máx. de 17 g; sódio máximo de 650 mg; características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, Anvisa/ms, em seu anexo i, publicada no D.O.U., seção i, em 10/01/01. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade mínimo: 120 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária: saco plástico grampeado com peso líquido de 5 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão, contendo 3 pacotes – peso líquido com até 15,00 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 8.250

Unidade: KG

Atos do Poder Executivo

Marca: Aurora

Valor Unitário: R\$ 13,87

Valor Total: R\$ 114.427,50

Lote: 19

Descrição: Peito de frango defumado. Descrição: peito de frango ou chester cozido e defumado. Ingredientes básicos: carne de ave, proteína de soja, fécula ou extrato de levedura, sal, açúcar ou xarope de glicose e aromatizante natural. Não deverá conter glúten. Valores nutricionais por 40 g do produto: vct mín: 30 kcal; prot. mín: 6 g; c.h. máx.: 2 g; gordura total máx.: 2 g; sódio máx. 450 mg. Temperatura de conservação e validade: embalagem primária fechada: manter o produto sob refrigeração de +4°C a +8 °C, por no mín. 45 dias. Embalagem primária: plástica atóxica, termossoldada, a vácuo contendo 0,5 g a 1 kg, pesando 20 a 25 g por fatia. Embalagem secundária: caixa de papelão com o logo impresso e etiqueta com os dados do produto. Quantidade acondicionada por caixa: até 10 quilos. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 7.500

Unidade: KG

Marca: Prieto

Valor Unitário: R\$ 32,90

Valor Total: R\$ 246.750,00

Lote: 23

Descrição: Queijo prato fatiado. Descrição do produto: queijo tipo prato fatiado, coloração amarela, sabor suave, de massa prensada e macio. Ingredientes básicos: leite pasteurizado. Fermento lácteo, sal, cloreto de cálcio, coagulante e corante natural. Valores nutricionais por 30 g do produto: vct mín.: 110 g; prot. mín.: 6 g; gordura total máx.: 11 g; sódio máx.: 120 mg. Características microbiológicas: o produto deverá estar de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – Anvisa. Validade: mínima de 02 meses. Embalagem primária: a vácuo, tipo cryovac, termoformada, transparente, atóxica com capacidade de 0,5 g a 1 kg, com 20 a 25 g por fatia. Características microbiológicas: o produto deverá estar de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – Anvisa. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto, transporte e armazenamento, capacidade de até 10 kg. Rotulagem: a rotulagem deverá seguir a lei vigente.

Consumo Estimado Anual: 7.500

Unidade: KG

Marca: Aurora

Valor Unitário: R\$ 25,10

Valor Total: R\$ 188.250,00

Lote: 24

Descrição: Queijo tipo mussarela fatiada. Características gerais: entende-se por queijo tipo mussarela, o queijo obtido pela filagem da massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) completada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. esse queijo deverá ter o teor de umidade de no máximo 55% e matéria gorda de no mínimo 35%, sendo considerado como queijo de alta umidade e semi-gordo; de consistência semidura, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e o grau de maturação. de textura compacta, eventualmente poderá apresentar aberturas mecânicas, não possuindo crosta ou olhaduras. deve apresentar coloração branca à levemente amarelada uniforme. o sabor e odor lácteo são pouco desenvolvidos. deverá ser fatiada com 15 a 20 g por fatia. O produto deverá ser de primeira qualidade. Composição básica: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coalho e sal. Características microbiológicas: o produto deverá estar de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – Anvisa. Valores nutricionais mínimos por 100 g de produto: gordura total: 24 g; prot: 26

g; validade: mínima de 02 meses. Embalagem primária: a vácuo, tipo cryovac, termoformada, transparente, atóxica com capacidade de 0,5 g a 1,5 kg, com 17 a 20 g por fatia. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto, transporte e armazenamento, capacidade de até 10 kg. Rotulagem: a rotulagem deverá seguir a lei vigente.

Consumo Estimado Anual: 7.500

Unidade: KG

Marca: Frimesa

Valor Unitário: R\$ 24,51

Valor Total: R\$ 183.825,00

COTA RESERVADA

Lote: 40

Descrição: Linguça de frango. Ingredientes: carne de frango, água, sal, proteína vegetal de soja, gordura de frango, açúcar, especiarias naturais (pimenta calabresa, alho, cebola, orégano, extrato de alecrim e salsa) estabilizantes, antioxidante, conservadores, aromatizantes (aroma natural de carne, fumaça e de alho), corante carmim de cochonilha. o produto deverá ser congelado. deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Características organolépticas: textura: característica; cor: característica; sabor: característico, odor: característico. Características físico-químicas por 100 g: valor energético: 190 kcal; carboidratos menores que 5 g; proteína, mínimos: 13 g; gorduras totais máx. de 17 g; sódio máximo de 650 mg; características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, Anvisa/ms, em seu anexo i, publicada no D.O.U., seção i, em 10/01/01. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade mínimo: 120 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária: saco plástico grampeado com peso líquido de 5 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão, contendo 3 pacotes – peso líquido com até 15,00 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 2.750

Unidade: KG

Marca: Aurora

Valor Unitário: R\$ 13,87

Valor Total: R\$ 38.142,50

Lote: 45

Descrição: Peito de frango defumado. Descrição: peito de frango ou chester cozido e defumado. Ingredientes básicos: carne de ave, proteína de soja, fécula ou extrato de levedura, sal, açúcar ou xarope de glicose e aromatizante natural. Não deverá conter glúten. Valores nutricionais por 40 g do produto: vct mín: 30 kcal; prot. mín: 6 g; c.h. máx.: 2 g; gordura total máx.: 2 g; sódio máx. 450 mg. Temperatura de conservação e validade: embalagem primária fechada: manter o produto sob refrigeração de +4°C a +8 °C, por no mín. 45 dias. Embalagem primária: plástica atóxica, termossoldada, a vácuo contendo 0,5 g a 1 kg, pesando 20 a 25 g por fatia. Embalagem secundária: caixa de papelão com o logo impresso e etiqueta com os dados do produto. Quantidade acondicionada por caixa: até 10 quilos. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 2.500

Unidade: KG

Marca: Prieto

Valor Unitário: R\$ 32,90

Valor Total: R\$ 82.250,00

Lote: 49

Descrição: Queijo prato fatiado. Descrição do produto: queijo tipo prato

Atos do Poder Executivo

fatiado, coloração amarela, sabor suave, de massa prensada e macio. Ingredientes básicos: leite pasteurizado. Fermento lácteo, sal, cloreto de cálcio, coagulante e corante natural. Valores nutricionais por 30 g do produto: vct mín.: 110 g; prot. mín.: 6 g; gordura total máx.: 11 g; sódio máx.: 120 mg. Características microbiológicas: o produto deverá estar de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – Anvisa. Validade: mínima de 02 meses. Embalagem primária: a vácuo, tipo cryovac, termoformada, transparente, atóxica com capacidade de 0,5 g a 1 kg, com 20 a 25 g por fatia. Características microbiológicas: o produto deverá estar de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – Anvisa. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto, transporte e armazenamento, capacidade de até 10 kg. Rotulagem: a rotulagem deverá seguir a lei vigente.

Consumo Estimado Anual: 2.500

Unidade: KG

Marca: Aurora

Valor Unitário: R\$ 25,10

Valor Total: R\$ 62.750,00

Lote: 50

Descrição: Queijo tipo mussarela fatiada. Características gerais: entende-se por queijo tipo mussarela, o queijo obtido pela filagem da massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) completada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. esse queijo deverá ter o teor de umidade de no máximo 55% e matéria gorda de no mínimo 35%, sendo considerado como queijo de alta umidade e semi-gordo; de consistência semidura, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e o grau de maturação. de textura compacta, eventualmente poderá apresentar aberturas mecânicas, não possuindo crosta ou olhaduras. deve apresentar coloração branca à levemente amarelada uniforme. o sabor e odor lácteo são pouco desenvolvidos. deverá ser fatiada com 15 a 20 g por fatia. O produto deverá ser de primeira qualidade. Composição básica: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coalho e sal. Características microbiológicas: o produto deverá estar de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – Anvisa. Valores nutricionais mínimos por 100 g de produto: gordura total: 24 g; prot: 26 g; validade: mínima de 02 meses. Embalagem primária: a vácuo, tipo cryovac, termoformada, transparente, atóxica com capacidade de 0,5 g a 1,5 kg, com 17 a 20 g por fatia. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto, transporte e armazenamento, capacidade de até 10 kg. Rotulagem: a rotulagem deverá seguir a lei vigente.

Consumo Estimado Anual: 2.500

Marca: Frimesa

Valor Unitário: R\$ 24,51

Valor Total: R\$ 61.275,00

Ata de Registro de Preços n.º 143/19

Empresa: FENIX INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.

COTA PRINCIPAL

Lote: 07

Descrição: Coxa e sobrecoxa de frango em cubos, assado, temperado e congelado. Ingredientes básicos: cortes resfriados de frango (coxa e sobrecoxa sem osso e sem pele), água, sal, maltodextrina, estabilizante. Características do produto: o produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. a coxa e sobrecoxa deverá ser cortadas em cubos (aproximadamente 25 mm), adicionado os ingredientes, assados e embalados. o processamento deverá ter condições

de qualidade, quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas a seguir nos subitens deste. o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – Anvisa/MS; resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – Anvisa/MS, portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS; portaria nº 6 – CVS/99; portaria nº 368 de 04/09/97 do MAA; portaria nº 5 de 08/11/88. toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no Riispoa, segundo decreto nº 30.691, de 29/03/52. Características sensoriais: aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajoso; cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; sabor: próprio; odor: próprio; características físico-químicas: seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Características microbiológicas: seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC nº 12 de 02/01/01 Anvisa/MS. Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução RDC nº 75 de 08 de julho de 2003, Anvisa/MS e resolução – CNNPA nº 12, de 1978. Validade: o produto deverá ter validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, em temperatura a -18 °C. Embalagem primária: o produto embalado em PEBD, transparente hermeticamente fechada por termossoldagem. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 02 a 3 quilos por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 10 (dez) quilos por embalagem. Obs: será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 11.250

Unidade: KG

Marca: Fenix

Valor Unitário: R\$ 17,30

Valor Total: R\$ 194.625,00

Lote: 08

Descrição: Coxinha de asa, assados e congelados. Componentes do produto: cortes resfriados de frango (coxinhas das asas), água, sal, maltodextrina, especiarias: (cebola e alho em pó), açúcar, cloreto de potássio, aromatizantes naturais: (óleo de alho e cebola), estabilizante), espessante carragena e regulador de acidez. Descrição do produto: o produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. a carne de galináceos (coxinha da asa) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. a carne de ave, coxinha da asa do frango, deverá assada e congelados através do congelamento individual rápido em IQF.; ser isenta de adição de amido ou espessantes; deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livre de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme. cada unidade deverá pesar aproximadamente 65 gramas. o produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a 15° C (quinze graus negativos) e transportado em temperaturas inferiores a 8° C (oito graus negativos). Características sensoriais: textura/aspecto: característico, não amolecido e nem pegajoso; cor: característico; sabor: característico; odor: característico

valores nutricionais mínimos por 100 gr: prot.: 18 g; vct: 150 kcal; sódio máx.: 540 mg; gordura total máx. de 9 g; validade mínima do produto: 365 dias. Embalagem primária: sacos de PEBD transparente resistente e atóxica contendo 2 a 2,5 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão com capacidade de até 10 kg. Rotulagem: o produto deverá ter rotulagem de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 3.750

Unidade: KG

Atos do Poder Executivo

Marca: Fenix

Valor Unitário: R\$ 17,30

Valor Total: R\$ 64.875,00

Lote: 09

Descrição: Filé de merluza do Alasca em pedaços. Ingredientes: filé de peixe em tamanho padronizado, cortado em pedaços de 40 a 50 gramas, com cor natural de sua própria espécie, sem pele, sem gordura e sem espinhos, congelado em processo IQF. Características organolépticas: aspecto: próprio; cor: própria; sabor (cozido): característico; odor (cozido): característico. Característica físico-químicas: deverá seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, Anvisa/MS, características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: embalagem com cry-o-vac, plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, com unidade de peso de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão atóxica, firme, com toda descrição necessária para manter a qualidade e armazenamento do produto, lacradas contendo de 10 a 16 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 5.250

Unidade: KG

Marca: Magic Fish

Valor Unitário: R\$ 18,80

Valor Total: R\$ 98.700,00

Lote: 17

Descrição: Pedacos de peixe congelado, temperados e empanados. Descrição do produto: pedacos selecionados de peixes, adicionados de temperos, empanados e congelados. Características do produto: carne de pescado (filé de merluza), sadios, moídos e homogeneizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substâncias químicas. cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 30 gramas em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos-marinhos, etc. Valores nutricionais mínimos por 100 gr: vct: 170 kcal, prot: 12 g, gord. máx de: 6 g, ch máx de: 16 g. O teor de sódio: deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características organolépticas: próprias do produto. não amolecido e nem pegajoso. Características microscópicas e macroscópicas: serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC n.º 175 de 08/07/2003 – Anvisa. Características microbiológicas: serão adotados os critérios estabelecidos pela resolução RDC n.º 12 e 02/01/2001 para padrões microbiológicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade, próprio para o armazenamento do produto, com capacidade para até 2,5 quilos. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, lacrado com fita transparente e devidamente etiquetada, com capacidade para até 10 quilos. Validade: mínima de 04 (quatro) meses, a partir da data de fabricação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 7.500

Unidade: KG

Marca: Magic Fish

Valor Unitário: R\$ 18,20

Valor Total: R\$ 136.500,00

Lote: 18

Descrição: Pedacos empanados de carne de aves. ingredientes básicos do produto: carne de frango (peito de frango ou coxa e sobrecoxa), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha para empanar e pré empanar, sal, açúcar, água, dextrina, especiarias(alho e cebola), aromatizantes naturais. Descrição do produto: o produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção

sanitária. a carne de galináceos em pedaços de peito ou coxa e sobrecoxa empanados e congelados deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração e também não deverá ter carnes de outras aves de forma processada e compactada. os pedaços de carne de aves empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livre de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme. cada unidade deverá pesar aproximadamente 18 (dezoito) gramas. o produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a 15° c (quinze graus negativos) e transportado em temperaturas inferiores a 8° c (oito graus negativos). Características sensoriais: textura/aspecto: característico, não amolecido e nem pegajoso; cor: característico; sabor: característico; odor: característico; características físico-químicas por 100 g do produto: carboidratos totais: máx. de 20 g; sódio máx de 500 mg; gordura: máx. de 15%; proteína: mínimo de 10%. Características microbiológicas: seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC n.º12 de 02/01/01 Anvisa/MS. Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução RDC n.º 175 de 08 de julho de 2003, Anvisa/MS. Caraterísticas toxicológicas: nitrito..... máximo de 0,015 g/100 g expresso em nitrito de sódio (crítico); nitrato..... máximo de 0,030 g/100 g expresso em nitrato de sódio (crítico); corantes artificiais..... ausência (crítico). Validade: o produto deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária: PEBD impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. lacre por termo soldagem. capacidade de acondicionamento de 2,5 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade máxima de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: deverá estar de acordo com o regulamento vigente.

Consumo Estimado Anual: 6.000

Unidade: KG

Marca: Baíta

Valor Unitário: R\$ 12,60

Valor Total: R\$ 75.600,00

COTA RESERVADA

Lote: 33

Descrição: Coxa e sobrecoxa de frango em cubos, assado, temperado e congelado. Ingredientes básicos: cortes resfriados de frango(coxa e sobrecoxa sem osso e sem pele), água, sal, maltodextrina, estabilizante. Características do produto: o produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. a coxa e sobrecoxa deverá ser cortadas em cubos (aproximadamente 25 mm),adicionado os ingredientes, assados e embalados. o processamento deverá ter condições de qualidade, quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas a seguir nos subitens deste. o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC n.º175 de 08/07/2003 – Anvisa/MS; resolução RDC n.º 12 de 02/01/2001 – Anvisa/MS, portaria n.º 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS; portaria n.º 6 – CVS/99; portaria n.º 368 de 04/09/97 do MAA; portaria n.º5 de 08/11/88. toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no Riispoa, segundo decreto n.º30.691, de 29/03/52. Características sensoriais: aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajoso; cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; sabor: próprio; odor: próprio; características físico-químicas: seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Características microbiológicas: seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC n.º12 de 02/01/01

Atos do Poder Executivo

Anvisa/MS. Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução RDC nº 75 de 08 de julho de 2003, Anvisa/MS e resolução – CNNPA nº 12, de 1978. Validade: o produto deverá ter validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, em temperatura a -18 °C. Embalagem primária: o produto embalado em PEBD, transparente hermeticamente fechada por termossoldagem. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 02 a 3 quilos por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 10 (dez) quilos por embalagem. Obs: será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 3.750

Unidade: KG

Marca: Fenix

Valor Unitário: R\$ 17,30

Valor Total: R\$ 64.875,00

Lote: 34

Descrição: Coxinha de asa, assados e congelados. Componentes do produto: cortes resfriados de frango (coxinhas das asas), água, sal, maltodextrina, especiarias: (cebola e alho em pó), açúcar, cloreto de potássio, aromatizantes naturais: (óleo de alho e cebola), estabilizante), espessante carragena e regulador de acidez. Descrição do produto: o produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. a carne de galináceos (coxinha da asa) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. a carne de ave, coxinha da asa do frango, deverá assada e congelados através do congelamento individual rápido em IQF.; ser isenta de adição de amido ou espessantes; deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livre de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme. cada unidade deverá pesar aproximadamente 65 gramas. o produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a 15° C (quinze graus negativos) e transportado em temperaturas inferiores a 8° C (oito graus negativos). Características sensoriais: textura/aspecto: característico, não amolecido e nem pegajoso; cor: característico; sabor: característico; odor: característico

valores nutricionais mínimos por 100 gr: prot.: 18 g; vct: 150 kcal; sódio máx.: 540 mg; gordura total máx. de 9 g; validade mínima do produto: 365 dias. Embalagem primária: sacos de PEBD transparente resistente e atóxica contendo 2 a 2,5 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão com capacidade de até 10 kg. Rotulagem: o produto deverá ter rotulagem de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 1.250

Unidade: KG

Marca: Fenix

Valor Unitário: R\$ 17,30

Valor Total: R\$ 21.625,00

Ata de Registro de Preços n.º 144/19

Empresa: HOSANA COMERCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI.

COTA PRINCIPAL

Lote: 22

Descrição: Presunto cozido fatiado. Ingredientes básicos: carne suína (pernil), água, xarope de glicose desidratada, sal, proteína de soja, aromas naturais, estabilizantes, antioxidante, conservantes e corante

natural. não conter glúten. Valores nutricionais por 40 g: valor energético mín: 38kcal; carboidratos máx.: 1 g; proteínas 6 g; gordura total máximo 1,0 g; sódio máx.: 410 mg; temperatura de conservação e validade: embalagem primária fechada: manter o produto sob refrigeração de +4°C a +8 °C, por no mín. 45 dias. Embalagem primária: plástica atóxica, termossoldada, a vácuo contendo 0,5 g a 1,5 kg, pesando 20 a 25 g por fatia. Embalagem secundária: caixa de papelão com o logo impresso e etiqueta com os dados do produto. Quantidade acondicionada por caixa: até 10 quilos. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 6.000

Unidade: KG

Marca: Prieto

Valor Unitário: R\$ 22,90

Valor Total: R\$ 137.400,00

COTA RESERVADA

Lote: 28

Descrição: Carne congelada de suíno sem osso, em iscas (IQF). Descrição do produto: o corte primário de carne de suíno após inspecionados e limpos (retirar o excesso de gordura, máximo de 5%) e cortados em iscas. as iscas serão embalados em sacos de polietileno e transportados para o túnel de congelamento rápido individual (IQF), onde permanecem a temperatura de -35°C, o tempo necessário para atingir a temperatura interna de -12°C. Características organolépticas: aspecto: próprio da carne, firme, não amolecidas e nem pegajosa. Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: característico; textura: característica. Característica físico-químicas: deverá seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, Anvisa/MS, em seu anexo I. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: pacotes com 2 kg. Embalagem secundária: em caixas de papelão reforçadas com 10 kg à 20kgs. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 3.000

Unidade: KG

Marca: Centroeste

Valor Unitário: R\$ 15,04

Valor Total: R\$ 45.120,00

Lote: 37

Descrição: Filé de sobrecoxa de frango sem osso – IQF. Características do produto: filé de sobrecoxa s/osso e s/ pele – congelado em processo IQF. Características organolépticas: textura: característica; cor: característica; sabor: característico, odor: característico. Característica físico-químicas: deverá seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, Anvisa, em seu anexo I, em 10/01/01. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Embalagem primária: sacos plásticos contendo 1 a 2 kg. Embalagem secundária: em caixas de papelão reforçadas etiquetadas e tampadas contendo de 10 à 16 quilos. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 1.750

Unidade: KG

Marca: Salgueiro

Valor Unitário: R\$ 11,99

Valor Total: R\$ 20.982,50

Lote: 42

Atos do Poder Executivo

Descrição: Patinho bovino congelado. **Descrição do objeto:** carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada no corte: patinho. O patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. **Características do produto:** durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura máxima de 5%, cartilagem e máx. 3% de aponevroses). a carne bovina corte patinho, deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. deverá ser cortada em tiras ou cubos e submetida a processo de congelamento IQF. **Características sensoriais:** aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n.º 5 de 8/11/88; característica físico-químicas: deverá seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. **Características microbiológicas:** serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, Anvisa/MS. **Características macroscópicas e microscópicas:** serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC n.º 175 de 08/07/2003 – Anvisa. **Prazo de validade:** o produto deve ter prazo de validade mínima de 12 meses, a partir da data de fabricação. **Embalagem primária:** atóxica, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos e resistente, atóxica, resistente, termo – soldada, peso líquido de 1(um) a 2 (dois) quilos. **Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, contendo até 20 quilos. **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 4.500

Unidade: KG

Marca: Salgueiro

Valor Unitário: R\$ 20,90

Valor Total: R\$ 94.050,00

Lote: 46

Descrição: Peito de frango em cubos, congelado. **Descrição do produto:** carne de frango limpa, peito em cubos, sem as respectivas peles e ossos e cartilagens. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelado à temperatura de 18 (dezoito) °C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. **Características do produto:** a carne de peito de frango deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. deverá ser cortada em cubos e submetida a processo de congelamento IQF. **Características sensoriais:** próprias do produto. **Características microbiológicas:** serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, Anvisa/MS. **Características macroscópicas e microbiológicas:** serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC n.º 175 de 08/07/2003 – Anvisa. **Validade:** o produto deve ter validade mínima de 10 meses, a partir da data de fabricação. **Embalagem primária:** saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com capacidade de 1,0 (um quilo), contendo apenas 1 (um) tipo de corte. **Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 15 (quinze) quilos, contendo apenas 1 (um) tipo de corte. **Obs:** será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento. **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 2.000

Unidade: KG

Marca: Do Chef

Valor Unitário: R\$ 13,50

Valor Total: R\$ 27.000,00

Lote: 48

Descrição: Presunto cozido fatiado. **Ingredientes básicos:** carne suína (pernil), água, xarope de glicose desidratada, sal, proteína de soja, aromas naturais, estabilizantes, antioxidante, conservantes e corante natural. não conter glúten. **Valores nutricionais por 40 g:** valor energético mín: 38kcal; carboidratos máx.: 1 g; proteínas 6 g; gordura total máximo 1,0 g; sódio máx.: 410 mg; temperatura de conservação e validade: embalagem primária fechada: manter o produto sob refrigeração de +4°C a +8 °C, por no mín. 45 dias. **Embalagem primária:** plástica atóxica, termossoldada, a vácuo contendo 0,5 g a 1,5 kg, pesando 20 a 25 g por fatia. **Embalagem secundária:** caixa de papelão com o logo impresso e etiqueta com os dados do produto. **Quantidade acondicionada por caixa:** até 10 quilos. **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 2.000

Unidade: KG

Marca: Prieto

Valor Unitário: R\$ 22,90

Valor Total: R\$ 45.800,00

LOTES EXCLUSIVOS

Lote: 53

Descrição: Lagarto de carne bovina congelada. **Descrição do objeto:** carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob prévia inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelada, aparada e apresentada no corte lagarto. O lagarto é o corte constituído na massa muscular localizada entre o coxão duro e o coxão mole. O corte é obtido pela liberação à faca, das massas musculares aderidas ao coxão mole, coxão duro e músculo mole. **Características do produto:** durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação do excesso de gordura, cartilagem e aponevroses). o produto deverá apresentar no máximo 7% de gordura, máximo de 3% de aponevroses e ser isento de cartilagens. a carne bovina congelada no corte lagarto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade, larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. o produto deverá ser congelado à temperatura de – 18° C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas nos subitens deste. o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC n.º 175 de 08/07/2003 Anvisa/MS resolução RDC n.º 12 de 02/01/2001 Anvisa/MS, portaria n.º 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/ms; portaria n.º 6 CVS/99; portaria n.º 368 de 04/09/97 do MAA; portaria n.º 5 de 08/11/88. toda a carne usada para elaboração do produto deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no Riispoa, segundo decreto n.º 30.691, de 29/03/52. o produto deverá estar de acordo com as normas técnicas de alimentos (nt3) do decreto estadual n.º 12.436 de 20/10/78. **Características sensoriais:** aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajoso; cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; sabor: próprio; odor: próprio; o tipo de corte deverá ser característico da peça, conforme padrão descrito pela portaria n.º 5 de 08/11/88, SIPA/DIPOA. **Característica físico-químicas:** deverá seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente. **Características microbiológicas:** seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 Anvisa/MS. **Características macroscópicas e microscópicas:** o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução RDC n.º 175 de 08 de julho de 2003, Anvisa/MS. **Prazo de validade:** o produto deverá ter validade mínima

Atos do Poder Executivo

de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado, em embalagem atóxica, a vácuo ou cryovac, lacrada, contendo peso líquido de 1 a 2 quilos. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo de 10 (dez) a 20 (vinte) quilos por embalagem. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: deverá estar de acordo com o regulamento vigente.

Consumo Estimado Anual: 2.000

Unidade: KG

Marca: Salgueiro

Valor Unitário: R\$ 23,45

Valor Total: R\$ 46.900,00

Ata de Registro de Preços n.º 145/19

Empresa: LGM COMERCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI.

COTA PRINCIPAL

Lote: 10

Descrição: Filé de peito de frango. Descrição do produto: a matéria prima deverá ser oriunda de estabelecimentos com SIF (peito de frango), desossados e limpos; logo após cortadas em files de 50 a 70 gramas e transportadas para o túnel de congelamento rápido individual (IQF), onde permanecem na temperatura o tempo necessário para atingir a temperatura de - 18°C na parte interna da carne. após conservado em câmara de congelados onde deverão ser armazenados à temperatura em torno de -18°C. Características organolépticas: aspecto: próprio da carne; firme, não amolecidas e nem pegajosa. Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: característico. Textura: característico. Características microbiológicas: Coliformes à 45° c/g -----max 5x10³; Estafilococcus coagulase positiva /g-----máx 5x10³; clostridium sulfito redutor a 46°C-----max 3x10³; salmonella sp/ 25 g -----ausência; características microscópicas: ausência de material prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica; ausência de sujidades, parasitas e larvas; ausência de elementos histológicos estranho ao produto; elementos histológicos identificadores da composição presença. Embalagem primária: sacos de polietileno identificados através de etiquetas plásticas atóxicas impressas ou sacos de nylon litografados/etiquetas, lacradas em sacos termo encolhível identificados através de etiquetas plásticas contendo 2 kg; embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, fechados com fita de polietileno e ou lacradas com fitas plásticas, contendo 12 kg. Validade do produto: mínima de 10 meses. Rotulagem: deverá seguir a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 3.750

Unidade: KG

Marca: Levida

Valor Unitário: R\$ 11,40

Valor Total: R\$ 42.750,00

Lote: 20

Descrição: Peito de frango em cubos, congelado. Descrição do produto: carne de frango limpa, peito em cubos, sem as respectivas peles e ossos e cartilagens. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelado à temperatura de 18 (dezoito) °c e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Características do produto: a carne de peito de frango deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa

alterá-la ou encobrir alguma alteração. deverá ser cortada em cubos e submetida a processo de congelamento IQF. Características sensoriais: próprias do produto. Características microbiológicas: serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC n° 12, de 02/01/01, Anvisa/MS. Características macroscópicas e microbiológicas: serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC n° 175 de 08/07/2003 – Anvisa. Validade: o produto deve ter validade mínima de 10 meses, a partir da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com capacidade de 1,0 (um quilo), contendo apenas 1 (um) tipo de corte. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 15 (quinze) quilos, contendo apenas 1 (um) tipo de corte. Obs: será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 6.000

Unidade: KG

Marca: Levida

Valor Unitário: R\$ 12,28

Valor Total: R\$ 73.680,00

Lote: 25

Descrição: Quibe de carne bovina. Descrição do produto: carne bovina, água, gordura bovina, cebola, hortelã, pimenta síria, alho, proteína de soja, proteína animal de colágeno, sal, farinha de trigo integral, e eritorbato de sódio (antioxidante e316). Contém glúten. Característica do produto: deverá apresentar-se ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Características organolépticas: próprias do produto. Características macroscópicas e microscópicas: serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC n° 175 de 08/07/2003 – Anvisa. Características microbiológicas: serão adotados os critérios estabelecidos pela resolução RDC n° 12 de 02/01/2001 para padrões microbiológicos. Valores mínimos por porção de 80 (oitenta) gramas: proteína: 9,0 g; gordura total máx de: 8 g; fibra alimentar: 1,0 g; sódio (na) max. de: 280 mg; carboidratos:10 g; vct: 145 kcal; embalagem primária: de polietileno atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. peso líquido: 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado reforçada, lacrada com fita adesiva. resistente a danos durante o transporte e garantindo a integridade do produto durante seu período de validade, desde que mantidos sob empilhamento e condições de armazenagem recomendados. Acondicionamento na caixa: 02 pacotes de 2 kg por caixa de papelão. peso líquido: 4 kg. Prazo de validade: 6 meses (180 dias) a contar da data de fabricação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor.

Consumo Estimado Anual: 7.500

Unidade: KG

Marca: Friboi

Valor Unitário: R\$ 10,84

Valor Total: R\$ 81.300,00

COTA RESERVADA

Lote: 36

Descrição: Filé de peito de frango. Descrição do produto: a matéria prima deverá ser oriunda de estabelecimentos com SIF (peito de frango), desossados e limpos; logo após cortadas em files de 50 a 70 gramas e transportadas para o túnel de congelamento rápido individual (IQF), onde permanecem na temperatura o tempo necessário para atingir a temperatura de - 18°C na parte interna da carne. após conservado em câmara de congelados onde deverão ser armazenados à temperatura

Atos do Poder Executivo

em torno de -18°C. Características organolépticas: aspecto: próprio da carne; firme, não amolecidas e nem pegajosa. Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: característico. Textura: característico. Características microbiológicas: Coliformes à 45° C/g -----
-----max 5x103; *Escherichia coli* aglutinase positiva /g-----
-----máx 5x103; *Clostridium sulfitorreducens* a 46°C-----
-----max 3x103; *Salmonella* sp/ 25 g -----
-----ausência; características microscópicas: ausência de material prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica; ausência de sujidades, parasitas e larvas; ausência de elementos histológicos estranhos ao produto; elementos histológicos identificadores da composição presença. Embalagem primária: sacos de polietileno identificados através de etiquetas plásticas atóxicas impressas ou sacos de nylon litografados/etiquetas, lacradas em sacos termo encolhível identificados através de etiquetas plásticas contendo 2 kg; embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, fechados com fita de polietileno e ou lacradas com fitas plásticas, contendo 12 kg. Validade do produto: mínima de 10 meses. Rotulagem: deverá seguir a legislação vigente.

Consumo Estimado Anual: 1.250

Unidade: KG

Marca: Friboi

Valor Unitário: R\$ 11,40

Valor Total: R\$ 14.250,00

Lote: 47

Descrição: Polpa de frutas congelada. Ingredientes básicos: polpa de fruta, diversos sabores (abacaxi, abacaxi com hortelã, frutas vermelhas, graviola, manga, morango maracujá e pitanga) congelada e sem adição de água. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso, contendo de 100 g a 1(um)quilo. embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, lacrado e resistente, com capacidade para até 10 (dez) quilos. Validade: mínima de 2 (dois) meses.

Consumo Estimado Anual: 2.000

Unidade: KG

Marca: De Marchi

Valor Unitário: R\$ 19,80

Valor Total: R\$ 39.600,00

Lote: 51

Descrição: Quibe de carne bovina. Descrição do produto: carne bovina, água, gordura bovina, cebola, hortelã, pimenta síria, alho, proteína de soja, proteína animal de colágeno, sal, farinha de trigo integral, e eritorbato de sódio (antioxidante e316). Contém glúten. Característica do produto: deverá apresentar-se ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Características organolépticas: próprias do produto. Características macroscópicas e microscópicas: serão adotados os padrões estabelecidos pela resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – Anvisa. Características microbiológicas: serão adotados os critérios estabelecidos pela resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 para padrões microbiológicos. Valores mínimos por porção de 80 (oitenta) gramas: proteína: 9,0 g; gordura total máx de: 8 g; fibra alimentar: 1,0 g; sódio (na) máx. de: 280 mg; carboidratos: 10 g; vct: 145 kcal; embalagem primária: de polietileno atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. peso líquido: 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva. resistente a danos durante o transporte e garantindo a integridade do produto durante seu período de validade, desde que mantidos sob empilhamento e condições de armazenagem recomendados. Acondicionamento na caixa: 02 pacotes de 2 kg por caixa de papelão. peso líquido: 4 kg. Prazo de validade: 6 meses (180 dias) a contar da data de fabricação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor.

Consumo Estimado Anual: 2.500

Unidade: KG

Marca: Friboi

Valor Unitário: R\$ 10,84

Valor Total: R\$ 27.100,00

PROCESSO N.º 39.566/18

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 016/19

Objeto: Registro de preços para eventual fornecimento de cestas básicas, destinadas às pessoas vulneráveis do município, com entregas parceladas por um período de 12 (doze) meses.

Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 26/03/2020).

Atibaia, 27 de Março de 2.019.

Ata de Registro de Preços n.º 159/19

Empresa: COMERCIAL JOÃO AFONSO LTDA.

Lote: 01

Descrição: Cesta básica: 02 pacotes de macarrão com ovos tipo parafuso/espaguete: ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corante natural (urucum e/ou cúrcuma), isento de amido de milho e farinha de trigo tipo 2. embalagem primária: pacotes com capacidade mínima de 500grs. validade mínima de 12 meses. marca: Paulista; 01 pacote de achocolatado em pó. Ingredientes: açúcar, cacau, maltodextrina, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: pacotes com capacidade 400grs. validade mínima de 06 meses. marca: Showcau; 10 kg de arroz tipo agulhinha. Arroz tipo agulha, cor branca polida, longo, fino, tipo1, sem sujidades. Embalagem primária: pacotes contendo 05 quilos. Validade mínima de 12 meses. Marca: Sereno; 01 kg de sal refinado extra, iodado, composição: sal refinado extra, iodato de potássio, anti-umectantes (ferrocianeto de sódio e dióxido de silício). embalagem primária: pacotes de polietileno de 01(um)quilo. validade indeterminado. marca: Cisne; 02 frascos de óleo de soja tipo 1; embalagem primária: garrafa pet contendo 900 ml. validade mínima 5 meses. marca: Vila Velha; 03 kg de açúcar refinado, embalagem primária: pacotes de polietileno contendo 01(um)quilo. validade mínima de 12 meses. marca: Caravelas; 01 pacote de fubá mimoso, farinha fina de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina b9). embalagem primária: pacotes de polietileno com 500gr. validade mínima de 6 meses. marca: Zanin; 1 pacote de café em pó, café torrado e moído tipo tradicional, deverá conter selo de pureza ABIC – embalagem primária: pacotes de 500 g. marca: Brasil; 03 kg de feijão cariquinho. Classe cores, grupo 1 comum. Característica do produto: deverá ser novo, de cor característica, de formato e tamanho naturais, maduros, limpos e secos, isentos de impurezas e materiais estranhos. Embalagem: pacotes contendo 1 kg. Marca: Dona Pepa; 02 pacotes de bolacha tipo cream-cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, emulsificante, fermentos químicos. Embalagem primária: pacote com 200 grs. Validade mínima: 6 meses. Marca: Renata; 02 latas de sardinha em óleo comestível. Ingredientes básicos: sardinha, água, óleo comestível e sal. Embalagem primária: lata com 125 gr. Validade mínima: 6 meses. Marca: Pescador; 02 pacotes ou latas de leite em pó integral, ingredientes básicos: leite integral, emulsificante lecitina de soja. deverá ser fortificado com vitaminas. Embalagem primária: pacote metalizado ou lata com capacidade para 400 g. validade mínima: 12 meses. marca: Romano; 01 pacote de farinha de trigo, farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacotes plásticos com 01 k. marca: Nonita; 01 pacote de goiabada, ingredientes básicos: goiaba ou polpa de goiaba, açúcar e acidulante. embalagem: pacotes de 400 g. marca: Anhembí; 01 pacote de extrato de tomate, descrição do produto: concentrado de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, isentos de sujidades e fermentação. ingredientes básicos: tomate, açúcar e sal. embalagem primária: latas de 340 g. validade mínima de 180 dias. marca: Olé. Obs.: a cesta básica deverá ser entregue em embalagem plástica reforçada, constando as seguintes informações: embalado em: ____/____/____ (dia/mês/ano); consumir até. ____/____/____ (dia/mês/ano).

Consumo Estimado Anual: 4.200

Atos do Poder Executivo

Unidade: SE

Valor Unitário: R\$ 82,90

Valor Total: R\$ 348.180,00

Secretaria de Administração, aos 02 dias do mês de Abril de 2019.

Daniela Marques Vieira Barbosa
Diretora do Departamento de Compras e Licitações.

Secretaria de Planejamento e Finanças

EXTRATO DE RETIFICAÇÃO DO CONVÊNIO N.º 004/2018 - SAÚDE, QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA E ASSOCIAÇÃO ESPÍRITA BENEFICENTE E EDUCACIONAL CASA DO CAMINHO.

Processo n.º.: 23.298/2018

Onde se lê:

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

“...Recursos Estaduais: R\$ 371.725,46 (trezentos e setenta e um mil, setecentos e vinte e cinco reais e quarenta e seis centavos) a ser liberado em 12 (doze) parcelas, sendo

- a 1ª parcela no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), logo após a publicação deste convênio;
- 2ª e 3ª parcelas no valor de R\$32.137,27 (trinta e dois mil, cento e trinta e sete reais e vinte e sete centavos) cada, no 1º dia útil de janeiro e fevereiro de 2019;
- 4ª parcela no valor de R\$33.357,87 (trinta e três mil, trezentos e cinquenta e sete reais e oitenta e sete centavos), no 1º dia útil de março de 2019;
- Da 5ª até a 9ª parcelas no valor de R\$33.441,87 (trinta e três mil, quatrocentos e quarenta e um reais e oitenta e sete centavos) cada, no 1º dia útil dos meses de abril, maio, junho, julho e agosto de 2019;
- Da 10ª a 11ª parcelas no valor de R\$33.441,85 (trinta e três mil, quatrocentos e quarenta e um reais e oitenta e cinco centavos) cada, no 1º dia útil dos meses de setembro e outubro de 2019.

Recursos Federais: R\$44.274,54 (quarenta e quatro mil, duzentos e setenta e quatro reais e cinquenta e quatro centavos), a ser liberado em 02 (duas) parcelas, sendo:

- a 1ª no valor de R\$ 12.137,27 (doze mil, cento e trinta e sete reais e vinte e sete centavos) liberada logo após a publicação deste convênio;
- a 2ª parcela no valor de R\$ 32.137,27 (trinta e dois mil, cento e trinta e sete reais e vinte e sete centavos), liberada no 1º dia útil de dezembro de 2018

Leia-se:

1.

“CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO:

“...Recursos Estaduais: R\$140.000,00 (cento e quarenta mil reais) a ser liberado em 05 (cinco) parcelas, sendo

- a 1ª parcela no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), logo após a publicação deste convênio;
- 2ª e 3ª parcelas no valor de R\$32.137,27 (trinta e dois mil, cento e trinta e sete reais e vinte e sete centavos) cada, até o 1º dia útil de janeiro e fevereiro de 2019;
- 4ª parcela no valor de R\$33.441,87 (trinta e três mil, quatrocentos e quarenta e um reais e oitenta e sete centavos), até o 1º dia útil de julho de 2019;
- 5ª parcela no valor de R\$2.283,59 (dois mil, duzentos e oitenta e três

reais e cinquenta e nove centavos), no 1º dia útil de setembro de 2019;

Recursos Federais: R\$276.000,00 (duzentos e setenta e seis mil reais), a ser liberado em 09 (nove) parcelas, sendo:

- a 1ª no valor de R\$ 12.137,27 (doze mil, cento e trinta e sete reais e vinte e sete centavos) liberada logo após a publicação deste convênio;
- a 2ª parcela no valor de R\$ 32.137,27 (trinta e dois mil, cento e trinta e sete reais e vinte e sete centavos), liberada no 1º dia útil de dezembro de 2018;
- a 3ª parcela no valor de R\$33.357,87 (trinta e três mil, trezentos e cinquenta e sete reais e oitenta e sete centavos), liberada em março de 2019;
- da 4ª a 6ª parcelas no valor de R\$33.441,87 (trinta e três mil, quatrocentos e quarenta e um reais, oitenta e sete centavos), liberadas até o 1º dia útil de abril, maio e junho de 2019;
- a 7ª parcela no valor de R\$33.441,87 (trinta e três mil, quatrocentos e quarenta e um reais e oitenta e sete centavos), liberada até o 1º dia útil de agosto de 2019;
- a 8ª parcela no valor de R\$31.158,26 (trinta e um mil, cento e cinquenta reais e vinte e seis centavos), liberada até o 1º dia útil de setembro de 2019;
- a 9ª parcela no valor de R\$33.441,85 (trinta e três mil, quatrocentos e quarenta e um reais e oitenta e cinco centavos), liberada até o 1º dia útil de outubro de 2019....”

Ficam ratificadas todas as demais condições estabelecidas no Convênio n.º 004/2018.

Coordenadoria Especial de Meio Ambiente

EDITAL DE MULTA e MULTA DIÁRIA

Autuado(a): ANA PAULA XAVIER

Processo n.º: 11348/19 JP 29719/17

Auto de Infração Ambiental Municipal (AIAM) n.º 537 - Por não regularizar de passivo ambiental

A Coordenadoria Especial de Meio Ambiente da Prefeitura da Estância de Atibaia, utiliza-se desta ferramenta para intimar o(a) autuado(a) da lavratura do Auto de Infração Ambiental Municipal (AIAM) n.º 537 – sanções de Multa Simples no valor de R\$ 1.000,00 (Mil Reais) e Multa diária no valor de R\$ 100,00/dia (Cem Reais) – em 21/03/19, por deixar de atender às exigências legais no prazo concedido pela autoridade ambiental competente, visando a regularização, correção ou adoção de medidas de controle para cessar a degradação ambiental causada pela Movimentação de Terra sem devidas licenças, infração autuada por meio do AIAM n.º 1865 em 25/08/17, imóvel sito na Rua Mauro Tavares, s/n.º, lote 45 da quadra 04 – Jardim Maracanã, nos termos do Decreto Federal n.º 6514/08 artigo 80, cc. Artigo 3º, inc. II e III cc. Artigo 10, § 2º. Para efeitos legais, foi lavrado o referido auto de infração, ficando o(a) autuado(a) ciente que deve oferecer recurso ou pagar a multa no prazo de 20 (vinte) dias a partir da data de publicação deste edital. Multa diária deixará de ser imposta até a comprovação da regularização do passivo. Informações: Rua Castro Fafe, 295 – 2º andar – Centro – Tel. N.º 4418-7800.

ASF Dirce S. Nishiguchi
Divisão de Fiscalização Ambiental – CEMA

EDITAL DE MULTA

Atos do Poder Executivo

Autuado(a): NÉLSON LINARES

Processo Administrativo n.º: 10837/19

Auto de Infração Ambiental Municipal n.º 533 – Por disposição de material não servível em logradouro público

A Coordenadoria Especial de Meio Ambiente da Prefeitura da Estância de Atibaia, utiliza-se desta ferramenta para intimar o(a) autuado(a) da lavratura do Auto de Infração Ambiental Municipal (AIAM) n.º 533 – sanção de MULTA, em 20/03/19, no valor de 200 UVRM's (Duzentas Unidades de Valor de Referência do Município) - Por disposição de material não servível (potes de vidro e outros) em via pública - Rua Profº Waldemar Bastos Büller, s/nº – Jardim Alvinópolis II, nos termos do artigo 23 da Lei Complementar 237/97. Para efeitos legais, foi lavrado o referido auto de infração, ficando o(a) autuado(a) ciente que deve pagar a multa ou oferecer recurso no prazo de 15 (quinze) dias contados a partir da data de publicação deste edital. Fica concedido igual prazo para regularizar o passivo ambiental. Informações: Rua Castro Fafe, 295 – 2º andar – Centro. Tel. Nº 11-4418-7800.

ASF Dirce S. Nishiguchi
Divisão de Fiscalização Ambiental – CEMA

EDITAL DE MULTA

Autuado(a): CARLOS ROBERTO CRAVEIRO FILHO

Processo Administrativo n.º: 7234/19 jp 24873/16

Auto de Infração Ambiental Municipal n.º 578 - Por deixar de apresentar relatório comprobatório de plantio compensatório

A Coordenadoria Especial de Meio Ambiente da Prefeitura da Estância de Atibaia, utiliza-se desta ferramenta para intimar o(a) autuado(a) da lavratura do Auto de Infração Ambiental Municipal (AIAM) n.º 578 – sanção de MULTA, em 22/02/19, no valor de 400 UVRM's (Quatrocentas Unidades de Valor de Referência do Município) - por deixar de apresentar relatório comprobatório de plantio compensatório estabelecido em TCRA (Termo de Compromisso de Recuperação Ambiental) n.º 220/16 celebrado em 10/10/16 - pela supressão de 21 indivíduos arbóreos em imóvel sito na Rua dos Curiós, s/nº – lote 35 – quadra 11 – Jardim Flamboyant, nos termos do artigo 18, § 2º da Lei Complementar 764/17. Para efeitos legais, foi lavrado o referido auto de infração, ficando o(a) autuado(a) ciente que deve pagar a multa ou oferecer recurso no prazo de 15 (quinze) dias contados a partir da data de publicação deste edital. Fica concedido igual prazo para regularizar o passivo ambiental. Informações: Rua Castro Fafe, 295 – 2º andar – Centro. Tel. Nº 11-4418-7800.

ASF Dirce S. Nishiguchi
Divisão de Fiscalização Ambiental – CEMA

EDITAL DE MULTA

Autuado(a): GILBERTO CANDEIA DA SILVA

Processo Administrativo n.º: 6470/19 jp 21662/14

Auto de Infração Ambiental Municipal n.º 518 - Por deixar de apresentar relatório comprobatório de plantio compensatório

A Coordenadoria Especial de Meio Ambiente da Prefeitura da Estância de Atibaia, utiliza-se desta ferramenta para intimar o(a) autuado(a) da lavratura do Auto de Infração Ambiental Municipal (AIAM) n.º 518 – sanção de MULTA, em 15/02/19, no valor de 400 UVRM's (Quatrocentas Unidades de Valor de Referência do Município) - por deixar de apresentar relatório comprobatório de plantio compensatório estabelecido em TCRA (Termo de Compromisso de Recuperação Ambiental) n.º 072/16 celebrado em 30/03/16 - pela supressão de 03 indivíduos arbóreos em imóvel sito na Rua Brasil, n.º 544 – lote 01 a 03 – quadra 43 – Jardim Imperial, nos termos do artigo 16, § 2º da Lei Complementar 765/17. Para efeitos legais, foi lavrado o referido auto

de infração, ficando o(a) autuado(a) ciente que deve pagar a multa ou oferecer recurso no prazo de 15 (quinze) dias contados a partir da data de publicação deste edital. Fica concedido igual prazo para regularizar o passivo ambiental. Informações: Rua Castro Fafe, 295 – 2º andar – Centro. Tel. Nº 11-4418-7800.

ASF Dirce S. Nishiguchi
Divisão de Fiscalização Ambiental – CEMA

EDITAL DE MULTA

Autuado: WILLINGTON JR. FERREIRA TORRES DOS SANTOS

Processo Administrativo n.º: 6533/19

Auto de Infração Ambiental Municipal n.º 569 – Por disposição de resíduos sólidos em local proibido

A Coordenadoria Especial de Meio Ambiente da Prefeitura da Estância de Atibaia, utiliza-se desta ferramenta para intimar o(a) autuado(a) e/ou seu representante legal da lavratura do **Auto de Infração Ambiental Municipal (AIAM) n.º 569 – MULTA** - no valor de **500 UVRM's** (quinhentas Unidades de Valor de Referência do Município), em 19/02/19, pela disposição de resíduos sólidos em APP – Transportador - Rua J – lotes 299 a 360 - Bº Itapetinga, o que constitui infração nos termos da Lei Municipal n.º 3696/08, artigo 2º, regulamentada pelo Decreto Municipal n.º 5982/09, art. 62. Para efeitos legais, foi lavrado o referido auto de infração, ficando o(a) autuado(a) ciente que deve pagar a multa ou oferecer recurso/impugnação no prazo de 15 (quinze) dias a partir da data de publicação deste edital. São concedidos 15 dias para providenciar regularização do passivo ambiental. Informações: Rua Castro Fafe, 295 – 2º andar – Centro – Tel. nº 4418-7800.

ASF Dirce S. Nishiguchi
Divisão de Fiscalização Ambiental – CEMA

EDITAL DE MULTA

Autuado(a): GERAÇÃO IMÓVEIS EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA

Processo Administrativo n.º: 6970/19 jp 41916/14

Auto de Infração Ambiental Municipal n.º 573 - Por deixar de apresentar relatório comprobatório de plantio compensatório

A Coordenadoria Especial de Meio Ambiente da Prefeitura da Estância de Atibaia, utiliza-se desta ferramenta para intimar o(a) autuado(a) da lavratura do Auto de Infração Ambiental Municipal (AIAM) n.º 573 – sanção de MULTA, em 21/02/19, no valor de 400 UVRM's (Quatrocentas Unidades de Valor de Referência do Município) - por deixar de apresentar relatório comprobatório de plantio compensatório estabelecido em TCRA (Termo de Compromisso de Recuperação Ambiental) n.º 229/14 celebrado em 28/11/14 - pela supressão de 05 indivíduos arbóreos em imóvel sito na Rua Rio Grande, s/nº – lote 07 – quadra 04 – Estância Santa Maria do Portão, nos termos do artigo 18, § 2º da Lei Complementar 764/17. Para efeitos legais, foi lavrado o referido auto de infração, ficando o(a) autuado(a) e/ou seu representante legal cientes que devem pagar a multa ou oferecer recurso no prazo de 15 (quinze) dias contados a partir da data de publicação deste edital. Fica concedido igual prazo para regularizar o passivo ambiental. Informações: Rua Castro Fafe, 295 – 2º andar – Centro. Tel. Nº 11-4418-7800.

ASF Dirce S. Nishiguchi
Divisão de Fiscalização Ambiental – CEMA

EDITAL DE MULTA

Autuado(a): GERAÇÃO IMÓVEIS EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA

Atos do Poder Executivo

Processo Administrativo nº: 6965/19 jp 41913/14

Auto de Infração Ambiental Municipal nº 574 - Por deixar de apresentar relatório comprobatório de plantio compensatório

A Coordenadoria Especial de Meio Ambiente da Prefeitura da Estância de Atibaia, utiliza-se desta ferramenta para intimar o(a) autuado(a) da lavratura do Auto de Infração Ambiental Municipal (AIAM) nº 574 – sanção de MULTA, em 21/02/19, no valor de 400 UVRM's (Quatrocentas Unidades de Valor de Referência do Município) - por deixar de apresentar relatório comprobatório de plantio compensatório estabelecido em TCRA (Termo de Compromisso de Recuperação Ambiental) nº 226/14 celebrado em 28/11/14 - pela supressão de 02 indivíduos arbóreos em imóvel sito na Rua Rio Grande, s/nº – lote 06 – quadra 04 – Estância Santa Maria do Portão, nos termos do artigo 18, § 2º da Lei Complementar 764/17. Para efeitos legais, foi lavrado o referido auto de infração, ficando o(a) autuado(a) e/ou seu representante legal cientes que devem pagar a multa ou oferecer recurso no prazo de 15 (quinze) dias contados a partir da data de publicação deste edital. Fica concedido igual prazo para regularizar o passivo ambiental. Informações: Rua Castro Fafe, 295 – 2º andar – Centro. Tel. Nº 11-4418-7800.

ASF Dirce S. Nishiguchi
Divisão de Fiscalização Ambiental – CEMA

EDITAL DE MULTA

Autuado(a): GERAÇÃO IMÓVEIS EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA

Processo Administrativo nº: 6964/19 jp 41915/14

Auto de Infração Ambiental Municipal nº 575 - Por deixar de apresentar relatório comprobatório de plantio compensatório

A Coordenadoria Especial de Meio Ambiente da Prefeitura da Estância de Atibaia, utiliza-se desta ferramenta para intimar o(a) autuado(a) da lavratura do Auto de Infração Ambiental Municipal (AIAM) nº 575 – sanção de MULTA, em 21/02/19, no valor de 400 UVRM's (Quatrocentas Unidades de Valor de Referência do Município) - por deixar de apresentar relatório comprobatório de plantio compensatório estabelecido em TCRA (Termo de Compromisso de Recuperação Ambiental) nº 228/14 celebrado em 28/11/14 - pela supressão de 02 indivíduos arbóreos em imóvel sito na Rua Rio Grande, s/nº – lote 05 – quadra 04 – Estância Santa Maria do Portão, nos termos do artigo 18, § 2º da Lei Complementar 764/17. Para efeitos legais, foi lavrado o referido auto de infração, ficando o(a) autuado(a) e/ou seu representante legal cientes que devem pagar a multa ou oferecer recurso no prazo de 15 (quinze) dias contados a partir da data de publicação deste edital. Fica concedido igual prazo para regularizar o passivo ambiental. Informações: Rua Castro Fafe, 295 – 2º andar – Centro. Tel. Nº 11-4418-7800.

ASF Dirce S. Nishiguchi
Divisão de Fiscalização Ambiental – CEMA

EDITAL DE ADVERTÊNCIA

Autuado(a): SAHECC INDUSTRIA COMÉRCIO ARTEFATOS DE CIMENTO LTDA - ME

Processo Administrativo nº: 209/19

Auto de Infração Ambiental Municipal (AIAM) nº 553 – empreendimento com Licença de Operação vencida

A Coordenadoria Especial de Meio Ambiente da Prefeitura da Estância de Atibaia, utiliza-se desta ferramenta para intimar a autuada e/ou seu representante legal da lavratura do Auto de Infração Ambiental Municipal (AIAM) nº 553 - Sanção de ADVERTÊNCIA – em 03/01/19, por empreendimento em funcionamento com Licença de Operação vencida, sito na Rua Lourdes Neves Marcondes Machado, nº 700, Jardim Imperial, nos termos da Lei Federal nº 9605/98 artigo 60, regulamentada

pelo Decreto Federal nº 6514/08, artigo 66 e Resolução CONAMA nº 237, artigo 2º. Para efeitos legais, foi lavrado o referido auto de infração, ficando a autuada e/ou seu representante legal cientes que devem oferecer defesa no prazo de 20 (vinte) dias a partir da data de publicação deste edital. Mesmo prazo é concedido para apresentar documentos que comprovem a regularização da atividade. O não atendimento ensejará em sanções de multa e multa diária. Informações: Rua Castro Fafe, 295 – 2º andar – Centro – Tel. Nº 4418-7800.

ASF Dirce S. Nishiguchi
Divisão de Fiscalização Ambiental – CEMA

EDITAL DE MULTA

Autuado(a): TELEFÔNICA BRASIL S/A

Processo Administrativo nº: 5910/19

Auto de Infração Ambiental Municipal nº 517 - Por despejo de resíduo oleoso na rede pluvial e via pública

A Coordenadoria Especial de Meio Ambiente da Prefeitura da Estância de Atibaia, utiliza-se desta ferramenta para intimar o(a) autuado(a) e/ou seu representante legal da lavratura do Auto de Infração Ambiental Municipal (AIAM) nº 517 – sanção de MULTA, em 14/02/19, no valor de R\$ 5.000,00 (Cinco mil Reais) em imóvel sito na Avenida São João, nº 326 – Centro, nos termos do Decreto Federal nº 6514/08 artigo 61 cc artigo 62 inciso V. Para efeitos legais, foi lavrado o referido auto de infração, ficando o(a) autuado(a) e/ou seu representante legal cientes que devem pagar a multa ou oferecer recurso no prazo de 20 (quinze) dias contados a partir da data de publicação deste edital. Fica concedido igual prazo para regularizar o passivo ambiental. Informações: Rua Castro Fafe, 295 – 2º andar – Centro. Tel. Nº 11-4418-7800.

ASF Dirce S. Nishiguchi
Divisão de Fiscalização Ambiental – CEMA

Companhia de Saneamento Ambiental de Atibaia - SAAE

PORTARIA N.º 018/2019-DS
de 02 de abril de 2019

A Superintendente da **Companhia de Saneamento Ambiental de Atibaia – SAAE**, Estado de São Paulo, usando das atribuições legais que lhe confere o Estatuto Social da Companhia, bem como a Legislação Vigente.

CONSIDERANDO a necessidade de melhor adequação e distribuição dos trabalhos das comissões, a fim de garantir bons resultados, sem prejudicar as demais atribuições dos empregados envolvidos;

CONSIDERANDO o disposto no ATO 01/2019-DS que estabelece o Código de Conduta e Integridade dos Empregados da SAAE Atibaia;

RESOLVE

Artigo 1º DESIGNAR os seguintes empregados para compor as Comissões Permanentes de Sindicâncias e Processos Administrativos Disciplinares:

Comissão Permanente de Sindicâncias

PRESIDENTE:

Marcelo Lapelligrini – Titular
Adilson Cardoso Benedicto - Suplente

Atos do Poder Executivo

SECRETÁRIOS

Thalita de Souza Almeida – Titular
Andrea Mara Tufani - Suplente

MEMBROS

Roberto Kenji de Campos Nishimura– Titular
Érica Ishimaru - Suplente

Comissão Permanente de Processos Administrativos Disciplinares

PRESIDENTE:

Rosane Maria Jorge Heitmann – Titular
Silvia Pustejovsky Prado - Suplente

SECRETÁRIOS

Luciana Hernandes Pinheiro – Titular
Thaís Martins - Suplente

MEMBROS

Alexandre Aparecido da Silva – Titular
Edson Roberto Milani - Suplente

Artigo 2º Esta Portaria entra em vigor na data da publicação.

Artigo 3º Revogam-se as disposições em contrário, em especial a PORTARIA N.º 008/2019-DS de 20 de fevereiro de 2019.

GABINETE DOS TRABALHOS DA SUPERINTENDÊNCIA DA COMPANHIA DE SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA - SAAE, Estado de São Paulo, aos dois dias do mês de abril de dois mil e dezenove.

Fabiane Cabral da Costa Santiago
SUPERINTENDENTE

COMPANHIA DE SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA - SAAE **COMUNICADO**

Em atendimento à Lei nº 8666/93, art. 16, comunicamos que a relação das compras feitas pela SAAE, no período de 1º a 31 de Março de 2019, encontra-se afixada no “Quadro de Avisos” do saguão desta Companhia, situada na Praça Roberto Gomes Pedrosa nº 11 – Centro – Atibaia/SP, sendo o horário de expediente das 10h às 16h.

Atibaia, 29 de março de 2019.
Fabiane Cabral da Costa Santiago
– SUPERINTENDENTE –

COMPANHIA DE SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA - SAAE **EXTRATO MENSAL DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS**

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 22/2018

Objeto: Registro de Preços de Hidrômetros
Ata De Registro De Preços Nº 04/2019
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 29/02/2020)
Fornecedor: Lao Industria Ltda
Item: 01
Unidade: Peças
Consumo estimado anual: 1.000
Descrição: CÓD. SAAE: 17.01.000001 - HIDRÔMETRO

DOMICILIAR TAQUEOMÉTRICO PARA AGUA FRIA, SEM CONEXÕES, BLINDAGEM MAGNÉTICA, TIPO UNIJATO COM TRANSMISSÃO MAGNÉTICA, VAZÃO MÁXIMA DE 1,5 M³/H, VAZÃO NOMINAL DE 0,75 M³/H, DIÂMETRO NOMINAL 20MM (3/4”), MOSTRADOR ORIENTÁVEL COM GIRO DE 360° COM LIMITADOR DE ROTAÇÃO, RELOJOARIA COM GRAU DE PROTEÇÃO IP68, INCLINADA COM POSSIBILIDADE DE LEITURA A 45° GRAUS, COM CHANFRO NA LATERAL, SEM FORMAÇÃO DE DEGRAU NO MEIO DA CÚPULA, CLASSE METROLÓGICA “B” NA POSIÇÃO HORIZONTAL E CLASSE METROLÓGICA “A” NA POSIÇÃO VERTICAL, ANEL ANTI - FRAUDE EM VOLTA DE TODA RELOJOARIA COM O LOGOTIPO DA SAAE ATIBAIA. CARCAÇA DE LATÃO PINTADA DE AZUL, A SIGLA “ATIBAIA” NOS DOIS LADOS DA CARCAÇA, ACIMA DA NUMERAÇÃO DO HIDRÔMETRO, SETAS INDICANDO O SENTIDO DO FLUXO E NUMERO INDICANDO VAZÃO MÁXIMA EM AMBOS OS LADOS EM ALTO RELEVO, SEM OPÇÃO EM CONTRARIO, CONFORME DETERMINADO PELA PORTARIA 246 INMETRO, DEVIDAMENTE AFERIDOS, VERIFICAÇÃO INICIAL PELO IPEN/SP (INSTITUTO DE PESO E MEDIDA DO ESTADO DE SÃO PAULO) E NA SUA TOTALIDADE QUANTO A SUA CONFORMIDADE TECNICA EXIGIDA PELA PORTARIA DO INMETRO, E DEVERA ACOMPANHAR O CERTIFICADO DO INMETRO DO TIPO CLASSE “B”. O HIDRÔMETRO DEVERA SER FARICADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ABNT NBR 8009/1997, 8194/2005 E NM 212/2002 E PORTARIA 246/2000 E 436/2011 DO INMETRO.”.

Marca: LAO

Preço Unitário: R\$ 57,00

Preço Total: R\$ 57.000,00

Item: 02

Unidade: Peças

Consumo estimado anual: 2.000

Descrição: CÓD. SAAE: 17.01.000017 - HIDRÔMETRO DOMICILIAR VOLUMÉTRICO PARA AGUA FRIA, SEM CONEXÕES, BLINDAGEM MAGNÉTICA, COM TRANSMISSÃO MAGNÉTICA, COM DIÂMETRO NOMINAL 20MM (3/4”), VAZÃO NOMINAL (QN) ATE 1,5 M³/H OU VAZÃO PERMANENTE (Q3) ATE 2,5 M³/H. MOSTRADOR ORIENTÁVEL GIRATÓRIA COM ROTAÇÃO DE 360° COM LIMITADOR DE ROTAÇÃO, RELOJOARIA COM GRAU DE PROTEÇÃO IP68 (TIPO SECA), INCLINADA COM POSSIBILIDADE DE LEITURA A UM ANGULO DE 45° GRAUS, COM CHANFRO NA LATERAL, SEM FORMAÇÃO DE DEGRAU NO MEIO DA CÚPULA, CLASSE METROLÓGICA “C” - VAZÃO NOMINAL (QN): ATE 1,5 M³/H, OU VAZÃO PERMANENTE (Q3) ATE 2,5 M³/H. ANEL ANTI-FRAUDE EM VOLTA DE TODA RELOJOARIA COM O LOGOTIPO DA SAAE ATIBAIA. CARCAÇA DEVE POSSUIR PINTURA EPÓXI COR AZUL, A SIGLA “ATIBAIA” NOS DOIS LADOS DA CARCAÇA, ACIMA DA NUMERAÇÃO DO HIDRÔMETRO, SETAS INDICANDO O SENTIDO DO FLUXO E NUMERO INDICANDO A VAZÃO EM AMBOS OS LADOS EM ALTO RELEVO, SEM OPÇÃO EM CONTRARIO, CONFORME DETERMINADO PELA PORTARIA 246 INMETRO, DEVIDAMENTE AFERIDOS, VERIFICAÇÃO INICIAL PELO IPEN/SP (INSTITUTO DE PESO E MEDIDA DO ESTADO DE SÃO PAULO) E NA SUA TOTALIDADE QUANTO A SUA CONFORMIDADE TÉCNICA EXIGIDA PELA PORTARIA DO INMETRO, E DEVERA ACOMPANHAR O CERTIFICADO DO INMETRO DO TIPO CLASSE “C”. O HIDRÔMETRO DEVERA SER FABRICADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ABNT NBR 8009/1997, 8194/2005, 15538/2014, 16043/2012 E NM 212/2002 E PORTARIA 246/2000 E 436/2011 DO INMETRO.”.

Marca: LAO

Preço Unitário: R\$ 134,00

Preço Total: R\$ 268.000,00

Atos do Poder Executivo

Item: 03

Unidade: Peças

Consumo estimado anual: 11.000

Descrição: CÓD. SAAE: 17.01.000019 - HIDROMETRO DOMICILIAR TAQUIMETRICO PARA AGUA FRIA, SEM CONEXOES, BLINDAGEM MAGNETICA, TIPO UNIJATO COM TRANSMISSAO MAGNETICA, VAZAO MAXIMA DE 1,5 M³/H, VAZAO NOMINAL DE 0,75 M³/H, DIAMETRO NOMINAL 20MM (3/4"), MOSTRADOR ORIENTAVEL COM GIRO DE 360° COM LIMITADOR DE ROTAÇÃO, RELOJOARIA COM GRAU DE PROTEÇÃO IP68, INCLINADA COM POSSIBILIDADE DE LEITURA A 45° GRAUS, COM CHANFRO NA LATERAL, SEM FORMAÇÃO DE DEGRAU NO MEIO DA CUPULA, CLASSE METROLOGICA "B" NA POSIÇÃO HORIZONTAL E CLASSE METROLOGICA "A" NA POSIÇÃO VERTICAL, ANEL ANTI - FRAUDE EM VOLTA DE TODA RELOJOARIA COM O LOGOTIPO DA SAAE ATIBAIA. CARCAÇA DE LATAO PINTADA DE AZUL, A SIGLA "ATIBAIA" NOS DOIS LADOS DA CARCAÇA, ACIMA DA NUMERAÇÃO DO HIDROMETRO, SETAS INDICANDO O SENTIDO DO FLUXO E NUMERO INDICANDO VAZAO MAXIMA EM AMBOS OS LADOS EM ALTO RELEV, SEM OPÇÃO EM CONTRARIO, CONFORME DETERMINADO PELA PORTARIA 246 INMETRO, DEVIDAMENTE AFERIDOS, VERIFICAÇÃO INICIAL PELO IPEM/SP (INSTITUTO DE PESO E MEDIDA DO ESTADO DE SAO PAULO) E NA SUA TOTALIDADE QUANTO A SUA CONFORMIDADE TECNICA EXIGIDA PELA PORTARIA DO INMETRO, E DEVERA ACOMPANHAR O CERTIFICADO DO INMETRO DO TIPO CLASSE "B". O HIDROMETRO DEVERA SER FABRICADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ABNT NBR 8009/1997, 8194/2013, NM 212/2002 E PORTARIAS 246/2000 E 436/2011 DO INMETRO.".

Marca: LAO

Preço Unitário: R\$ 57,00

Preço Total: R\$ 627.000,00

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS n° 23/2018

Objeto: Registro de Preços de Peças Automotivas

Ata De Registro De Preços N° 05/2019

Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 06/02/2020)

Fornecedor: Rosângela Cruz dos Santos Auto Peças Epp

Item: 01

Unidade: Peças

Consumo estimado anual: 02

Descrição: Cód Cia SAAE: 20.03.000005 - Peças de Reposição Original para veículos médios marca FORD.

Desconto %: 22

Item: 03

Unidade: Peças

Consumo estimado anual: 15

Descrição: Cód Cia SAAE: 20.03.000007 - Peças de Reposição Original para veículos leves marca VOLKSWAGEM.

Desconto %: 22

Item: 05

Unidade: Peças

Consumo estimado anual: 06

Descrição: Cód Cia SAAE: 20.03.000011 - Peças de Reposição Original para veículos leves marca FIAT.

Desconto %: 22

Item: 07

Unidade: Peças

Consumo estimado anual: 04

Descrição: Cód Cia SAAE: 20.03.000025 - Peças de Reposição Original para veículos leves marca KIA.

Desconto %: 10

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS n° 23/2018

Objeto: Registro de Preços de Peças Automotivas

Ata De Registro De Preços N° 06/2019

Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 06/02/2020)

Fornecedor: Medicam Peças e Serviços Automotivos Ltda - Me

Item: 06

Unidade: Peças

Consumo estimado anual: 06

Descrição: Cód Cia SAAE: 20.03.000031 - Peças de Pós-venda para veículos leves marca FIAT.

Desconto %: 34

Item: 08

Unidade: Peças

Consumo estimado anual: 04

Descrição: Cód Cia SAAE: 20.03.000032 - Peças de Pós-venda para veículos leves marca KIA.

Desconto %: 20

Item: 09

Unidade: Peças

Consumo estimado anual: 12

Descrição: Cód Cia SAAE: 20.03.000027 - Peças de Reposição Original para veículos médios e pesados marca VOLKSWAGEM.

Desconto %: 30

Item: 10

Unidade: Peças

Consumo estimado anual: 12

Descrição: Cód Cia SAAE: 20.03.000033 - Peças de Pós-venda para veículos médios e pesados marca VOLKSWAGEM.

Desconto %: 33

Atibaia, 29 de março de 2019.

Fabiane Cabral da Costa Santiago

SUPERINTENDENTE

Jucimara Biazetto Romeira Pereira

GERENTE DE SUPRIMENTOS

COMPANHIA DE SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA – SAAE EXTRATO DE CONTRATOS

CONTRATANTE: Companhia de Saneamento Ambiental de Atibaia – SAAE **PROCESSO DE DISPENSA:** 02/2019 **CONTRATO:** 08/2019 **CONTRATADA:** Prescon Informática Assessoria Ltda **ASSINATURA:** 07/03/2019 **OBJETO:** Locação de sistema de informação (software) e prestação de serviços, abrangendo: implantação (instalação e customização), treinamento, manutenção e suporte de, Sistema de Administração de Pessoal; Sistema de Recursos Humanos e Sistema Integrado de Gerenciamento e Tratamento de Frequência (Ponto Eletrônico). **VIGÊNCIA:** 07/06/2019 **VALOR:** R\$39.720,00 **PROPOSTANTES:** 02.

CONTRATANTE: Companhia de Saneamento Ambiental de Atibaia – SAAE **PROCESSO DE DISPENSA:** 03/2019 **CONTRATO:** 09/2019 **CONTRATADA:** Projetae Ltda **ASSINATURA:** 26/03/2019 **OBJETO:** Prestação de serviços de Consultoria e Elaboração de Projeto Básico de melhoria e ampliação do Sistema Adutor do Rio Atibaia (EEAB e Adutoras) e do Bairro do Tanque (EEAT e Adutora) em Atibaia/SP. **VIGÊNCIA:** 60 meses a partir da Ordem de Serviço **VALOR:** R\$48.500,00 **PROPOSTANTES:** 02.

COMPANHIA DE SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA – SAAE EXTRATO DE ADITAMENTOS

Atos do Poder Executivo

CONTRATANTE: Companhia de Saneamento Ambiental de Atibaia – SAAE **PROCESSO DE DISPENSA:** 18/2018 **CONTRATO:** 01/2019 **CONTRATADA:** T. M. DO PRADO & PRADO LTDA ME **ASSINATURA:** 14/03/2019 **OBJETO:** Execução das obras contidas no Projeto de prevenção e combate de Incêndio na Central de Triagem e Transbordo da Companhia de Saneamento Ambiental de Atibaia – SAAE **VIGÊNCIA:** 28/03/2019 **FINALIDADE DESTE TERMO:** Acréscimo Contratual.

CONTRATANTE: Companhia de Saneamento Ambiental de Atibaia – SAAE **PROCESSO:** 15/2016 **CONTRATO:** 06/2017 **CONTRATADA:** Eco System Preservação do Meio Ambiente Ltda EPP **ASSINATURA:** 22/03/2019 **OBJETO:** Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de análises laboratoriais de água e esgoto **MODALIDADE:** Pregão Presencial **VIGÊNCIA:** 22/03/2020 **FINALIDADE DESTE TERMO:** Prorrogação do Prazo Contratual.

CONTRATANTE: Companhia de Saneamento Ambiental de Atibaia – SAAE **PROCESSO DE DISPENSA:** 13/2018 **CONTRATO:** 20/2018 **CONTRATADA:** Transformadores Jundiá Ltda **ASSINATURA:** 08/03/2019 **OBJETO:** Contratação de serviço de engenharia para elaboração de projetos elétricos. **VIGÊNCIA:** 08/06/2019 **FINALIDADE DESTE TERMO:** Prorrogação de prazo de vigência, alteração na forma de entrega e condições de pagamento.

CONTRATANTE: Companhia de Saneamento Ambiental de Atibaia – SAAE **PROCESSO:** 03/2017 **CONTRATO:** 08/2017 **CONTRATADA:** Verocheque Refeições Ltda **ASSINATURA:** 27/03/2019 **OBJETO:** Administração de documentos de legitimação para aquisição de refeições em restaurantes e estabelecimentos similares (ticket refeição) em cartão magnético, eletrônico ou similar. **MODALIDADE:** Pregão Presencial **VIGÊNCIA:** 17/04/2019 **FINALIDADE DESTE TERMO:** Alteração do valor do crédito do cartão refeição.

CONTRATANTE: Companhia de Saneamento Ambiental de Atibaia – SAAE **PROCESSO:** 08/2014 **CONTRATO:** 22/2014 **CONTRATADA:** Verocheque Refeições Ltda **ASSINATURA:** 27/03/2019 **OBJETO:** Administração de sistema de cartão-alimentação magnético, eletrônico e/ou com chip ou similar, destinado à aquisição exclusiva de gêneros alimentícios em estabelecimentos comerciais. **MODALIDADE:** Pregão Presencial **VIGÊNCIA:** 07/12/2019 **FINALIDADE DESTE TERMO:** Alteração do valor do crédito do cartão alimentação.

Atibaia, 29 de março de 2019.

Fabiane Cabral da Costa Santiago
SUPERINTENDENTE
Jucimara Biazetto Romeira Pereira
GERENTE DE SUPRIMENTOS

COMPANHIA DE SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA – SAAE

Em atendimento ao disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a COMPANHIA DE SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA - SAAE torna público o(s) preço(s) registrado(s) na(s) ata(s) abaixo discriminada(s), bem como, a(s) respectiva(s) empresa(s) detentora(s), conforme segue:

EXTRATO DE ATAS

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 02/2018

Objeto: Registro de Preços De Hidrômetros e Materiais Correlatos
Ata De Registro De Preços Nº 06/2018
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 22/05/2019)
Fornecedor: Hifersane Comércio E Indústria De Materiais Hidráulicos Ltda.
Item: 03
Unidade: Peça
Qtde. estimada anual: 2.400
Descrição: Cód. SAAE: 14.05.000001 - Kit cavalete de PVC, DN 3/4” para ramais prediais, conforme NBR 10925. Composição: 04 (quatro) cotovelos PVC rosca branco 3/4” x 90º com reforço metálico; 01 (um) plug PVC rosca branco 3/4” conforme NBR 9821; sendo que todos anteriores deverão ser fabricados conforme pccp34, com extremidades roscáveis conforme isso 7/1; 02 (dois) tubos aletados rosca branco 3/4” com reforço metálico; 01 (um) registro esfera com borboleta, em PVC rígido, cor marrom, bitola 3/4”, rosca conforme NBR 11306; e 01 (um) rolo de fita veda rosca 18 mm x 25 metros, de politetrafluoretileno conforme NBR 16368.
Marca: Hifersane
Preço Unitário: R\$ 17,53
Preço Total: R\$ 42.072,00
Item: 06
Unidade: Peça
Qtde. estimada anual: 12.000
Descrição: Cód. SAAE: 36.01.000051 - Guarnição de borracha macia, cor preta, DN 3/4”, para hidrômetro padrão SAAE.
Marca: Hifersane
Preço Unitário: R\$ 0,15
Preço Total: R\$ 1.800,00

Ata De Registro De Preços Nº 07/2018
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 22/05/2019)
Fornecedor: Gaas Serviços e Soluções Ltda.
Item: 04
Unidade: Peça
Qtde. estimada anual: 12.000
Descrição: Cód. SAAE: 17.02.000017 - Porca de metal DN 3/4”, para hidrômetro padrão SAAE.
Marca: GAAS
Preço Unitário: R\$ 4,70
Preço Total: R\$ 56.400,00
Item: 05
Unidade: Peça
Qtde. estimada anual: 12.000
Descrição: Cód. SAAE: 17.02.000020 - Tubete de metal curto DN 3/4”, para hidrômetro padrão SAAE.
Marca: GAAS
Preço Unitário: R\$ 4,90
Preço Total: R\$ 58.800,00
Item: 10
Unidade: Peça
Qtde. estimada anual: 200
Descrição: Cód. SAAE: 36.01.000052 - guarnição de borracha macia, cor preta, DN 1”, para hidrômetro padrão SAAE.
Marca: GAAS
Preço Unitário: R\$ 0,25
Preço Total: R\$ 50,00
Item: 11
Unidade: Peça
Qtde. estimada anual: 30
Descrição: Cód. SAAE: 17.02.000023 - Tubete para hidrômetro de 1”.
Marca: GAAS
Preço Unitário: R\$ 11,50
Preço Total: R\$ 345,00
Item: 12
Unidade: Peça
Qtde. estimada anual: 20
Descrição: Cód. SAAE: 17.02.000018 - Porca de metal para

Atos do Poder Executivo

hidrômetro de 1”.

Marca: GAAS

Preço Unitário: R\$ 12,00

Preço Total: R\$ 240,00

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS n° 15/2018

Objeto: Registro De Preços De Pneus E Componentes

Ata De Registro De Preços N° 49/2018

Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 30/11/2019)

Fornecedor: Roda Brasil Comercio De Pecas Para VeiculosLtda

Item: 08

Qtde. estimada anual: 26

Unidade: Peças

Descrição: Cód SAAE: 20.01.002768 - Pneu 215x75 R17,5 radial , para caminhão leve. Uso misto.

Marca: BBW/KM24

Preço Unitário: R\$ 593,17

Preço Total: R\$ 15.422,42

Item: 09

Qtde. estimada anual: 60

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.001060 - Pneu 175x70 r13 radial, para veiculo de passeio e utilitário leve Marca: BBW/KM24

Preço Unitário: R\$ 148,05

Preço Total: R\$ 8.883,00

Item: 16

Qtde. estimada anual: 8

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE:20.01.002994 – Pneu 17,5-25 SGL 2 a L2 PR, 16 Lonas

Marca: BBW/KM24

Preço Unitário: R\$ 2.350,00

Preço Total: R\$ 18.800,00

Item: 22

Qtde. estimada anual: 24

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE : 20.01.002416 - Pneu 7.50 x 16, 10 lonas borrachudo para utilização rodoviária.

Marca: BBW/KM24

Preço Unitário: R\$ 453,48

Preço Total: R\$ 10.883,52

Item: 23

Qtde. estimada anual: 30

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE : 20.01.002417 -Pneu 900 x 20, 14 lonas borrachudo para utilização rodoviária.

Marca: BBW/KM24

Preço Unitário: R\$ 837,35

Preço Total: R\$ 25.120,50

Item: 24

Qtde. estimada anual: 16

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.002418 - Pneu 1000 x 20, 16 lonas borrachudo para

utilização rodoviária

Marca: BBW/KM24

Preço Unitário: R\$ 993,48

Preço Total: R\$ 15.895,68

Item: 29

Qtde. estimada anual: 4

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE:20.01.001064 - Pneu 275 x 80 r 22,5 radial para caminhão pesado

Marca: BBW/KM24

Preço Unitário: R\$ 1.139,86

Preço Total: R\$ 4.559,44

Item: 30

Qtde. estimada anual: 16

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE : 20.01.002769 - Pneu 2.75/ 80 r22.5 radial para caminhões pesados.

uso misto.

Marca: BBW/KM24

Preço Unitário: R\$ 1.229,53

Preço Total: R\$ 19.672,48

Ata De Registro De Preços N° 50/2018

Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 30/11/2019)

Fornecedor: Almalu Comércio E Distribuidora De Pneus LtdaEpp

Item: 02

Qtde. estimada anual: 10

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.000260 - camara de ar para motocicleta 90/90 x 18.

Marca: Global Tire

Preço Unitário: R\$ 18,17

Preço Total: R\$ 181,70

Item: 03

Qtde. estimada anual: 15

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE :20.01.001767 - Camara de ar modelo mh 17 (traseiro) para motocicleta nx 150.

Marca: Global Tire

Preço Unitário: R\$ 22,31

Preço Total: R\$ 334,65

Item: 34

Qtde. estimada anual: 10

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.001768 - Camara de ar modelo ma 19 (dianteiro) para morocicletanx 150.

Marca: Global Tire

Preço Unitário: R\$ 17,35

Preço Total: R\$ 173,50

Ata De Registro De Preços N° 51/2018

Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 30/11/2019)

Fornecedor: Cpa – Comercial E Importadora E Pneus Ltda

Item: 25

Qtde. estimada anual: 8

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.002995 - Pneu 1400 x 24 traseiro com 16 lonas para retroescavadeira.

Marca: Pirelli

Preço Unitário: R\$ 1.911,19

Preço Total: R\$ 15.289,52

Item: 26

Qtde. estimada anual: 8

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.001057 - Pneu 16.9 x 24 traseiro 10 lonas para retroescavadeira.

Retroescavadeira.

Marca: Pirelli

Preço Unitário: R\$ 1.820,05

Preço Total: R\$ 14.560,40

Item: 27

Qtde. estimada anual: 4

Unidade: Peças

Atos do Poder Executivo

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.001074 - Pneu 111 16 sl dianteiro para retroescavadeira.

Marca: Pirelli

Preço Unitário: R\$ 700,73

Preço Total: R\$ 2.802,92

Item: 28

Qtde. estimada anual: 8

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.001054 - Pneu 1000 x 16sl dianteiro para retroescavadeira.

Marca: Pirelli

Preço Unitário: R\$ 686,26

Preço Total: R\$ 2,745,04

Ata De Registro De Preços Nº 52/2018

Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 30/11/2019)

Fornecedor: El Elyon Pneus Eireli Me

Item: 01

Qtde. estimada anual: 2

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE:20.01.002855 - Camara de ar 1400 x 24.

Marca: Jabuti

Preço Unitário: R\$ 155,79

Preço Total: R\$ 311,58

Item: 31

Qtde. estimada anual: 4

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.000254 -Camara de ar 17.5 x 25.

Marca: Jabuti

Preço Unitário: R\$ 188,58

Preço Total: R\$ 754,32

Item: 32

Qtde. estimada anual: 10

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.000258 - Camara de ar 900 x 20.

Marca: Jabuti

Preço Unitário: R\$ 73,80

Preço Total: R\$ 738,00

Item: 33

Qtde. estimada anual: 10

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.000256 -Camara de ar 750 x 16.

Marca: Jabuti

Preço Unitário: R\$ 39,36

Preço Total: R\$ 393,60

Item: 10

Qtde. estimada anual: 30

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE:20.01.001061 - Pneu 185 x 60 r14 radial, para veiculo de passeio e utilitário leve.

Marca: Jabuti

Preço Unitário: R\$ 212,66

Preço Total: R\$ 6.379,80

Item: 11

Qtde. estimada anual: 30

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.001062 - Pneu 185 x r14 radial, para veiculo utilitário Kombi.

Marca: Jabuti

Preço Unitário: R\$ 254,26

Preço Total: R\$ 7.627,80

Item: 12

Qtde. estimada anual: 8

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE:20.01.001055 - Pneu liso 1000 x 20 dianteiro, liso com 16 lonas, para caminhão pesado.

Marca: Jabuti

Preço Unitário: R\$ 922,90

Preço Total: R\$ 7.383,20

Item: 13

Qtde. estimada anual: 20

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.001070 - Pneu 900 x 20 dianteiro, liso com 14 lonas para caminhão pesado.

Marca: Jabuti

Preço Unitário: R\$ 760,04

Preço Total: R\$ 15.200,00

Ata De Registro De Preços Nº 53/2018

Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 30/11/2019)

Fornecedor: Elaine Cristina Cândida Da Silva EPP

Item: 04

Qtde. estimada anual: 10

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE; 20.01.001063 - Pneu 275 x 18 dianteiro, para motocicleta.

Marca: Magnum

Preço Unitário: R\$ 102,00

Preço Total: R\$ 1.020,00

Item: 04

Qtde. estimada anual: 10

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE; 20.01.001063 - Pneu 275 x 18 dianteiro, para motocicleta.

Marca: Magnum

Preço Unitário: R\$ 102,00

Preço Total: R\$ 1.020,00

Item: 05

Qtde. estimada anual: 20

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE:20.01.001071 - Pneu 90 x 90 18 traseiro, para motocicleta.

Marca: Magnum

Preço Unitário: R\$ 114,00

Preço Total: R\$ 2.280,00

Item: 06

Qtde. estimada anual: 20

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.001787 - Pneu 110 x 90 17 traseiro, para motocicleta.

Marca: Magnum

Preço Unitário: R\$ 86,40

Preço Total: R\$ 1,728,00

Item: 07

Qtde. estimada anual: 10

Unidade: Peças

Descrição: Cod.SAAE: 20.01.001864 - Pneu 90 x 90 19 mc dianteiro, para motocicleta.

Marca: Magnum

Preço Unitário: R\$ 61,20

Preço Total: R\$ 612,00

Atibaia, 29 de março de 2019.

Fabiane Cabral da Costa Santiago

SUPERINTENDENTE

Jucimara Biazetto Romeira Pereira

GERENTE DE SUPRIMENTOS

Atos do Poder Executivo

Secretaria de Saúde

RESOLUÇÃO Nº 05/2019 Conselho Municipal de Saúde

O Conselho Municipal de Saúde da Estância de Atibaia, no uso de suas atribuições legais, conforme previsto na Lei Complementar Nº 505 de 12 de setembro de 2006, alterada pela Lei Complementar Nº 686 de 17 de abril de 2014, por deliberação do plenário em reunião ordinária realizada aos 28 de março de 2019, às 17:30h na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Saúde

RESOLVE:

1. Aprovar o Relatório Anual de Gestão referente ao ano de 2018 - RAG 2018;
2. Aprovar o termo 1º Apostilamento para ajuste do cronograma de repasse financeiro realizado à Santa Casa de Atibaia, Convênio nº 032/2016 -Saúde, em correção ao termo 10º Termo Aditivo publicado na Resolução 04/2019 do Conselho Municipal de Saúde.

Edson Vizgaudis
Conselho Municipal de Saúde
Presidente

Secretaria de Cultura e Eventos

CONCURSO DA RAINHA E PRINCESAS DA 36ª FESTA DO MORANGO DE ATIBAIA E JARINU

REGULAMENTO

I – DOS OBJETIVOS

Artigo 1º – O presente regulamento tem por finalidade disciplinar as regras da eleição e mandato da Rainha e Princesas da 36ª Festa do Morango de Atibaia e Jarinu, que acontecerá nos dias 29 e 30 de junho, 06, 07, 13 e 14 de julho, sendo sábado das 10h às 23h e domingos (e feriados) das 10h às 20h. Na Estrada Municipal do Campo dos Aleixos, Atibaia/SP.

Artigo 2º – O Concurso da Rainha da 36ª Festa do Morango de Atibaia e Jarinu tem como objetivo principal eleger a Rainha, e a 1ª e 2ª Princesas da 36ª Festa do Morango de Atibaia e Jarinu.

Artigo 3º A referida eleição acontecerá na data de **25 de maio de 2019, às 19h00, na Sede da Fama**, situado na Av. Dr. Joviano Alvim, 1322 - Vila Thais, Atibaia – SP.

Artigo 4º – As eleitas terão a responsabilidade de: embelezar e divulgar a 36ª Festa do Morango de Atibaia e Jarinu, que conta com a presença de artistas populares da região, exposição e apresentação de mudas e novas variedades de morangos. No local haverá praça de alimentação com culinária diversificada e estandes de produtos agropecuários (frutas, legumes, vegetais etc) e agroindustriais (geleias, doces, queijo, linguiça, mel etc).

II – DA ORGANIZAÇÃO

Artigo 4º – A organização do Concurso da Rainha da 36ª Festa do

Morango de Atibaia e Jarinu, fica sob a responsabilidade da Secretaria de Cultura e Eventos da Prefeitura da Estância de Atibaia.

III – DAS INSCRIÇÕES

Artigo 5º – Poderão participar do concurso, as candidatas que atendam os seguintes requisitos:

- a) Ter até **25/05/2019** idade entre 16 e 25 anos comprovados por RG;
- b) Ser brasileira nata ou naturalizada;
- c) Residir em Atibaia ou Jarinu (apresentar comprovante de residência);
- d) Estar cursando ou ter concluído o Ensino Médio;
- e) Ser solteira e sem filhos;
- f) Ter conhecimentos gerais sobre os municípios, suas histórias, suas culturas e costumes;
- g) Não ter sido premiada o título de RAINHA em nenhuma das edições anteriores da Festa.

IV – DAS INSCRIÇÕES

Artigo 6º – A inscrição será gratuita e deverá ser requerida mediante o preenchimento e a assinatura da ficha de inscrição, termo de concordância e responsabilidade.

Artigo 7º – No ato da inscrição a candidata deverá fornecer:

- Ficha de inscrição devidamente preenchida e assinada;
- Termo de concordância e de responsabilidade devidamente preenchido e assinado;
- 01 cópia do RG ou CNH;
- 01 cópia do Título de Eleitor;
- 01 comprovante de residência que comprove a moradia em Atibaia ou Jarinu.
- 01 fotografia atual, no tamanho 10x15cm.

Artigo 8º – Os documentos citados no Art. 7º deste regulamento deverão ser entregues entre os **dias 10 de abril até 10 de maio de 2019, pessoalmente**, nos seguintes locais:

* ATIBAIA:

Centro Cultural André Carneiro

Endereço: Rua José Lucas, 28, Centro

Telefone: (11) 4412-3287, de terça-feira a sábado, das 10h00 às 17h00.

* JARINU:

Centro Histórico e Cultural Divanir Vítório Contesini

Endereço: Rua Independência, 111, Centro

Telefone: (11) 4016-4611, de segunda a sexta-feira, das 9h00 às 17h00.

Artigo 9º – Serão de responsabilidade das candidatas os dados informados na ficha de inscrição de forma que poderá ser desclassificada a candidata que fornecer informações incorretas.

Artigo 10º – Todas as inscrições serão validadas somente após o conhecimento e concordância do regulamento, bem como a assinatura da candidata e ou responsável.

Artigo 11º – A Secretaria de Cultura e Eventos reserva-se no direito de não devolver os documentos solicitados.

Artigo 12º – O cabelo, a maquiagem, a calça jeans, a blusinha preta e o sapato ou bota preta do dia do concurso serão por conta de cada participante.

V – DA PARTICIPAÇÃO

Artigo 13º – Todas as candidatas inscritas deverão participar obrigatoriamente do ensaio preparatório para o desfile, que acontecerá em 18 de maio, na Sede da Fama, às 19h.

Artigo 14º – Não será permitida a entrada de acompanhantes nos ensaios. A não ser em casos de menores de idade.

Atos do Poder Executivo

Artigo 15º – A participação do ensaio é obrigatória, sob a pena de a candidata ser excluída da seleção, a critério da Secretaria de Cultura e Eventos, não podendo, inclusive, se apresentar na data do concurso.

Artigo 16º – Será disponibilizada pela Secretaria de Cultura e Eventos uma lista de frequência no ensaio, a qual deverá ser devidamente assinada pela candidata.

Artigo 17º – A Rainha e as Princesas se comprometem a comparecer a entrevistas nos meios de comunicação e aos compromissos solicitados pela Secretaria de Comunicação da Prefeitura da Estância de Atibaia e pela Secretaria de Comunicação da Prefeitura Municipal de Jarinu.

Artigo 18º – A Rainha e as Princesas se comprometem a participar de todos os dias da 36ª Festa do Morango de Atibaia e Jarinu, recepcionar e orientar as autoridades, imprensa, convidados e visitantes, tirar fotos com a população, assim como divulgar os aspectos culturais dos Municípios e fornecer dados sobre a própria festa.

VI – DO JULGAMENTO

Artigo 19º – O Corpo de Jurados será composto por profissionais competentes e não poderão estar envolvidos na organização do evento, bem como possuir algum grau de parentesco com as candidatas.

Artigo 20º – Os Prefeitos de Atibaia e Jarinu poderão participar da mesa julgadora como convidados especiais e não terão direito a voto.

Artigo 21º – Na noite do desfile, as concorrentes receberão notas em Desenvoltura na Passarela, Comunicação e Estética, sendo de 5 a 10 em cada um dos quesitos avaliados.

Parágrafo primeiro - Em caso de empate no número de pontos entre as candidatas, será usada a somatória dos quesitos dentro da ordem: Comunicação, Desenvoltura na Passarela, Estética e caso permaneça o empate, vencerá a candidata de maior idade.

Artigo 22º – Não caberá qualquer espécie de recurso ou contestação à decisão dos jurados. As notas com respectivas assinaturas dos jurados permanecerão à disposição na Secretaria de Cultura e Eventos da Prefeitura Municipal de Atibaia até a realização do próximo concurso.

VII – DO MANDATO

Artigo 23º – O mandato da Rainha e Princesas iniciará na solenidade de coroação com término na data do próximo concurso, ato em que irão transferir às suas sucessoras eleitas, o título e a representatividade oficial do cargo.

Artigo 24º – As eleitas: Rainha, e a 1ª e 2ª Princesas, deverão comparecer aos compromissos previamente agendados pela Prefeitura da Estância de Atibaia e pela Prefeitura Municipal de Jarinu, devendo vestir a respectiva faixa e coroa.

Artigo 25º – As eleitas: Rainha, e a 1ª e 2ª Princesas, deverão estar conscientes de que o mandato conquistado lhes tomará muitos finais de semana, feriados e noites. Além disso, dias de semana e horários comerciais, tanto nos eventos em Atibaia e Jarinu, como em outras cidades.

Artigo 26º – Quando em exercício de suas funções ou fora delas, as eleitas deverão manter conduta social, não denegrindo a imagem das cidades de Atibaia e Jarinu, Secretaria de Cultura e Eventos e Prefeituras de Atibaia e Jarinu.

Artigo 27º – Quando as eleitas estiverem em uso da faixa, não será permitido: acompanhante, ingerir bebidas alcoólicas, mascar chicletes ou fumar.

Artigo 28º – A Rainha e Princesas eleitas comprometem-se a estarem presentes no concurso que elegerá as suas sucessoras com a finalidade de se despedirem do reinado e passarem as respectivas faixas e coroa.

Artigo 29º – A ausência em mais de 25% dos eventos solicitados, poderá implicar na destituição do título, a critério da Secretaria de Cultura e Eventos, bem como não serão considerados motivos justificáveis para ausência compromissos escolares e de trabalho.

Artigo 30º – É obrigatória a presença durante os dias do evento na 36ª Festa do Morango de Atibaia e Jarinu, conforme escala a ser montada pela Secretaria de Cultura e Eventos.

Artigo 31º – Em caso de renúncia ou descumprimento, por parte das eleitas, de quaisquer dos deveres a elas atribuídos, bem como, o não atendimento às normas estabelecidas neste regulamento poderá implicar na perda do respectivo título com a consequente devolução da coroa, faixa e parte da premiação, conforme o caso, a ser decidido pela Secretaria de Cultura e Eventos.

Artigo 32º – O mandato da renunciante ou destituída, a que perderá de forma irreversível o direito ao recebimento de qualquer indenização, seja qual título for, passará a ser exercido pela respectiva substituta.

Artigo 33º – Para a eleita que renunciar ou for destituída do título poderá ser vedada a participação em concursos futuros da Prefeitura da Estância de Atibaia e da Prefeitura Municipal de Jarinu.

VIII – DA PREMIACÃO

Artigo 34º – Após o evento as vencedoras deverão se apresentar na Secretaria de Cultura e Eventos para dar início ao processo de pagamento.

Artigo 35º – Premiação para a candidata que ganhar a faixa de Rainha da 36ª Festa do Morango de Atibaia e Jarinu:
- R\$ 2.000,00

Artigo 36º – Premiação para a candidata que ganhar a faixa de 1ª Princesa da 36ª Festa do Morango de Atibaia e Jarinu:
- R\$ 1.500,00

Artigo 37º – Premiação para a candidata que ganhar a faixa de 2ª Princesa da 36ª Festa do Morango de Atibaia e Jarinu:
- R\$ 1.000,00

IX – DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 38º – As eleitas não poderão usar os títulos para fins artísticos, publicitários, entre outros, sem a prévia autorização, por escrito, da Prefeitura da Estância de Atibaia e da Prefeitura Municipal de Jarinu.

Artigo 39º – Qualquer alteração ou desistência da candidata deverá ser comunicada por escrito à Prefeitura da Estância de Atibaia e à Prefeitura Municipal de Jarinu, com 10 dias de antecedência.

Artigo 40º – Quaisquer esclarecimentos ou informações adicionais que se fizerem necessários deverão ser solicitados à Secretaria de Cultura e Eventos de Atibaia pelo telefone (11) 4412-3287.

Artigo 41º – Os casos omissos e demais situações deste regulamento serão resolvidos pela Secretaria de Cultura e Eventos de Atibaia e, de suas decisões, não caberá recursos.

Atibaia, 01 de Abril de 2019

Prefeitura da Estância de Atibaia
Secretaria de Cultura e Eventos

Prefeitura Municipal de Jarinu
Secretaria de Cultura, Turismo e Lazer

Atos do Poder Executivo



PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA
Estado de São Paulo
Secretaria de Cultura e Eventos

36ª FESTA DO MORANGO DE ATIBAIA E JARINU

CONCURSO DA RAINHA E PRINCESAS DA 36ª FESTA DO MORANGO DE ATIBAIA E JARINU

TERMO DE CONCORDÂNCIA E RESPONSABILIDADE

Eu, _____,
portadora do RG _____ e CPF _____,
e com idade de _____ anos, após ler e analisar o regulamento da escolha da
Rainha e Princesas da 36ª Festa do Morango de Atibaia e Jarinu, declaro
estar ciente do seu conteúdo, preenchendo todos os requisitos, e autorizo o
direito ao uso gratuito de minha imagem.

Caso seja eleita, comprometo-me ainda a cumprir o regulamento por mim
recebido e lido, durante todo meu mandato.

Atibaia/Jarinu, _____ de _____ de 2019.

Assinatura da Candidata

Nome do Responsável:

RG: _____ *CPF:* _____

Autorização e Assinatura do Responsável:

Atos do Poder Executivo



PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA
Estado de São Paulo
Secretaria de Cultura e Eventos

36ª FESTA DO MORANGO DE ATIBAIA E JARINU

CONCURSO DA RAINHA E PRINCESAS DA 36ª FESTA DO MORANGO DE ATIBAIA E JARINU

FICHA DE INSCRIÇÃO

Nome Completo: _____

Data de Nascimento: ____/____/____ RG: _____ CPF: _____

Nome do Responsável: _____

Data de Nascimento: ____/____/____ RG: _____ CPF: _____

Endereço: _____ Nº _____

Bairro: _____ Cidade: _____ Estado: _____

Telefone 1: (____) _____ Telefone 2: (____) _____

E-mail: _____

Título Eleitoral: _____

Altura: _____

Peso: _____

Nº Calçado: _____

Manequim: _____

Já participou de algum concurso da Rainha e Princesas do Morango de Atibaia e Jarinu?

() Sim () Não Qual Ano? _____

Foi Premiada? _____

Atibaia/Jarinu, _____ de _____ de 2019.

Assinatura da Candidata

Centro de Convenções e Eventos "Victor Brecheret"
Av. Lucas Nogueira Garcez, 511 – Parque da Águas - Atibaia/SP
CEP 12.942-020 | Tel: (11) 4412-3287

Atos do Poder Executivo

Secretaria de Recursos Humanos

PORTARIA N.º 1.363/2019-SRH

O **PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA**, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 73, inciso IX, c.c. art. 101, inciso II, alínea “a” da Lei Orgânica do Município, e

Considerando o regime especial de contratação para os cargos de livre provimento em comissão, instituído pela Lei Complementar n.º 799, de 22 de março de 2019, resolve

NOMEAR

O Sr. **RAFAEL GONÇALVES DE OLIVEIRA**, portador da cédula de identidade RG n.º 34.434.002-8 e inscrito no CPF/MF sob o n.º 316481598-00, para ocupar o cargo em comissão de **Diretor do Departamento de Iluminação Pública**, na Secretaria de Obras Públicas.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, aos 03 de abril de 2019.

- Saulo Pedroso de Souza -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

PORTARIA N.º 1.364/2019-SRH

O **PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA**, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 73, inciso IX, c.c. art. 101, inciso II, alínea “a” da Lei Orgânica do Município, e

Considerando o regime especial de contratação para os cargos de livre provimento em comissão, instituído pela Lei Complementar n.º 799, de 22 de março de 2019, resolve

NOMEAR

O Sr. **DANIEL DOS SANTOS LIMA**, portador da cédula de identidade RG n.º 32.449.102-5 e inscrito no CPF/MF sob o n.º 294.849.858-90, para ocupar o cargo em comissão de **Diretor do Departamento Administrativo da Secretaria de Habitação**.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, aos 03 de abril de 2019.

- Saulo Pedroso de Souza -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

PORTARIA N.º 1.365/2019-SRH

O **PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA**, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 73, inciso IX, c.c. art. 101, inciso

II, alínea “a” da Lei Orgânica do Município, e

Considerando o regime especial de contratação para os cargos de livre provimento em comissão, instituído pela Lei Complementar n.º 799, de 22 de março de 2019, resolve

NOMEAR

O Sr. **ANDRE FELIPE DE SOUZA JORGE**, portador da cédula de identidade RG n.º 41.450.651-0 e inscrito no CPF/MF sob o n.º 340.702.528-94, para ocupar o cargo em comissão de **Assessor da Secretaria de Habitação**.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, aos 03 de abril de 2019.

- Saulo Pedroso de Souza -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

PORTARIA N.º 1.366/2019-SRH

O **PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA**, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 73, inciso IX, c.c. art. 101, inciso II, alínea “a” da Lei Orgânica do Município, e

Considerando o regime especial de contratação para os cargos de livre provimento em comissão, instituído pela Lei Complementar n.º 799, de 22 de março de 2019, resolve

NOMEAR

A Sra. **CARINA CORREA BARTOLLO**, portadora da cédula de identidade RG n.º 40.936.797-7 e inscrita no CPF/MF sob o n.º 338.402.678-03, para ocupar o cargo em comissão de **Assessor da Secretaria de Habitação**.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, aos 03 de abril de 2019.

- Saulo Pedroso de Souza -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

PORTARIA N.º 1.367/2019-SRH

O **PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA**, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 73, inciso IX, c.c. art. 101, inciso II, alínea “a” da Lei Orgânica do Município, e

Considerando o regime especial de contratação para os cargos de livre provimento em comissão, instituído pela Lei Complementar n.º 799, de 22 de março de 2019, resolve

NOMEAR

Atos do Poder Executivo

A Sra. **IVETE LOURENÇO LEANO**, portadora da cédula de identidade RG nº 19.302.189-4 e inscrita no CPF/MF sob o nº 073.722.288-32, para ocupar o cargo em comissão de **Assessor da Secretaria de Educação**.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, aos 03 de abril de 2019.

- **Saulo Pedroso de Souza** -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

PORTARIA Nº 1.368/2019-SRH

O PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 73, inciso IX, c.c. art. 101, inciso II, alínea “a” da Lei Orgânica do Município, e

Considerando o regime especial de contratação para os cargos de livre provimento em comissão, instituído pela Lei Complementar nº 799, de 22 de março de 2019, resolve

NOMEAR

A Sra. **LILIAN VIVENCIO CACERES**, portadora da cédula de identidade RG nº 30.242.954-2 e inscrita no CPF/MF sob o nº 263.890.408-22, para ocupar o cargo em comissão de **Assessor da Secretaria de Obras Públicas**.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, aos 03 de abril de 2019.

- **Saulo Pedroso de Souza** -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

PORTARIA Nº 1.369/2019-SRH

O PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 73, inciso IX, c.c. art. 101, inciso II, alínea “a” da Lei Orgânica do Município, e

Considerando o regime especial de contratação para os cargos de livre provimento em comissão, instituído pela Lei Complementar nº 799, de 22 de março de 2019, resolve

NOMEAR

A Sra. **GABRIELA ALMEIDA DE OLIVEIRA SORANZ**, portadora da cédula de identidade RG nº 34.055.549-X e inscrita no CPF/MF sob o nº 310.120.808-46, para ocupar o cargo em comissão de **Diretor do Departamento do Consumidor**, na Secretaria de Justiça.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, aos 03 de abril de 2019.

- **Saulo Pedroso de Souza** -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

PORTARIA Nº 1.370/2019-SRH

O PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 73, inciso IX, c.c. art. 101, inciso II, alínea “a” da Lei Orgânica do Município, e

Considerando o regime especial de contratação para os cargos de livre provimento em comissão, instituído pela Lei Complementar nº 799, de 22 de março de 2019, resolve

NOMEAR

A Sra. **MICHELE PEREIRA CARLOS DE LIMA**, portadora da cédula de identidade RG nº 44.825.684-8 e inscrita no CPF/MF sob o nº 375.910.268-95, para ocupar o cargo em comissão de **Diretor do Departamento Administrativo da Procuradoria**, na Procuradoria-Geral do Município.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, aos 03 de abril de 2019.

- **Saulo Pedroso de Souza** -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

PORTARIA Nº 1.371/2019-SRH

O PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 73, inciso IX, c.c. art. 101, inciso II, alínea “a” da Lei Orgânica do Município, e

Considerando o regime especial de contratação para os cargos de livre provimento em comissão, instituído pela Lei Complementar nº 799, de 22 de março de 2019, resolve

NOMEAR

A Sra. **RAIANE TAVARES OLIVEIRA**, portadora da cédula de identidade RG nº 43.686.177-X e inscrita no CPF/MF sob o nº 426.017.948-95, para ocupar o cargo em comissão de **Assessor Executivo do Gabinete do Prefeito**.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, aos 03 de abril de 2019.

- **Saulo Pedroso de Souza** -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Atos do Poder Executivo

Secretaria de Governo

Proc. 34.651/09

PORTARIA Nº 4.281-GP **de 2 de abril de 2019**

O PREFEITO DA ESTÂNCIA DA ATIBAIA, usando das atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 73, da Lei Orgânica do Município, tendo em vista o que consta do Art. 37, inciso I, da Instrução Normativa nº 02/2008 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, **NOMEIA** membros da Comissão Municipal para fiscalização e acompanhamento de convênios firmados pela Municipalidade, no exercício de 2019, sob a responsabilidade da Secretaria de Saúde, com a seguinte composição:

PRESIDENTE

José Eduardo Mariano
RG nº 23.588.870-9

MEMBROS

Adilson Akihide Aisaka
RG 19.493.204-7

Débora Lika Yakushiji
RG nº 27.553.459-5

Paulo José da Silva
RG nº 34.270.199-X

Kelly Janaina Munhoz
RG nº 28.187.134-6

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Revogam-se as disposições em contrário.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, 2 de abril de 2019.

- Saulo Pedroso de Souza -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DA ATIBAIA

Proc. nº 8275/2017

PORTARIA Nº 4.282 - GP **de 2 de abril de 2019**

O PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 73, inciso IX, da Lei Orgânica do Município e, nos termos do disposto no §1º do Art. 6º da Lei nº

4.425, de 23 de dezembro de 2015, **DESIGNA**, pelo período de 2 (dois) anos, a contar de 1º de abril de 2019, a Sra. **RITA DE CÁSSIA GONÇALVES E MARTINS**, portadora do RG nº 17.098.668-8 e inscrita no CPF/MF sob o nº 102.131.678-40, para exercer a função de Controlador Geral, fazendo jus à gratificação mensal prevista na referida legislação.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Revogam-se as disposições em contrário.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, 2 de abril 2019.

- Saulo Pedroso de Souza -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Proc. Nº 10.471/1983

DECRETO Nº 8.794 **de 2 de Abril de 2019**

Dispõe sobre decisões em Primeira Instância Administrativa.

O PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, no uso das atribuições legais, conferidas pelo artigo 73, inciso IX, da Lei Orgânica do Município, e de acordo com o parágrafo único do artigo 251 do Código Tributário Municipal.

DECRETA

Art. 1º O Departamento de Arrecadação, através de seu Diretor, fica responsável pelas decisões a serem proferidas em Primeira Instância Administrativa:

- da Divisão de Controle e Receitas Imobiliárias;
- da Divisão de Controle e Receitas Mobiliárias;
- da Divisão de Dívida Ativa e Cobrança;
- da Divisão de Planta Genérica de Valores Imobiliários;
- da Divisão de Fiscalização deste Departamento de Arrecadação;
- da Contribuição de Melhoria;
- da Divisão de Cemitérios e Velório;
- da Iluminação Pública;
- das Multas da Fiscalização da Secretaria de Planejamento e Finanças; Secretaria de Saúde/Vigilância Sanitária; Comissão Municipal de Defesa do Consumidor- Comdecon; Secretaria de Desenvolvimento Econômico; Secretaria de Mobilidade e Planejamento urbano e da Coordenadoria Especial de Meio Ambiente;
- das revisões; compensações e restituições.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir de 27 de março de 2019.

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

Atos do Poder Executivo

Decreto n.º 8.747, de 29 de janeiro de 2019 e a Portaria n.º 4.219-GP de 29 de janeiro de 2019

**PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum Cidadania”
2 de Abril de 2019.**

**- Saulo Pedroso de Souza -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA**

**- Paulo Turato Miotta -
SECRETÁRIO DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS**

Publicado e Arquivado na Secretaria de Governo, na data supra.

**- Luiz Fernando Rossini Pugliesi -
SECRETÁRIO DE GOVERNO**

Proc. n.º 2.734/95 – Vol. IV

**D E C R E T O N.º 8.795
de 2 de abril de 2019**

Nomeia, em substituição os Membros do Conselho Municipal de Assistência Social - CMAS -, para a gestão 2018/2020.

O PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 73 inciso IX e artigo 110 da Lei Orgânica do Município, considerando o que consta dos autos administrativos n.º 2.734/95 Vol. IV.

D E C R E T A

Art. 1º Ficam nomeados em substituição os Membros para compor o Conselho Municipal de Assistência Social - CMAS - para a gestão 2018/2020:

I - DO PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

Titular: *Morgana Aparecida Penteado Silva*
Suplente: *Adriane Trofino Martins*

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Titular: *Elizete Dutra Garcia Pinheiro*
Suplente: *Carla Cristina Bonini Malheiros*

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS

Titular: *Maurício da Silva Tenório*
Suplente: *Liz Fernanda Xavier Capello Oliveira*

SECRETARIA DA SAÚDE

Titular: *Silvia Maria de Campos Sirera*

Suplente: *Lucimara Regina Moraes Lima*

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Titular: *Cláudia Martins Costa Mesquita*
Suplente: *Adriano Gonçalves da Cruz*
Titular: *Tânia Alessandra Moraes Tao*
Suplente: *Neusa Verderami*

Titular: *Vanderson Carlos Oliveira da Silva*
Suplente: *Márcia Aparecida de Oliveira Forão*

PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA

Titular: *Décio Yoshikaso Hatakeiama*
Suplente: *Roselaine Aparecida Spassatempo Oliveira*

PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DE MÉDIA COMPLEXIDADE

Titular: *Edmar Hidalgo Junior*
Suplente: *Suelen Fernanda de Moraes*

PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DE ALTA COMPLEXIDADE

Titular: *Reinaldo Feitosa do Nascimento*
Suplente: *Leila Ingrid Cordeiro Coelho*

II- DA SOCIEDADE CIVIL

REPRESENTANTES DOS USUÁRIOS OU DE ORGANIZAÇÕES DE USUÁRIOS

Titular: *Débora Cristina Garcia*
Suplente: *Elza Jesus dos Santos*

Titular: *Lídia Rufino de Souza*
Suplente: *Priscila Meirelles*

REPRESENTANTES DAS ORGANIZAÇÕES DA SOCIEDADE CIVIL

Titular: *Cláudia Oliveira Bragion dos Santos*
Suplente: *Adriana Pereira dos Santos*

Titular: *Kátia Regina de Moraes*
Suplente: *Rosaura Domingues dos Reis*

Titular: *Jaqueline Giraldo da Silva*
Suplente: *Fabiana Sartoti da Silva*

Titular: *Jéssica Fernandes Pereira*
Suplente: *Natália de Oliveira Katae*

Titular: *Luciana Andrade Guedes Reis Cintra*
Suplente: *Jéssica dos Santos Solha*

Titular: *Mirian Rodrigues*
Suplente: *Humberto Padilha*

REPRESENTANTES DOS PROFISSIONAIS E/OU TRABALHADORES NA ÁREA SOCIAL

Titular: *Paula Santiago*

Atos do Poder Executivo

Suplente: Rosana Guimarães

Titular: Mara Cristina Pereira da Silva

Suplente: Cláudia Aparecida Eufrásio

Art. 2º Os membros do Conselho, a que se refere o Art. 1º, serão considerados empossados na data da publicação deste Decreto, para cumprir o mandato da gestão 2018 - 2020.

Art. 3º As atribuições do Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS - são aquelas definidas na Lei Municipal nº 2.646/95 e suas alterações.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

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

**PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum Cidadania”,
2 de abril de 2019.**

**- Saulo Pedroso de Souza -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA**

**- Magali Pereira Gonçalves Costato Basile -
SECRETÁRIA DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO
SOCIAL**

Publicado e Arquivado na Secretaria de Governo, na data supra.

**- Luiz Fernando Rossini Pugliesi -
SECRETÁRIO DE GOVERNO**

Proc. Nº 34/2019

**D E C R E T O Nº 8.796
de 2 de abril de 2019**

Dispõe sobre a abertura de um crédito suplementar no valor de **R\$ 3.532.433,55** (três milhões, quinhentos e trinta e dois reais, quatrocentos e trinta e três reais e cinquenta e cinco centavos).

O PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, usando de suas atribuições legais e devidamente autorizados pela Lei nº 4.604 de 26 de junho de 2018, em seu artigo 10, combinado com o artigo 7º da Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964.

D E C R E T A

Art.1º Fica aberto na Divisão de Contadoria e Orçamento da Secretaria de Planejamento e Finanças da Prefeitura da Estância de Atibaia, um crédito de **R\$ 3.532.433,55** (três milhões, quinhentos e trinta e dois reais, quatrocentos e trinta e três reais e cinquenta e cinco centavos) para

suplementar as seguintes dotações orçamentárias do Executivo:

18 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

200 DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

**2096 MANUTENÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DO ENSINO
FUNDAMENTAL**

392 – 18.200.12.361.0043.2.096.449051.05.220000.....R\$ 100.000,00

**2105 MANUTENÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DE ENSINO DA
PRÉ ESCOLA**

439 – 18.200.12.365.0045.2.105.339039.01.213000.....R\$ 150.000,00

21 SECRETARIA DE SERVIÇOS

101 SECRETARIA E DEPENDÊNCIAS DE SERVIÇOS

**2131 MANUTENÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DA SECRETARIA
DE SERVIÇOS**

552 – 21.101.15.451.0057.2.131.339030.01.110000.....R\$ 3.000.000,00

27 SECRETARIA DE OBRAS PÚBLICAS

101 SECRETARIA E DEPENDÊNCIAS DE OBRAS PÚBLICAS

**1029 SANEAMENTO PARA TODOS - SISTEMA DE
ABASTECIMENTO CENTRAL**

771 – 27.101.17.512.0073.1.029.459065.01.110000.....R\$ 282.433,55

Art. 2º O valor do presente crédito será coberto com recurso proveniente da anulação da seguinte dotação orçamentária do Executivo:

18 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

200 DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

**2096 MANUTENÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DO ENSINO
FUNDAMENTAL**

383 – 18.200.12.361.0043.2.096.339030.01.220000.....R\$ 150.000,00

**2101 MANUTENÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DO ENSINO DE
CRECHE**

420 – 18.200.12.365.0044.2.101.449051.05.212000.....R\$ 50.000,00

**2105 MANUTENÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DE ENSINO DA
PRÉ ESCOLA**

443 – 18.200.12.365.0045.2.105.449051.05.213000.....R\$ 50.000,00

27 SECRETARIA DE OBRAS PÚBLICAS

101 SECRETARIA E DEPENDÊNCIAS DE OBRAS PÚBLICAS

**1004 PAVIMENTAÇÃO, RECAPEAMENTO, REDES DE
DRENAGEM E DEMAIS REDES (INFRAESTRUTURA
URBANA)**

744 – 27.101.15.451.0009.1.004.449051.01.100000.....R\$ 3.282.433,55

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

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

**PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum Cidadania”,
2 de abril de 2019.**

**- Saulo Pedroso de Souza -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA**

Atos do Poder Executivo

– Paulo Turato Miotta –
SECRETÁRIO DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS

– Márcia Aparecida Bernardes –
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

– Ricardo Henrique Freire Vieira –
SECRETÁRIO DE SERVIÇOS

– Edson Ricardo Mungo Pissulin –
SECRETÁRIO DE OBRAS PÚBLICAS

Publicado e Arquivado na Secretaria de Governo, na data supra.

– Luiz Fernando Rossini Pugliesi –
SECRETÁRIO DE GOVERNO

Proc. Nº 34/2019

DECRETO Nº 8.797 de 2 de abril de 2019

Dispõe sobre a abertura de um crédito suplementar no valor de **R\$ 7.000.553,78** (sete milhões, quinhentos e cinquenta e três reais e setenta e oito centavos).

O PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, usando de suas atribuições legais e devidamente autorizados pela Lei nº 4.604 de 26 de junho de 2018, em seu artigo 10, combinado com o artigo 7º da Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964.

DECRETA

Art.1º Fica aberto na Divisão de Contadoria e Orçamento da Secretaria de Planejamento e Finanças da Prefeitura da Estância de Atibaia, um crédito de **R\$ 7.000.553,78** (sete milhões, quinhentos e cinquenta e três reais e setenta e oito centavos) para suplementar as seguintes dotações orçamentárias do Executivo:

11 CHEFIA DE GABINETE DO PREFEITO

001 GABINETE E ASSESSORIAS

2004 MANUTENÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DO GABINETE DO PREFEITO

08 – 11.001.04.122.0004.2.004.319011.01.110000.....R\$ 739.736,42
09 – 11.001.04.122.0004.2.004.319013.01.110000.....R\$ 203.826,99
12 – 11.001.04.122.0004.2.004.339033.01.110000.....R\$ 9.070,81
14 – 11.001.04.122.0004.2.004.339039.01.110000.....R\$ 40.920,00

30 SECRETARIA DE MOBILIDADE E PLANEJAMENTO

URBANO

700 FUNDO DE ASSISTÊNCIA AO TRÂNSITO

2189 MANUTENÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DO FUNDO DE ASSISTÊNCIA AO TRÂNSITO

936 – 30.700.26.782.0082.2.189.339030.03.400000.....R\$ 200.101,88
937 – 30.700.26.782.0082.2.189.339035.03.400000.....R\$ 97.751,66
938 – 30.700.26.782.0082.2.189.339036.03.400000.....R\$ 5.300,00
939 – 30.700.26.782.0082.2.189.339039.03.400000.....R\$ 1.647.721,53
940 – 30.700.26.782.0082.2.189.339040.03.400000.....R\$ 1.729.935,90
941 – 30.700.26.782.0082.2.189.449051.03.400000.....R\$ 384.200,00
942 – 30.700.26.782.0082.2.189.449052.03.400000.....R\$ 5.300,00

2199 DESPESAS BANCÁRIAS

943 – 30.700.26.782.0082.2.199.339039.03.400000.....R\$ 43.050,00

2202 INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES

944 – 30.700.26.782.0082.2.202.339093.03.400000.....R\$ 6.219,43

33 SECRETARIA DE JUSTIÇA

101 SECRETARIA E DEPENDÊNCIAS DE JUSTIÇA

2223 MANUTENÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DA SECRETARIA DE JUSTIÇA

912 – 33.101.02.061.0089.2.223.319011.01.110000.....R\$ 396.000,00
913 – 33.101.02.061.0089.2.223.319013.01.110000.....R\$ 119.000,00
914 – 33.101.02.061.0089.2.223.339014.01.110000.....R\$ 2.000,00
915 – 33.101.02.061.0089.2.223.339030.01.110000.....R\$ 3.000,00
916 – 33.101.02.061.0089.2.223.339033.01.110000.....R\$ 1.000,00
917 – 33.101.02.061.0089.2.223.339036.01.110000.....R\$ 1.000,00
918 – 33.101.02.061.0089.2.223.339039.01.110000.....R\$ 5.000,00
919 – 33.101.02.061.0089.2.223.339040.01.110000.....R\$ 1.000,00
920 – 33.101.02.061.0089.2.223.449052.01.110000.....R\$ 1.000,00

200 OUVIDORIA GERAL DO MUNICÍPIO

2224 OUVIDORIA GERAL DO MUNICÍPIO

929 – 33.200.04.131.0003.2.214.319011.01.110000.....R\$ 568.083,30
930 – 33.200.04.131.0003.2.214.319013.01.110000.....R\$ 179.952,98
931 – 33.200.04.131.0003.2.214.339014.01.110000.....R\$ 200,00
932 – 33.200.04.131.0003.2.214.339030.01.110000.....R\$ 3.000,00
933 – 33.200.04.131.0003.2.214.339036.01.110000.....R\$ 1.000,00
934 – 33.200.04.131.0003.2.214.339039.01.110000.....R\$ 5.674,21
935 – 33.200.04.131.0003.2.214.339040.01.110000.....R\$ 2.646,92

300 FUNDO MUNICIPAL DE DEFSA DOS DIREITOS DIFUSOS

2081 MANUTENÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DA COMDECON

921 – 33.300.14.422.0034.2.081.339030.03.110000.....R\$ 13.603,59
922 – 33.300.14.422.0034.2.081.339036.03.110000.....R\$ 17.004,00
923 – 33.300.14.422.0034.2.081.339039.01.110000.....R\$ 1.000,00
924 – 33.300.14.422.0034.2.081.339039.03.110000.....R\$ 52.568,97
925 – 33.300.14.422.0034.2.081.339040.03.110000.....R\$ 5.109,46
926 – 33.300.14.422.0034.2.081.449051.03.110000.....R\$ 482.167,72
927 – 33.300.14.422.0034.2.081.449052.01.110000.....R\$ 1.000,00
928 – 33.300.14.422.0034.2.081.449052.03.110000.....R\$ 25.408,01

Art. 2º O valor do presente crédito será coberto com recurso proveniente da anulação da seguinte dotação orçamentária do Executivo:

10 GABINETE DO PREFEITO

010 SECRETARIA DO PREFEITO

Atos do Poder Executivo

2002 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DO PREFEITO

01 – 10.010.04.122.0002.2.002.319011.01.110000.....R\$ 1.135.736,42
02 – 10.010.04.122.0002.2.002.319013.01.110000.....R\$ 322.826,99
03 – 10.010.04.122.0002.2.002.339014.01.110000.....R\$ 2.000,00
04 – 10.010.04.122.0002.2.002.339030.01.110000.....R\$ 3.000,00
05 – 10.010.04.122.0002.2.002.339033.01.110000.....R\$ 10.070,81
06 – 10.010.04.122.0002.2.002.339036.01.110000.....R\$ 1.000,00
07 – 10.010.04.122.0002.2.002.339039.01.110000.....R\$ 47.920,00

- Saulo Pedroso de Souza -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

- Paulo Turato Miotta -
SECRETÁRIO DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS

11 CHEFIA DE GABINETE DO PREFEITO

950 FUNDO DE ASSISTÊNCIA AO TRÂNSITO

2189 MANUTENÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DO FUNDO DE ASSISTÊNCIA AO TRÂNSITO

163 – 11.950.26.782.0082.2.189.339030.03.400000.....R\$ 200.101,88
164 – 11.950.26.782.0082.2.189.339035.03.400000.....R\$ 97.751,66
165 – 11.950.26.782.0082.2.189.339036.03.400000.....R\$ 5.300,00
166 – 11.950.26.782.0082.2.189.339039.03.400000.....R\$ 1.647.721,53
167 – 11.950.26.782.0082.2.189.339040.03.400000.....R\$ 1.729.935,90
168 – 11.950.26.782.0082.2.189.449051.03.400000.....R\$ 384.200,00
169 – 11.950.26.782.0082.2.189.449052.03.400000.....R\$ 5.300,00

- Adauto Batista de Oliveira -
CHEFE DE GABINETE

- André Picoli Agatte -
SECRETÁRIO DE MOBILIDADE E PLANEJAMENTO URBANO

- Luiz Benedito Roberto Toricelli -
SECRETÁRIO DE JUSTIÇA

2199 DESPESAS BANCÁRIAS

170 – 11.950.26.782.0082.2.199.339039.03.400000.....R\$ 43.050,00

- Marcos Henrique de Melo -
OUVIDOR GERAL DO MUNICÍPIO

2202 INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES

171 – 11.950.26.782.0082.2.202.339093.03.400000.....R\$ 6.219,43
--

960 COORDENADORIA ESPECIAL DE OUVIDORIA

2217 MANUTENÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DA COORD. ESPECIAL DE OUVIDORIA

172 – 11.960.04.131.0003.2.217.319011.01.110000.....R\$ 568.083,30
173 – 11.960.04.131.0003.2.217.319013.01.110000.....R\$ 179.952,98
174 – 11.960.04.131.0003.2.217.339014.01.110000.....R\$ 200,00
175 – 11.960.04.131.0003.2.217.339030.01.110000.....R\$ 3.000,00
176 – 11.960.04.131.0003.2.217.339036.01.110000.....R\$ 1.000,00
177 – 11.960.04.131.0003.2.217.339039.01.110000.....R\$ 5.674,21
178 – 11.960.04.131.0003.2.217.339040.01.110000.....R\$ 2.646,92

15 PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

201 FUNDO MUNICIPAL DE DEFESA DOS DIREITOS DIFUSOS

2081 MANUTENÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DA COMDECON

313 – 15.201.14.422.0034.2.081.339030.03.110000.....R\$ 13.603,59
314 – 15.201.14.422.0034.2.081.339036.03.110000.....R\$ 17.004,00
315 – 15.201.14.422.0034.2.081.339039.01.110000.....R\$ 1.000,00
316 – 15.201.14.422.0034.2.081.339039.03.110000.....R\$ 52.568,97
317 – 15.201.14.422.0034.2.081.339040.03.110000.....R\$ 5.109,46
318 – 15.201.14.422.0034.2.081.449051.03.110000.....R\$ 482.167,72
319 – 15.201.14.422.0034.2.081.449052.01.110000.....R\$ 1.000,00
320 – 15.201.14.422.0034.2.081.449052.03.110000.....R\$ 25.408,01

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

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

**PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum Cidadania”,
2 de abril de 2019.**

Proc. 12.544/2019

**LEI Nº 4.660
de 2 de abril de 2019**

Dispõe sobre denominação de Rua Maria José Caetano à Rua sem denominação que se inicia na Rua dos Pires e termina na Rua Arcena Maria de Jesus, Bairro Caetetuba neste Município, (de autoria do vereador Reginaldo da Costa Ramos).

A CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA aprova e o **PREFEITO MUNICIPAL**, usando de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 73, incisos IV e VI, da Lei Orgânica do Município, sanciona, promulga e manda publicar a seguinte Lei:

Art. 1º Fica o Chefe do Poder Executivo Municipal autorizado a proceder a denominação de Rua Maria José Caetano, à Rua sem denominação que se inicia na Rua dos Pires e termina na Rua Arcena Maria de Jesus, Bairro Caetetuba, neste Município.

Atos do Poder Executivo

Art. 2º Na placa deverá constar a seguinte inscrição Rua Maria José Caetano.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, 2 de abril de 2019.

**- Saulo Pedroso de Souza -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA**

Publicada e Arquivada na Secretaria de Governo, na data supra.

**- Luiz Fernando Rossini Pugliesi -
SECRETÁRIO DE GOVERNO**

Proc. 12.5472019

**LEI Nº 4.661
de 2 de abril de 2019**

Dispõe sobre denominação de Rua Águas de Acaré à Rua sem denominação que se inicia na Rua Morada dos Ventos e, tem o seu término em propriedade particular, no Bairro Nova Gardênia. (de autoria do vereador Marcos Pinto de Oliveira).

A **CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA** aprova e o **PREFEITO MUNICIPAL**, usando de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 73, incisos IV e VI, da Lei Orgânica do Município, sanciona, promulga e manda publicar a seguinte Lei:

Art. 1º Fica o Chefe do Poder Executivo Municipal autorizado a proceder a denominação de Rua Águas de Acaré, à Rua sem denominação que se inicia na Rua Morada dos Ventos e, tem o seu término em propriedade particular, no Bairro Nova Gardênia, neste Município.

Art. 2º Na placa deverá constar a seguinte inscrição Rua Águas de Acaré.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, 2 de abril de 2019.

**- Saulo Pedroso de Souza -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA**

Publicada e Arquivada na Secretaria de Governo, na data supra.

**- Luiz Fernando Rossini Pugliesi -
SECRETÁRIO DE GOVERNO**

Proc. nº 31717/2018

**Lei nº 4.662
de 2 de abril de 2019**

Altera o § 1º do Art. 2º da Lei nº 4.625 de 26 de outubro de 2018, que autoriza o Poder Executivo Municipal a contratar operação de crédito junto à CAIXA ECONÔMICA FEDERAL, no âmbito do Programa de Infraestrutura Urbana e da Mobilidade Urbana – Pró-Transporte (Avançar Cidades – Grupo 1) na Mobilidade 2 – Qualificação Viária, a oferecer garantias e dá providências correlatas.

A **CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA** aprova e o **PREFEITO MUNICIPAL**, usando das atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 73, inciso IV e VI da Lei Orgânica do Município, sanciona, promulga e manda publicar a seguinte Lei:

Art. 1º O § 1º do Art. 2º, da Lei nº 4.625 de 26 de outubro de 2018, passa a ter a seguinte redação:

§ 1º O disposto no *caput* deste artigo obedece aos ditames contidos nos incisos I e II do artigo 159 **e no inciso IV, do artigo 167**, ambos da Constituição Federal, e, na hipótese da extinção ou insuficiência dos impostos ali mencionados, os fundos ou impostos que venham a substituí-los, bem como, na sua insuficiência, as receitas dos fundos ou impostos que venham a substituí-los ou complementá-los, serão cedidas ou vinculadas pelo Poder Executivo à Caixa Econômica Federal – CAIXA, à qual serão conferidos, pelo Município, os poderes bastantes para que as garantias substitutas ou complementares possam ser prontamente exequíveis, no caso de inadimplemento.

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

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

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, “Fórum da Cidadania”, 2 de abril de 2019.

**- Saulo Pedroso de Souza -
PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA**

**- Paulo Turato Miotta -
SECRETÁRIO DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS**

Publicado e Arquivado na Secretaria de Governo, na data supra

**- Luiz Fernando Rossini Pugliesi -
SECRETÁRIO DE GOVERNO**

Entidades da Sociedade Civil

ANTONIO MARCOS BELINE

BALANÇO PATRIMONIAL

0069 ASSOCIACAO PARADESPORTISTAS DE ATIBAIA-APA

CNPJ: 11.846.291/0001-50

FOLHA: 000002

PERÍODO DE ENCERRAMENTO: 01/01/2018 A 31/12/2018

ATIVO	Saldo em: 31/12/2018	Saldo em: 31/12/2017
ATIVO		
ATIVO CIRCULANTE		
DISPONÍVEL		
BENS NUMERÁRIOS	0,00	200,14 D
DEPÓSITOS BANCÁRIOS	0,43 D	132,70 D
APLICAÇÃO FINANCEIRA	6.757,80 D	24.421,35 D
DISPONÍVEL	6.758,23 D	24.754,19 D
Total do ATIVO	6.758,23 D	24.754,19 D

PASSIVO	Saldo em: 31/12/2018	Saldo em: 31/12/2017
PASSIVO		
PASSIVO CIRCULANTE		
VALORES EXIGÍVEIS A CURTO PRAZO		
OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS	2.590,33 C	0,00
VALORES EXIGÍVEIS A CURTO PRAZO	2.590,33 C	0,00
PATRIMONIO SOCIAL		
PATRIMONIO SOCIAL		
SUPERAVIT/DEFICIT	4.167,90 C	24.754,19 C
PATRIMONIO SOCIAL	4.167,90 C	24.754,19 C
Total do PASSIVO E PATRIMÔNIO...	6.758,23 C	24.754,19 C

Reconhecemos a exatidão do presente balanço encerrado em 31 de Dezembro de 2018 conforme documentação apresentada.

EDSON MAGALHÃES DE AQUINO
FUNÇÃO: PRESIDENTE
RG: 408144
CPF: 085.610.398-50

ANTONIO MARCOS BELINE
FUNÇÃO: CONTADOR
CPF: 131.829.908-02
CT/CRC: 1SP210373/O-6

Entidades da Sociedade Civil

ANTONIO MARCOS BELINE

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO PERÍODO

0069 ASSOCIACAO PARADESPORTISTAS DE ATIBAIA-APA

CNPJ: 11.846.291/0001-50

PERÍODO DE ENCERRAMENTO: 01/01/2018 A 31/12/2018 FOLHA: 000002

3 - RECEITA	
3.1 - RECEITA OPERACIONAL BRUTA	
3.1.1 - RECEITA OPERACIONAL	
3.1.1.01 - RECEITA OPERACIONAL	
3.1.1.01.0001 - RECEITA DE SUBVENÇÃO/CONVÊNIO	185.000,00 C
3.1.1.01.0002 - RECEITA DE DOAÇÕES (PARTICULARES)	875,31 C
3.1.1.01.0003 - RENDIMENTO APLICAÇÃO FINANCEIRA	1.989,40 C
RECEITA OPERACIONAL	187.864,71 C

Total de RECEITA	187.864,71 C
------------------	--------------

(=) RECEITA LÍQUIDA	187.864,71 C
---------------------	--------------

(=) SUPERÁVIT BRUTO	187.864,71 C
---------------------	--------------

4 - DESPESAS	
4.1 - DESPESAS OPERACIONAIS	
4.1.1 - DESPESAS OPERACIONAIS	
4.1.1.01 - DESPESAS OPERACIONAIS	
4.1.1.01.0002 - FORNECEDORES DIVERSOS A PAGAR	9.356,00 D
4.1.1.01.0003 - DESPESAS DIVERSAS A PAGAR	24.421,35 D
4.1.1.01.0004 - DESPESAS BANCARIAS A PAGAR	1.460,95 D
4.1.1.01.0005 - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS A PAGAR	99.800,00 D
4.1.1.01.0011 - ENCARGOS SOCIAIS A PAGAR	19.390,49 D
4.1.1.01.0012 - SALÁRIOS E ORDENADOS A PAGAR	54.022,21 D
DESPESAS OPERACIONAIS	208.451,00 D

Total de DESPESAS	208.451,00 D
-------------------	--------------

(=) DÉFICIT OPERACIONAL	20.586,29 D
-------------------------	-------------

Resultado Financeiro:

Outras Receitas/Despesas:

Participações e Contribuições:

(=) Total do DÉFICIT do Período:	20.586,29 D
----------------------------------	-------------

Reconhecemos a exatidão da presente demonstração encerrada em 31 de Dezembro de 2018 conforme documentação apresentada.

EDSON MAGALHÃES DE AQUINO
FUNÇÃO: PRESIDENTE
RG: 408144
CPF: 085.610.398-50

ANTONIO MARCOS BELINE
FUNÇÃO: CONTADOR
CPF: 131.829.908-02
CT/CRC: 1SP210373/O-6

Câmara da Estância de Atibaia

HOMOLOGAÇÃO

A Mesa Diretiva da Câmara Municipal da Estância de Atibaia, de acordo com o artigo 22, inciso XII, da Resolução n.º 02/12 e após a análise da legalidade do processo licitatório sob n.º 056/2019, Pregão Presencial n.º 001/2019, HOMOLOGA o julgamento do Pregoeiro, que declarou VENCEDORA do certame a empresa VEROQUE REFEIÇÕES LTDA, no valor total de R\$ 490.327,99 (quatrocentos e noventa mil, trezentos e vinte e sete reais e noventa e nove centavos), correspondente a uma taxa de administração de -4,90% (desconto de quatro inteiros e noventa centésimos percentuais) e ADJUDICOU o objeto do certame à empresa vencedora como acima indicado, para Fornecimento de Vale Refeição através de Cartão Eletrônico com chip de segurança aos servidores municipais da Câmara Municipal de Atibaia, conforme a minuta anexa ao Edital deste procedimento.

Atibaia, aos 28 de março de 2019.

Sebastião Batista Machado
Presidente

Reginaldo da Costa Ramos
1.º Vice-Presidente

José Carlos Machado
2.º Vice-Presidente

Marcos Pinto de Oliveira
1.º Secretário

Ademilson Donizete Militão
2.º Secretário

Câmara Municipal da Estância de Atibaia – AVISO DE LICITAÇÃO

Pregão presencial n.º 002/2019 – Processo n.º 062 /2019

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL OBJETIVANDO A AQUISIÇÃO DE SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA. A sessão de processamento do pregão será realizada na sede da Câmara Municipal, à avenida Nove de Julho n.º 265 – Centro – Atibaia/SP, iniciando-se no dia 18 de abril de 2019, às 10h. O presente Edital e seus anexos poderão ser obtidos no site da Câmara Municipal da Estância de Atibaia, no endereço eletrônico <http://www.camaraatibaia.sp.gov.br>, solicitados pelo e-mail licita.camara@atibaia.sp.gov.br, ou, alternativamente, retirados junto à Divisão Administrativa da Edilidade, mediante fornecimento de mídia para gravação do arquivo.