Imprensa Oficial
da Estância de Atibaia

Quarta-feira, 16 de junho de 2010 - nº 1181 - Ano XIV
www.atibaia.sp.gov.br/imprensa/index.html

esta edição tem 22 páginas

EDITAL n° 08/2010
CONVOCAÇÃO DE AUDIÊNCIA PÚBLICA

José Bernardo Denig, Prefeito da Estância de Atibaia, **CONVOCA** Audiência Pública a ser realizada no dia 22 de junho de 2010 (terça-feira), das 18 às 22hs, no Centro de Convenções "Victor Brecheret" para discutir a Revisão do CURMA – Código de Urbanismo e Meio Ambiente – Áreas Sujeitas a Regime Específico (ASRE), a pedido da Coordenadoria Especial de Planejamento Estratégico do município.
A referida audiência tem por objetivo recolher subsídios para o processo de tomada de decisões do Poder Executivo, no sentido de proporcionar aos cidadãos a oportunidade de encaminhar seus pleitos, sugestões e opiniões; identificar, de forma mais ampla, os aspectos relevantes à matéria e dar publicidade a um assunto de interesse público.
A participação na Audiência é aberta a todo e qualquer cidadão, bem como a associações, conselhos e todas as classes representativas da população.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, PALÁCIO "JERÔNIMO DE CAMARGO", aos 02 de junho de 2010

- José Bernardo Denig -
Prefeito Municipal

EDITAL n° 09/2010
CONVOCAÇÃO DE AUDIÊNCIA PÚBLICA

José Bernardo Denig, Prefeito da Estância de Atibaia, **CONVOCA** Audiência Pública a ser realizada no dia 29 de julho de 2010 (quinta-feira), das 18 às 22hs, no Centro de Convenções "Victor Brecheret" para discutir a Revisão do CURMA – Código de Urbanismo e Meio Ambiente – Critérios Aplicáveis a Empreendimentos e Atividades, a pedido da Coordenadoria Especial de Planejamento Estratégico do município.
A referida audiência tem por objetivo recolher subsídios para o processo de tomada de decisões do Poder Executivo, no sentido de proporcionar aos cidadãos a oportunidade de encaminhar seus pleitos, sugestões e opiniões; identificar, de forma mais ampla, os aspectos relevantes à matéria e dar publicidade a um assunto de interesse público.
A participação na Audiência é aberta a todo e qualquer cidadão, bem como a associações, conselhos e todas as classes representativas da população.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, PALÁCIO "JERÔNIMO DE CAMARGO",
aos 07 de junho de 2010

- José Bernardo Denig -
Prefeito Municipal

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Tornamos público que se acha aberta, no Setor de Editais desta Prefeitura, a licitação abaixo:

PROCESSO Nº 13.353/10. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 066/10. OBJETO: Registro de preços para eventual aquisição de materiais de enfermagem, destinados ao uso da Secretaria Municipal de Saúde, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 09/07/10 até às 8:00 horas.
ABERTURA DAS PROPOSTAS: 09/07/10 às 8:05 horas.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09/07/10 às 10:00 horas.

AQUISIÇÃO DO EDITAL: O edital completo poderá ser adquirido via Internet pelos sites www.atibaia.sp.gov.br ou www.bbmnet.com.br.
DEMAIS INFORMAÇÕES: Departamento de Suprimentos, sito à Rua Bruno Sargiani, 100, Vila Rica, Fone: (11) 4414-2210.
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, 15 de junho de 2010. Andréa de Andrade Veríssimo de Souza – Diretora do Departamento de Suprimentos.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

PREGÃO PRESENCIAL N° 030/10. PROCESSO N° 16.506/10. OBJETO: Registro de Preços para eventual prestação de serviços para locação de palco metálico, destinado ao uso de diversos eventos desta Prefeitura, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
O Departamento de Suprimentos, no uso de suas atribuições, comunica aos interessados que, de acordo com a Ata n° 123/10, fica **Rerratificado** o Edital e **Redesignada Nova data** para a entrega dos envelopes e início da sessão de lances às **9:00 horas do dia 28 de junho de 2010**, na Sala de Licitações, à Av. Nove de Julho, 185, sala 01, Centro, Atibaia/SP.
AQUISIÇÃO DO EDITAL: O edital poderá ser adquirido na Tesouraria Municipal, à Av. da Saudade, 252, sala A, Centro, nos dias úteis, das 10:00 às 16:00 horas, mediante o recolhimento de emolumento de R$ 10,00 (reais), ou SEM ÔNUS no site www.atibaia.sp.gov.br; a Ata e as demais informações estarão disponíveis via internet pelo referido site e no Departamento de Suprimentos, à rua Bruno Sargiani, 100, Vila Rica, Fone (11) 4414-2210, Fax: (11) 4414-2630. Após recolher o emolumento na Tesouraria, o edital deverá ser retirado no Departamento de Suprimentos, no endereço supracitado, nos dias úteis, das 9h às 12h e das 13h às 16h.
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, ATIBAIA/SP, 14 de junho de 2010. Andréa de Andrade Veríssimo de Souza . Diretora do Departamento de Suprimentos.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Tornamos público que se acham abertas, no Departamento de Suprimentos desta Prefeitura, as licitações abaixo:

PROCESSO Nº 4.698/10. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 067/10. OBJETO: Registro de preços para eventual aquisição de materiais de sinalização viária, vertical e horizontal, destinados ao uso da Secretaria de Transporte e Trânsito, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 08/07/10 até às 8:00 horas.
ABERTURA DAS PROPOSTAS: 08/07/10 às 8:05 horas.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 08/07/10 às 10:00 horas.

PROCESSO Nº 17.630/10. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 068/10. OBJETO: Registro de preços para eventual aquisição de gasolina comum, destinados ao uso dos veículos de diversas Secretarias desta Prefeitura, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 12/07/10 até às 8:00 horas.
ABERTURA DAS PROPOSTAS: 12/07/10 às 8:05 horas.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 12/07/10 às 9:00 horas.

PROCESSO Nº 17.629/10. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 069/10. OBJETO: Registro de preços para eventual aquisição de cimento CP II, destinados ao uso da Secretaria de Infraestrutura, com entregas parceladas, por

Poder Executivo

um período de 12 (doze) meses.
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 13/07/10 até às 8:00 horas.
ABERTURA DAS PROPOSTAS: 13/07/10 às 8:05 horas.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 13/07/10 às 9:00 horas.

PROCESSO Nº 17.731/10. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 070/10. OBJETO: Registro de preços para eventual aquisição de cal para argamassa, cal para pintura, blocos comum e tijolos, destinados ao uso da Secretaria de Infraestrutura, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 14/07/10 até às 8:00 horas.
ABERTURA DAS PROPOSTAS: 14/07/10 às 8:05 horas.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14/07/10 às 10:00 horas.

PROCESSO Nº 13.358/10. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 071/10. OBJETO: Registro de preços para eventual aquisição de medalhas, destinados ao uso de diversos torneios esportivos desta Prefeitura, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 15/07/10 até às 8:00 horas.
ABERTURA DAS PROPOSTAS: 15/07/10 às 8:05 horas.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 15/07/10 às 10:00 horas.

PROCESSO Nº 13.616/10. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 072/10. OBJETO: Registro de preços para eventual aquisição de materias de limpeza, destinados ao uso de diversas Secretarias desta Prefeitura, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 16/07/10 até às 8:00 horas.
ABERTURA DAS PROPOSTAS: 16/07/10 às 8:05 horas.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 16/07/10 às 10:00 horas.

AQUISIÇÃO DO EDITAL: Os editais completos poderão ser adquiridos via Internet pelos sites www.atibaia.sp.gov.br ou www.bbmnet.com.br
DEMAIS INFORMAÇÕES: Departamento de Suprimentos, sito à Rua Bruno Sargiani, 100, Vila Rica, Fone: (11) 4414-2625.
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, 15 de junho de 2010. Andréa de Andrade Veríssimo de Souza – Diretora do Departamento de Suprimentos.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a Secretaria Municipal de Administração 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:

PROCESSO N.º 32.874/09
PREGÃO PRESENCIAL N.º 136/09

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de dietas e suplementos (lista 02 e 04/09), destinados ao uso da Secretaria Municipal de Saúde, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 16/12/10).
Órgão Gerenciador: Secretaria Municipal de Saúde.

Ata de Registro de Preços n° 468/09
Empresa: **ESSENCA PRODUTOS MÉDICOS E SERVIÇOS LTDA.**

ITEM: 01
UN: Fr
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.400
DESCRIÇÃO: Dieta enteral isenta de lactose e glutem hipercalórica e hiperproteica que atende as necessidades de todos os micronutrientes em baixo volume calorias (1270ml/1520cal), evitando sobrecarga de líquidos e calorias, com zinco, cálcio, vitaminas C e E, complexo B e Beta – Caroteno, com mix de fibras e frutooligosacarídeos para manter ou recuperar a flora intestinal normal, que previne e trata dislipidemias e permite adequada ingestão de sódio para pacientes hipertensos. Frasco com 1000ml, contendo as características técnicas do produto.
Produto Referência: Jevith Plus RHT
MARCA: Abbott
Jevith Plus RHT
VALOR UNIT.: R$ 68,80
VALOR TOTAL: R$ 165.120,00

Ata de Registro de Preços n° 469/09
Empresa: **CIRÚRGICA SÃO JOSÉ LTDA.**

ITEM: 02
UN: Fr
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.400
DESCRIÇÃO: Fórmula alimentar líquida: 1,5 cal/ml, amido de milho hidrolisado 100%, proteína, caseinato de cálcio e sódio e proteína isolada de soja óleo de canola, sódio 1200 mg/ml, potássio 1700 mg/ml, osmoralidade 360mOs/kg, sabor baunilha. Frasco Tetra Slim 1l.
Produto Referência: Isosource 1.5
MARCA: Nestlé
VALOR UNIT.: R$ 22,92
VALOR TOTAL: R$ 55.008,00
ITEM: 08
UN: Lata
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 240
DESCRIÇÃO: Alimento dietético, pó, fórmula infantil à base de proteínas totais do leite, sem lactose e sacarose, contendo polímeros de glicose, 100% de óleos vegetais, vitaminas e minerais e oligoelementos, acondicionados em embalagens com no mínimo 400gr, contendo a descrição das características do produto.
Produto Referência: NAM sem Lactose
MARCA: Nestlé
VALOR UNIT.: R$ 75,30
VALOR TOTAL: R$ 18.072,00

ITEM: 09
UN: Lata
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.400
DESCRIÇÃO: Leite adaptado em pó para recém nascido de 0 a 6 meses, com soro lácteo desmineralizado, gordura láctea, lactose, óleos de vegetais, ácidos graxos essenciais de cadeia longa , vitaminas e minerais necessários ao desenvolvimento do recém nascido, isento de glúten Lata c/ no mín. 400 gr.
Produto Referência: NAN1
MARCA: Nestlé
VALOR UNIT.: R$ 9,60
VALOR TOTAL: R$ 23.040,00

ITEM: 10
UN: Lata
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 1.200
DESCRIÇÃO: Leite adaptado em pó a partir de 6 meses, fórmula de segmento infantil, fonte proteica: leite desnatado, óleo de palmito, óleo de canola, óleo de milho, oleína de palma. Sais minerais: Sulfato ferroso, sulfato de zinco, iodeto de potássio. Lecitina de soja, vitaminas C, A, B1, B2, B6, B12, D, K1 e ácido fólico, isenta de glutem. Lata com no mínimo 400gr.
Produto Referência: NAN 2 ou NESTOGENO 2
MARCA: Nestlé
VALOR UNIT.: R$ 6,40
VALOR TOTAL: R$ 7.680,00

ITEM: 11
UN: Fr
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.400
DESCRIÇÃO: Fórmula alimentar líquida, 1,2 cal/ml, nutricionalmente completa, normocalórica de baixa osmoralidade, isenta de lactose, sacarose e glúten, com 100% proteína isolada de soja e 100% maltodextrina. Frasco Tetrapack com 1litro, sistema aberto
Produto Referência: ISOSOURCE SOYA 1.2
MARCA: Nestlé
VALOR UNIT.: R$ 12,76
VALOR TOTAL: R$ 30.624,00

Ata de Registro de Preços n° 470/09
Empresa: **VIDA FORTE NUTRIENTES INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.**

ITEM: 04
UN: Lata
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 1.200

Poder Executivo

DESCRIÇÃO: Suplemento dietético contendo 25 vitaminas e minerais, fonte de proteína, com Prebio 1. Ingredientes: Leite em pó, desnatado, maltodextrina, frutooligosacarídeos, gordura láctea, inulina, minerais, vitamina, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Não contém glutém. Lata com no mínimo 400 gr. Sabor baunilha
Produto Referência: NUTREN ACTIVE
MARCA: Sustevit com FOS
VALOR UNIT.: R$ 15,00
VALOR TOTAL: R$ 18.000,00

ITEM: 07
UN: Fr
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 240
DESCRIÇÃO: Módulo de triglicerídeos de cadeia média e ácidos graxos essenciais para dieta enteral ou oral, frasco com 250ml.
Produto Referência: RESSOURCE TCM - AGE ou TRIGLICERIL CM – AGE
MARCA: MCT com AGE
VALOR UNIT.: R$ 18,00
VALOR TOTAL: R$ 4.320,00

Ata de Registro de Preços n° 471/09
Empresa: **DIETAVALE COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS MÉDICO HOSPITALARES LTDA. EPP**

ITEM: 05
UN: Lata
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 180
DESCRIÇÃO: Módulo de proteína para nutrição enteral ou oral, isento de glutém, lata com no mínimo 240gr.
Produto Referência: RESOURCE PROTEIN ou CASEICAL
MARCA: Nutrimed
VALOR UNIT.: R$ 45,00
VALOR TOTAL: R$ 8.100,00

Ata de Registro de Preços n° 472/09
Empresa: **BARONI & FABBRI COMÉRCIO DE PRODUTOS NUTRICIONAIS E HOSPITALARES LTDA. ME**

ITEM: 06
UN: Fr
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 240
DESCRIÇÃO: Módulo alimentar de gordura de coco e antioxidante DI – Alfa tocoferol – 830 cal/100gr, frasco com 250ml.
Produto Referência: RESOURCE TCM ou TRIGLICERIL CM
MARCA: Nuteral
VALOR UNIT.: R$ 27,00
VALOR TOTAL: R$ 6.480,00

Secretaria da Administração, aos 15 dias do mês de junho de 2010. Marianne da Costa Antunes Leite - Secretária de Administração.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a Secretaria Municipal de Administração 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:

PROCESSO N.º 38.186/09
PREGÃO PRESENCIAL N.º 167/09

Objeto: Registro de Preços para eventual contratação de empresa para confecção de adesivo micro perfurado para colocação em vidro traseiro de ônibus da frota municipal e da frota de transporte coletivo, destinado ao uso da Secretaria de Transportes e Trânsito, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 16/12/10).
Órgão Gerenciador: Secretaria de Transportes e Trânsito.

Ata de Registro de Preços n° 474/09
Empresa: **IVAN ALEX LARRUBIA EPP**

ITEM: 01
QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL: 180
UN: Sv
DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS: Adesivos micro perfurado de impressão digital, qualidade de impressão 560 dpis.
VALOR UNITÁRIO POR M²: R$ 65,00
VALOR TOTAL ANUAL: R$ 11.700,00

Secretaria da Administração, aos 15 dias do mês de junho de 2010. Marianne da Costa Antunes Leite - Secretária de Administração.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a Secretaria Municipal de Administração 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:

PROCESSO N.º 34.769/09
PREGÃO PRESENCIAL N.º 155/09

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de materiais de enfermagem, destinados ao uso da Secretaria Municipal de Saúde, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 22/12/10).
Órgão Gerenciador: Secretaria Municipal de Saúde.

Ata de Registro de Preços n° 475/09
Empresa: **CIRÚRGICA SÃO JOSÉ LTDA.**

ITEM: 01
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 7.200
DESCRIÇÃO: Agulha hipodérmica 13 x 3,8, descartável, estéril, siliconizada, haste de aço inoxidável com ponta em bisel trifacetado, canhão plástico em cor universal, conector padrão adaptável a seringas e outros dispositivos, protetor plástico, embalagem individual, com abertura asséptica.
MARCA: Injex
VALOR UNIT.: R$ 0,05
VALOR TOTAL: R$ 360,00

ITEM: 02
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 24.000
DESCRIÇÃO: Agulha hipodérmica 25 x 7, descartável, estéril, siliconizada, haste de aço inoxidável com ponta em bisel trifacetado, canhão plástico em cor universal, conector padrão adaptável a seringas e outros dispositivos, protetor plástico, embalagem individual, com abertura asséptica.
MARCA: Nipro
VALOR UNIT.: R$ 0,04
VALOR TOTAL: R$ 960,00

ITEM: 06
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 12.000
DESCRIÇÃO: Agulha hipodérmica 20 x 5,5, descartável, estéril, siliconizada, haste de aço inoxidável com ponta em bisel trifacetado, canhão plástico em cor universal, conector padrão adaptável a seringas e outros dispositivos, protetor plástico, embalagem individual, com abertura asséptica.
MARCA: Nipro
VALOR UNIT.: R$ 0,05
VALOR TOTAL: R$ 600,00

Ata de Registro de Preços n° 476/09
Empresa: **FORMED BR MATERIAIS MÉDICOS E HOSPITALARES LTDA.EPP**

ITEM: 03
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 36.000
DESCRIÇÃO: Agulha hipodérmica 25 x 8, descartável, estéril, siliconizada, haste de aço inoxidável com ponta em bisel trifacetado, canhão plástico em cor universal, conector padrão adaptável a seringas e outros dispositivos, protetor plástico, embalagem individual, com abertura asséptica.
MARCA: Solidor
VALOR UNIT.: R$ 0,04
VALOR TOTAL: R$ 1.440,00

ITEM: 04
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 12.000
DESCRIÇÃO: Agulha hipodérmica 30 x 7 , descartável, estéril, siliconizada, haste de aço inoxidável com ponta em bisel trifacetado, canhão plástico em cor universal,

Poder Executivo

conector padrão adaptável a seringas e outros dispositivos, protetor plástico, embalagem individual, com abertura asséptica.
MARCA: Solidor
VALOR UNIT.: R$ 0,04
VALOR TOTAL: R$ 480,00

ITEM: 07
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 12.000
DESCRIÇÃO: Agulha hipodérmica 40 x 12, descartável, estéril, siliconizada, haste de aço inoxidável com ponta em bisel trifacetado, canhão plástico em cor universal, conector padrão adaptável a seringas e outros dispositivos, protetor plástico, embalagem individual, com abertura asséptica.
MARCA: Solidor
VALOR UNIT.: R$ 0,05
VALOR TOTAL: R$ 600,00

Ata de Registro de Preços n° 477/09
Empresa: **DAKFILM COMERCIAL LTDA.**,
ITEM: 05
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 12.000
DESCRIÇÃO: Agulha hipodérmica 30 x 8, descartável, estéril, siliconizada, haste de aço inoxidável com ponta em bisel trifacetado, canhão plástico em cor universal, conector padrão adaptável a seringas e outros dispositivos, protetor plástico, embalagem individual, com abertura asséptica.
MARCA: Solidor
VALOR UNIT.: R$ 0,04
VALOR TOTAL: R$ 480,00

Ata de Registro de Preços n° 478/09
Empresa: **CBS MÉDICO CIENTÍFICA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO LTDA.**

ITEM: 08
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 24.000
DESCRIÇÃO: Agulha múltipla 25 x 8, para coleta de sangue à vácuo, hipodérmica, descartável, estéril, de aço inoxidável, com duas pontas em bisel trifacetado, sendo uma das pontas com proteção de borracha retrátil e proteção de plástico em ambas as pontas.
MARCA: Bd Vacutainer
VALOR UNIT.:R$ 0,25
VALOR TOTAL: R$ 6.000,00

ITEM: 09
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 12.000
DESCRIÇÃO: Agulha múltipla 25 x 7, para coleta de sangue à vácuo, hipodérmica, descartável, estéril, de aço inoxidável, com duas pontas em bisel trifacetado, sendo uma das pontas com proteção de borracha retrátil e proteção de plástico em ambas as pontas.
MARCA: Bd Vacutainer
VALOR UNIT.:R$ 0,25
VALOR TOTAL: R$ 3.000,00

Secretaria da Administração, aos 15 dias do mês de junho de 2010. Marianne da Costa Antunes Leite - Secretária de Administração.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a Secretaria Municipal de Administração 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:

PROCESSO N.º 34.795/09
PREGÃO PRESENCIAL N.º 161/09

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao uso da Divisão de Merenda Escolar da Secretaria de Educação, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 23/12/10).
Órgão Gerenciador: Divisão de Merenda Escolar / Secretaria de Educação.

Ata de Registro de Preços n° 479/09
Empresa: **KIM NETO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PANIFICAÇÃO LTDA.**

ITEM: 03
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 120.000
DESCRIÇÃO: Pão de Hambúrguer / Pão tipo □hot dog□
Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermento biológico.
Embalagem primária: sacos de polipropileno, lacrado, com capacidade para até 06 unidades ou 300g. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente totalmente lacrada
Valores mínimos por 50g (unidade) de produto:
CH: 26g Prot: 4g Gordura Total: 0,50g
Validade: mínimo de 10 (dez) dias
MARCA: Kim
VALOR UNIT.: R$ 0,28
VALOR TOTAL: R$ 33.600,00

ITEM: 04
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 120.000
DESCRIÇÃO: Pão de forma integral light
Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, farelo de aveia, farelo de trigo, farelo de soja, flocos de centeio, sementes de girassol e sementes de linhaça.
Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, resistentes, fechados com capacidade para até 450 gramas. Embalagem secundária: caixas de papelão ou plásticas resistentes, com capacidade para até 24 (vinte e quatro) unidades (de 200g).
Valores mínimos por 100 g de produto:
CH: 22g Prot: 3g Gordura Total: 0,80g
Validade: mínimo de 10 (dez) dias
MARCA: Kim
VALOR UNIT.: R$ 8,50
VALOR TOTAL: R$ 1.020.000,00

Secretaria da Administração, aos 15 dias do mês de junho de 2010. Marianne da Costa Antunes Leite - Secretária de Administração.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a Secretaria Municipal de Administração 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:

PROCESSO N.º 36.615/09
PREGÃO PRESENCIAL N.º 165/09

Objeto: Registro de Preços para eventual fornecimento de coffe break, destinado ao uso das diversas Secretarias desta Prefeitura, com fornecimento parcelado, por um período de 12 (doze) meses.
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 23/12/10).
Órgão Gerenciador: Secretaria de Administração.

Ata de Registro de Preços n° 480/09
Empresa: **BUFFET LUMINI LTDA. ME**

ITEM: 01
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.000
DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS: Croissant recheados (recheios variados)
VALOR UNIT.: R$ 9,89
VALOR TOTAL: R$ 19.780,00

ITEM: 02
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.000
DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS: Pão de Queijo
VALOR UNIT.: R$ 14,37
VALOR TOTAL: R$ 28.740,00

ITEM: 03
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 3.000
DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS: Salgados Assados variados (esfihas, empadas)
VALOR UNIT.: R$ 7,98
VALOR TOTAL: R$ 23.940,00

ITEM: 04
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.000
DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS: Folhados salgados recheados (recheios variados)
R**VALOR UNIT.:** $ 7,98

Poder Executivo

VALOR TOTAL: R$ 15.960,00

ITEM: 05
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 3.000
DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS: Salgados Fritos variados (coxinha, risólis, bolinha de queijo, kibe)
VALOR UNIT.: R$ 7,98
VALOR TOTAL: R$ 23.940,00

ITEM: 06
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.000
DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS: Sanduíche de metro (recheios variados)
VALOR UNIT.: R$ 17,96
VALOR TOTAL: R$ 35.920,00

ITEM: 07
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.000
DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS: Carolinas recheadas
VALOR UNIT.: R$ 7,88
VALOR TOTAL: R$ 15.760,00

ITEM: 08
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.000
DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS: Broinha
VALOR UNIT.: R$ 14,37
VALOR TOTAL: R$ 28.740,00

ITEM: 09
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 3.000
DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS: Petit Four variados
VALOR UNIT.: R$ 21,56
VALOR TOTAL: R$ 64.680,00

ITEM: 10
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 3.000
DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS: Sucos de frutas naturais sabor laranja, uva, manga, maracujá, pêssego e goiaba (caixinha de 1 litro)
VALOR UNIT.: R$ 6.39
VALOR TOTAL: R$ 19.170,00

ITEM: 11
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 1.000
DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS: Folhados doce (recheios variados)
VALOR UNIT.: R$ 14,37
VALOR TOTAL: R$ 14.370,00

Secretaria da Administração, aos 15 dias do mês de junho de 2010. Marianne da Costa Antunes Leite - Secretária de Administração.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a Secretaria Municipal de Administração 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:

PROCESSO N.º 37.001/09
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 057/09

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de margarina vegetal e leite integral em embalagem longa vida de 01 (um) litro, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 28/12/10).
Órgão Gerenciador: Secretaria de Infraestrutura e Secretaria de Segurança Pública.

Ata de Registro de Preços n° 481/09
Empresa: **NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.**

LOTE: 01
ITEM:01
UND: Litros
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 20.880
DESCRIÇÃO: Leite Longa Vida Integral, caixa com 12 (doze) unidades de 01 (um) litro.
MARCA: Lacto
VALOR UN: R$ 1,76
VALOR TOTAL: R$ 36.748,80
LOTE: 02
ITEM:02
UND: Pote
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.650
DESCRIÇÃO: Margarina vegetal deverá conter: Óleos vegetais líquidos interesterificados e/ou gorduras comestíveis de primeira qualidade, leite em pó e/ou soro de leite, aroma natural de manteiga ou soro de manteiga, sal, corante natural, estabilizante de soja, umidade acima de 30%, 15.000UI de vitamina A. O produto deve er livre de gorduras trans.
- Valores mínimos por 100gr do produto: - (i) V.C.T. De 590 kcal; - (ii) lipídeos: 65 gr;
- Embalagem em unidades individuais de 500 grs e reembalados em caixa de papelão resistentes, contendo 12 (doze) potes.
MARCA: Delícia
VALOR UN: R$ 2,05
VALOR TOTAL: R$ 5.432,50

Secretaria da Administração, aos 15 dias do mês de junho de 2010. Marianne da Costa Antunes Leite - Secretária de Administração.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a Secretaria Municipal de Administração 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:

PROCESSO N.º 36.061/09
PREGÃO PRESENCIAL N.º 143/09

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de carnes e frios em geral, destinados ao uso da Divisão de Merenda Escolar da Secretaria de Educação, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 28/12/10).
Órgão Gerenciador: Divisão de Merenda Escolar / Secretaria de Educação.

Ata de Registro de Preços n° 482/09
Empresa: **NUTRI-ALI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO LTDA.EPP**

ITEM:01
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 21.600
DESCRIÇÃO: Carne Bovina Moída Cozida e Congelada
1. Descrição do objeto:
Matéria-prima: recortes de acém**.** Carne proveniente de machos de espécie bovina, corte do quarto traseiro, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas sanitárias satisfatórias.
2. Características do produto:
Os recortes de carnes são moídos em discos de 6mm e entubados em tubos de polietileno e processados termicamente. Após o cozimento, os tubos são drenados dos sucos resultantes do cozimento, grânulos são congelados em túnel de congelamento IQF e embalados. ***Deverá ser congelado e sem sal***, á temperatura de -18º 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
2.2. Características Físico–químicas:
Gordura: máximo de 12**%**

Poder Executivo

Proteína: mínimo de 25%
Umidade: máximo de 70%
2.3.Características Microbiológicas:
Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS.
2.4. 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
3. Validade:
O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
4. Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.
5. Embalagem:
5.1. Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado, em embalagem atóxica, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Resistente ao transporte e armazenamento, ***contendo peso líquido máximo de 2 (dois) por embalagem.***
5.2. 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.
5.3. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
6. Rotulagem:
Deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05- Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Brasil
6.1.Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével a s seguintes informações:
Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;
Identificação completa do produto;
Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;
Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
Peso líquido;
Condições de armazenamento
OBS: O produto deve apresentar um médico veterinário como responsável técnico.
(devendo seu nome constar na ficha técnica do produto)
MARCA: Bertin
VALOR UNIT.: R$ 11,20
VALOR TOTAL: R$ 241.920,00

Ata de Registro de Preços n° 483/09
Empresa: **NUTRIZAM COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.**
ITEM: 02
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 18.000
DESCRIÇÃO: Carne Bovina em Cubos Cozida Congelada
1. Descrição do Objeto:
Ingredientes: carne bovina, tipo de corte: acém, sal e água (5,5%). Carne proveniente de machos de espécie bovina, procedente de quarto traseiro, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas sanitárias satisfatórias. O tipo de corte deverá ser característico da peça, conforme padrão descrito pela Portaria nº 5 de 08/11/88, SIPA/DIPOA .
2. Características do Produto:
Durante a preparação, os recortes são misturados com os ingredientes listados acima em um misturador a vácuo. Após a mistura, a massa é entubada sob compactação e à vácuo em bobinas tubulares para cozimento, formando logs com aproximadamente 6Kgs, que são processados termicamente em estufas à vapor. Após o cozimento, os tubos são drenados e resfriados com aspersão de chuveiros e em câmaras de resfriamento para então, serem cortados, congelados em túneis de congelamento e em seguida, embalados. Deverá ser congelado á temperatura de -18º 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 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 e nem pegajoso
Cor: própria, sem manchas esverdeadas
Sabor: próprio
Odor: próprio
2.2 Características Físico-químicas:
Gordura: máximo de 8%
Proteína: mínimo de 23%
Umidade: máximo de 70%
2.3. Características Microbiológicas:
Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS.
2.4. 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
3. Validade:
O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
4. Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.
5. Embalagem:
5.1. Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado, em embalagem atóxica, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Resistente ao transporte e armazenamento, ***contendo peso líquido máximo de 2 (dois) por embalagem.***
5.2. 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.
5.3. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
6. Rotulagem:
Deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05- Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura , Pecuária e abastecimento. Brasil
6.1.Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével a s seguintes informações:
Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;
Identificação completa do produto;
Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;
Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
Peso líquido;
Condições de armazenamento
OBS: O produto deve apresentar um médico veterinário como responsável técnico. (devendo seu nome constar na ficha técnica do produto)
Carne Bovina em Cubos Cozida Congelada
1. Descrição do Objeto:
Ingredientes: carne bovina, tipo de corte: acém, sal e água (5,5%). Carne proveniente de machos de espécie bovina, procedente de quarto traseiro, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas sanitárias satisfatórias. O tipo de corte deverá ser característico da peça, conforme padrão descrito pela Portaria nº 5 de 08/11/88, SIPA/DIPOA .
2. Características do Produto:
Durante a preparação, os recortes são misturados com os ingredientes listados acima em um misturador a vácuo. Após a mistura, a massa é entubada sob compactação e à vácuo em bobinas tubulares para cozimento, formando logs com aproximadamente 6Kgs, que são processados termicamente em estufas à vapor. Após o cozimento, os tubos são drenados e resfriados com aspersão de chuveiros e em câmaras de resfriamento para então, serem cortados, congelados em túneis de congelamento e em seguida, embalados. Deverá ser congelado á temperatura de -18º C (dezoito graus negativos)

Poder Executivo

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 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 e nem pegajoso
Cor: própria, sem manchas esverdeadas
Sabor: próprio
Odor: próprio
2.2 Características Físico-químicas:
Gordura: máximo de 8%
Proteína: mínimo de 23%
Umidade: máximo de 70%
2.3. Características Microbiológicas:
Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS.
2.4. 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
3. Validade:
O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação.
4. Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.
5. Embalagem:
5.1. Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado, em embalagem atóxica, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Resistente ao transporte e armazenamento, ***contendo peso líquido máximo de 2 (dois) por embalagem.***
5.2. 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.
5.3. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
6. Rotulagem:
Deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05- Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura , Pecuária e abastecimento. Brasil
6.1.Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével a s seguintes informações:
Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;
Identificação completa do produto;
Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;
Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
Peso líquido;
Condições de armazenamento
OBS: O produto deve apresentar um médico veterinário como responsável técnico.
(devendo seu nome constar na ficha técnica do produto)
MARCA: Bertin
VALOR UNIT.: R$ 12,10
VALOR TOTAL: R$ 217.800,00

ITEM:: 03
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 18.000
DESCRIÇÃO: Carne de Frango Cozida Desfiada e Congelada
1. Descrição do objeto:
Ingredientes: coxas e sobrecoxas sem osso e sem pele, água, sal proteína de soja, condimentos e especiarias, realçador de sabor .
2. Características do produto:
O produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Os filés deverão ser temperados através de injeção e massageamento, cozidos e desfiados mecanicamente, após o desfiamento o frango desfiado deve ser imediatamente embalado e congelado no túnel contínuo. Deverá ser congelado á temperatura de -18ºC (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 nº175 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 e nem pegajoso
Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas
Sabor: próprio
Odor: próprio
2.2. Características Físico-químicas:
Seguir os padrões estabelecidos pela legislação vigente.
2.3. Características Microbiológicas:
Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS.
2.4. 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
3. Validade:
O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação.
4. Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.
5. Embalagem:
5.1. Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado, em embalagem atóxica, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 02 (dois) quilos por embalagem.
5.2. 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 16 (dezesseis) quilos por embalagem.
5.3. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
6. Rotulagem:
Deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05- Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura , Pecuária e abastecimento. Brasil
6.1. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével a s seguintes informações:
Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;
Identificação completa do produto;
Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;
Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
Peso líquido;
Condições de armazenamento
MARCA: Pif Paf
VALOR UNIT.: R$ 11,00
VALOR TOTAL: R$ 198.000,00
ITEM:: 07
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 8.400
DESCRIÇÃO: Linguiça calabresa defumada
1. Descrição do Objeto:
Carnes preparadas embutidas ou embutidos, são produtos elaborados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, curados ou não, condimentos, cozidos ou não, defumados e dessecados ou defumados, adicionado ou não de gorduras ; tendo como envoltório natural

Poder Executivo

tripas, bexigas ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado.
Classificação: Lingüiça Calabresa é o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor característico da pimenta calabresa submetida ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.
2. Características do Produto:
Os embutidos deverão ser preparados de carne suína moída e outros tecidos animais em perfeito estado de conservação, podem entrar em sua composição, sal, água, condimentos naturais.. Não é permitido o uso de sangue com fibrina e a desfibrinação não poderá ser feita à mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada. Nos embutidos, não poderão ser adicionados tecidos inferiores. A lingüiça, depois de embutidos deverão ser atados em seções mais ou menos uniformes. Os embutidos não deverão apresentar a superfície úmida. Pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Os embutidos deverão ser manipulados em boas condições de higiene. As tripas e membranas de animais empregados com envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes de seu uso. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos. O embutido poderá ser envasado e nesse caso, deverá ser submetido ao teste de esterilidade indicado na norma para carnes preparadas envasadas. Nos embutidos não será permitida a adição de corantes artificiais. Toda a carne utilizada na elaboração de linguiças deverá ter sido submetida aos processos de inspeção no RIISPOA – Decreto nº 30691, de 29/03/1952.
2.1. Características Sensoriais:
Próprias do produto
2.2. Características físico- químicas **:**
Umidade (máxi) - 60%
Gordura (máx) - 35%
Proteína (mín.) - 14 %
Cálcio (base seca) máx. - 0,3%
2.3. Características Microbiológicas:
Serão adotados os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.
2.4. Características Macroscópicas e Microscópicas:
Serão adotados os padrões estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA
3. Validade:
O produto deverá ter validade mínima de 02 meses, a partir da data de fabricação do produto.
4. Prazo de Fabricação:
O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega.
5. Embalagem:
5.1. Embalagem Primária: deverá ser de saco de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo, cryovac ou mult-vac, termo encolhível, resistente, transparente atóxico, que assegure a durabilidade de 02 (dois) meses para o produto, comprovada a garantia do fabricante, através de declaração emitida pelo proponente, devendo a embalagem capacidade para até 3 (três) quilos.
5.2. Embalagem Secundária: deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada ou similar, com capacidade para até 10 (dez) quilos.
5.3. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
6. Rotulagem:
O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
No rótulo da embalagem primária e secundária, deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
Identificação do produto, inclusive marca;
Nome, endereço e CGC do fabricante;
Data de empacotamento;
Data de validade;
Componente do produto, inclusive tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados, na embalagem primária;
Registro no SIF;
Peso líquido;
Número de registro do produto no órgão competente;
Número do lote, caso utilizado;
Identificação do local a ser entregue do produto (cidade);
Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 15 (quinze) dias. Este produto deverá ter passado pelo Serviço de Inspeção Federal; ou órgão competente.
OBS: O produto deve apresentar um médico veterinário como responsável técnico.
(devendo seu nome constar na ficha técnica do produto.
MARCA: Pif Paf
VALOR UNIT.: R$ 6,40
VALOR TOTAL: R$ 53.760,00

ITEM:: 11
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 14.400
DESCRIÇÃO: Almôndega bovina congelada ***1. Descrição do Objeto: Entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne bovina, acrescida de água, condimentos naturais, sal, cebola; podendo conter proteína de soja e farinha de rosca, moldada na forma arredondada e submetido ao processo tecnológico adequado.*** Deverá ser congelado à temperatura de -12ºC (doze graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa nº 20 de 2000 da MAPA, Resolução RDC nº 175 de 2003 da ANVISA / MS, Resolução RDC nº 12 de 2001 da ANVISA/MS e Portaria nº 1002 de 11/12/1998 da SVS/MS.
2. Características do Produto:
O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A carne bovina modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livre se ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração norma. ***Cada unidade deverá pesar aproximadamente entre quinze e vinte gramas gramas.*** O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15º C (quinze graus negativos) e transportado em temperaturas inferiores a – 8º C (oito graus negativos).
2.1. Características Organolépticas:
2.2. Cor, odor, sabor e textura: característico
2.3. Características físico-químicas:
Gordura: máx. de 18g por 100g de produto
Proteína: mín. De 12g por 100g de produto
CHO total: máx. de 10g por 100g de produto
2.4. Características Microbiológicas e Microscópicas:
O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS.
2.5. Validade:
O produto deverá ter prazo de validade mínima de 120 dias, a partir da data de fabricação.
3. Embalagem:
3.1. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, termo soldado, transparente com capacidade para até 2 (dois) quilos de produto, resistente ao transporte e armazenamento.
3.2.Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente ás condições de armazenamento, co capacidade para no máximo 06 quilos.
4. Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.
5. Rotulagem:
O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC nº 359 de 2003 e RDC nº 360 de 2003 da ANVISA/MS. OBS: O produto deve apresentar um médico veterinário como responsável técnico. (devendo seu nome constar na ficha técnica do produto).
MARCA: Bertin
VALOR UNIT.: R$ 7,20
VALOR TOTAL: R$ 103.680,00

Ata de Registro de Preços n° 484/09
Empresa: **VEGETAL FOODS LTDA.**

ITEM: 04
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 7.200
DESCRIÇÃO: Hambúrguer misto (Carne de Aves e Carne Bovina) Congelado

Poder Executivo

1. Descrição do Objeto :
Entende-se por hambúrguer misto o produto cárneo industrializado, obtido a partir da carne moída de aves e de carne bovina, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado á temperaturas de -12º C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial: a Instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000 do MAA; Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS; Portarias nº 1002/1004 de 11/12/1998 - SVS/MS, Portaria nº 368, de 04/09/97 – Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos – MAA. 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. Características do Produto:
O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A mistura cárnea de aves e carne bovina modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Os hambúrgueres deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 56 (cinquenta e seis) gramas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a – 15º C e transportados em temperaturas inferiores a -8 º C.
Ingredientes: carne bovina e de aves, água, gordura de frango, proteína texturizada de soja, sal, proteína vegetal hidrolisada, condimento natural, estabilizante, corante natural, aromas naturais, dentre outros permitidos pela legislação.
2.1. Características Sensoriais:
Textura: Característica
Cor: Característica
Sabor: Característica
Odor: Característica
2.2. Características Físico- químicas:
Gordura: máximo de 19 %
Proteína: mínimo de 12 %
Carboidratos totais: máximo de 5 %
2.3. Características Microbiológicas:
Serão adotados os critérios e padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.
2.4.Características Macroscópicas e Microscópicas:
O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, e deverá seguir os critérios estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS
3. Validade:
O produto deverá ter validade mínima de 90 dias a partir da data de fabricação.
4. Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.
5. Embalagem:
5.1.Embalagem Primária: Deverá ser embalado em saquinhos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 56 gramas cada.
5.2. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, com capacidade mínima de 35 unidades por caixa, pesando de 2 a 3 quilos.
5.3. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
6. Rotulagem:
Deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05- Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura , Pecuária e abastecimento. Brasil
6.1. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével a s seguintes informações:
Identificação do produto, inclusive a marca;
Nome e endereço do fabricante;
Data de fabricação;
Data de validade ou prazo máximo para consumo
Peso líquido;
Componente do produto (somente na embalagem primária);
Instruções de uso (somente na embalagem primária);
Condições de armazenamento / Instruções de conservação e consumo;
Número do lote;
Número de registro do produto no órgão competente;
Carimbo do SIF
OBS: O produto deve apresentar um médico veterinário como responsável técnico.
(devendo seu nome constar na ficha técnica do produto)
MARCA: Perdigão
VALOR UNIT.: R$ 6,49
VALOR TOTAL: R$ 46.728,00

Ata de Registro de Preços n° 485/09
Empresa: **SADIA S.A.**

ITEM: 05
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 7.200
DESCRIÇÃO: Pedaços Empanados e Congelados de Carne de Aves
1. Descrição do Objeto:
Produto obtido a partir da mistura de carne de galináceos, farinha, gordura vegetal, fécula ou amido, proteína vegetal, leite em pó ou soro de leite, condimentos (exceto pimenta) em pedaços, empanados e congelados, pré-cozidos ou assados, manipulados em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deverá ser congelado á temperatura de -18º 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 ás características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir. 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 nº540 - SVS/MS de 27/10/97; Portaria nº 6 – CVS/99; Instrução Normativa nº 6 de 15/12/01; Portaria nº 368 de 04/09/97 do MAA. 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. Características do Produto:
O produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. A mistura carne de galináceos em pedaços empanados e congelados deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. 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 17 (dezessete) gramas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a – 15º C (quinze graus negativos) e transportado em temperaturas inferiores a – 8º C (oito graus negativos).
2.1. Características Sensoriais:
Textura/Aspecto: característico, não amolecido e nem pegajoso
Cor: característico
Sabor: característico
Odor: Característico
2.2. Características Físico-químicas:
Carboidratos totais: máx. de 30%
Gordura: máx. de 15%
Proteína: mínimo de 10%
2.3. Características Microbiológicas:
Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS.
2.4. 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
2.5. Caraterísticas Toxicológicas:
Nitrito ..... máximo de 0,015g/100g – expresso em nitrito de sódio (crítico)
Nitrato ..... máximo de 0,030g/100g – expresso em nitrato de sódio (crítico)

Poder Executivo

Corantes artificiais ..... ausência (crítico)
3. Validade:
O produto deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de fabricação.
4. Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.
5. Embalagem:
5.1. Embalagem Primária: Deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3 (três) quilos por embalagem.
5.2. 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.***
5.3. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
6. Rotulagem:
Deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05- Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Brasil
6.1. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével a s seguintes informações:
Identificação do produto, inclusive a marca;
Nome e endereço do fabricante;
Data de fabricação;
Data de validade ou prazo máximo para consumo
Peso líquido;
Componente do produto (somente na embalagem primária);
Instruções de uso (somente na embalagem primária);
Condições de armazenamento/Instruções de conservação e consumo;
Número do lote;
Número de registro do produto no órgão competente;
Carimbo do SIF
MARCA: Sadia
VALOR UNIT.: R$ 7,30
VALOR TOTAL: R$ 52.560,00

ITEM: 06
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 9.600
DESCRIÇÃO: Salsicha de peru
1. Descrição do objeto:
Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado e ingredientes e condimentos (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada á temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 175 de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 2001 da ANVISA/MS, Portaria n 167 1002 da SVS/MS, Portaria nº 540 de 1997 da SVS/MS, Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS – 6 de 1999, Instrução Normativa nº 4 de 2000 da M.A.P.A.
2. Característica do produto:
A salsicha deverá ser preparada com carnes de peru em perfeito estado e conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes de animais bovinos, equinos caninos, felinos e outras espécies de aves e nem a utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água e 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 ou pardacentas ou colorações sem uniformidade. O peso de cada unidade de salsicha deverá ser de 40 a 50 gramas.
2.1. Características sensoriais:
Aspecto: próprio
Cor: própria, rosada sem manchas pardecentes ou esverdeadas
Odor, odor e textura: próprio
2.2. Características Físico-químicas:
Amido: máximo de 2% p/p
Umidade: máximo de de 65% p/p
Gordura: máximo de 20% p/p
Proteína: 12% p/p
Cloreto de sódio: máximo de 2% p/p
2.3. Características Microbiológicas e Microscópicas:
O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS.
2.4. Características Toxicológicas:
Nitrito: máximo de 0,015g/100g- expresso em nitrito de sódio (crítico)
Nitrato: máximo de 0,030g/100g – expresso em nitrito de sódio (crítico)
3. Validade:
O produto deve ter prazo de validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias, a partir da data de fabricação.
4. Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.
5. Embalagem:
5.1. Embalagem primária: á vácuo, termo formada, atóxica, transparente e lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, com capacidade para até 3 kg por embalagem.
5.2. 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.
6. Rotulagem:
O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC nº 359 de 2003 e RDC nº 360 de 2003 da ANVISA/MS.
OBS: O produto deve apresentar um médico veterinário como responsável técnico.
(devendo seu nome constar na ficha técnica do produto)
MARCA: Sadia
VALOR UNIT.: R$ 4,80
VALOR TOTAL: R$ 46.080,00

ITEM: 10
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 12.000
DESCRIÇÃO: Salsicha Tipo Hot Dog
1. Descrição do objeto:
Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada á temperatura de – 18º C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 175 de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 2001 da ANVISA/MS, Portaria n 167 1002 da SVS/MS, Portaria nº 540 de 1997 da SVS/MS, Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS – 6 de 1999, Instrução Normativa nº 4 de 2000 da M.A.P.A.
2. Característica do produto:
A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito 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 e felinos, nem tecidos inferiores tais como pele e cartilagens (constar no laudo). A porcentagem de água e 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 ou pardacentas ou colorações sem uniformidade. O peso de cada unidade de salsicha deverá ser de 40 a 50 gramas.
2.1. Características sensoriais:
Aspecto: próprio
Cor: própria, rosada sem manchas pardecentes ou esverdeadas
Odor, odor e textura: próprio
2.2. Características Físico-químicas:

Poder Executivo

Amido: máximo de 2% p/p
Umidade: máximo de de 65% p/p
Gordura: máximo de 20% p/p
Proteína: 12% p/p
Cloreto de sódio: máximo de 2% p/p
2.3. Características Microbiológicas e Microscópicas:
O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS.
2.4. Características Toxicológicas:
Nitrito: máximo de 0,015g/100g - expresso em nitrito de sódio (crítico)
Nitrato: máximo de 0,030g/100g – expresso em nitrito de sódio (crítico)
3. Validade:
O produto deve ter prazo de validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias, a partir da data de fabricação.
4. Prazo de Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.
5. Embalagem:
5.1. Embalagem primária: á vácuo, termo formada, atóxica, transparente e lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, com capacidade para até 3 kg por embalagem.
5.2. 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.
6. Rotulagem:
O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC nº 359 de 2003 e RDC nº 360 de 2003 da ANVISA/MS.
OBS: O produto deve apresentar um médico veterinário como responsável técnico.
(devendo seu nome constar na ficha técnica do produto)
MARCA: Sadia
VALOR UNIT.: R$ 3,80
VALOR TOTAL: R$ 45.600,00

Ata de Registro de Preços n° 486/09
Empresa: **CECAPA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA. EPP**
ITEM: 08
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 8.400
DESCRIÇÃO: Mortadela Fatiada
1. Descrição do objeto:
Entende-se por mortadela , o produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de suínos, bovinos e de aves, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado.
2. Características do produto:
O embutido deverá ser preparado com carnes de diferentes espécies de animais de açougue (carne suína, carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, toucinho suíno, miúdo de suíno, pele de frango), carnes mecanicamente separadas, até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue, pele e tendões no limite máximo de 10% e gorduras. Não é permitido o uso de sangue com fibrina e a desfibrinação não poderá ser feita à mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada. A mortadela, depois de embutida deverá ser atada em seções mais ou menos uniformes. O embutido não deverá apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. O embutido deverá ser manipulado em condições higiênico sanitárias satisfatórias. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos. No embutido não será permitida a adição de corantes artificiais. O produto deve ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento, 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 nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS, Portaria nº 1002/1004 de 11/12/98 SVS/MS; Portaria nº 540 de 27/10/97 – SVS/MS; Portaria nº 6 – CVS/99; Portaria nº 368 de 04/09/97 do MAA; Instrução Normativa nº 4 de 31/03/00; Instrução Normativa nº 20 de 21/07/99 - MAA. Toda a carne usada para elaboração da Mortadela deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30.691, de 29/03/52. O produto deverá estar de acordo com as Normas Técnicas de Alimentos (NT5) do Decreto Estadual nº 12.436 de 20/10/78
2.1. Características Sensoriais:
Aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajoso
Cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas
Sabor: próprio
Odor: próprio
2.2. Características Físico-químicas:
Umidade: máximo de 65%
Proteína: mínimo de 12%
Gordura: máximo de 30%
Carboidrato: máximo de 10%
Amido: máximo de 5%
2.3. Características Microbiológicas:
Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS.
2.4. Características Macroscópicas e Microscópicas:
O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS.
3. Validade:
O produto deverá ter validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de fabricação.
4. Prazo de Fabricação:
O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.
5. Embalagem:
5.1. Embalagem Primária: O produto deverá ser resfriado, em saco plástico leitoso, atóxico, á vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 1,5 (um e meio) por embalagem, sendo 100 fatias por pacote, ou 15 gramas por fatia.
5.2. 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 com peso mínimo de 6 (seis) quilos por embalagem.
5.3. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
6. Rotulagem:
Deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Brasil
6.1. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével a s seguintes informações:
- Nome do produto e maca;
Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP e carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;
Identificação completa do produto;
Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;
Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
Peso líquido;
Condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária)
MARCA: Prieto
VALOR UNIT.: R$ 9,80
VALOR TOTAL: R$ 82.320,00

ITEM: 09
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.400
DESCRIÇÃO: Presunto Magro Cozido Resfriado
1. Descrição do Objeto:
Entende-se por Presunto o produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes e submetido a um processo de cozimento adequado.
2. Características do Produto:
O presunto deverá ser preparado de pernis ou carnes de outras partes de suíno sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. O presunto cozido deverá ser submetido à cocção com adição ou não de condimentos e

Poder Executivo

também convenientemente conservados. Não será permitido na sua preparação o emprego de fermentos proteolíticos. Será considerado impróprio para o consumo o presunto cuja carne se apresente amolecida, pegajosa, pardo-esverdeada, com cheiro e sabor impróprios, alcalina ou com outros indícios que denuncie má conservação. As partes gordurosas não poderão se apresentar rançosas e amareladas. O presunto deverá ser manipulado em boas condições de higiene. O produto deve ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento, 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 nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS, Portaria nº 1002/1004 de 11/12/98 SVS/MS; Portaria nº 540 de 27/10/97 – SVS/MS; Portaria nº 6 – CVS/99; Portaria nº 368 de 04/09/97 do MAA; Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00; Instrução Normativa nº 20 de 21/07/99 - MAA. 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. O produto deverá estar de acordo com as Normas Técnicas de Alimentos (NT8) do Decreto Estadual nº 12.436 de 20/10/78.
2.1. Características Sensoriais:
Aspecto: característico
Cor: rosada internamente
Cheiro/Odor: característico
Sabor: característico
2.2. Características Físico-químicas:
Proteína: mínimo de 12%
Carboidratos: máximo de 2%
Cálcio (base seca): 0,3%
O presunto deverá apresentar reação de amônia negativa.
O pH deverá ser levemente ácido.
2.3. Características Microbiológicas:
Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS.
Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções.
2.4. Características Macroscópicas e Microscópicas:
O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS.
3. Validade:
O produto deverá ter validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de fabricação.
4. Prazo de Fabricação:
O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.
5. Embalagem:
5.1. Embalagem Primária: A embalagem deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo sendo o produto resfriado. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 03 (três) quilo por embalagem.
5.2. 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 com peso máximo de 18 (dezoito) quilos por embalagem.
5.3. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
6. Rotulagem:
Deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05- Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Brasil
6.1. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével a s seguintes informações:
Nome do produto e maca;
CGC do fabricante;
Número do registro do Serviço de Inspeção Federal/ Estadual, ou órgão competente;
Identificação completa do produto;
Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;
Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
Peso líquido;
Condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).
MARCA: Prieto
VALOR UNIT.: R$ 8,76
VALOR TOTAL: R$ 21.024,00

Secretaria da Administração, aos 15 dias do mês de junho de 2010. Marianne da Costa Antunes Leite - Secretária de Administração.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a Secretaria Municipal de Administração 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:

PROCESSO N.º 34.580/09
PREGÃO PRESENCIAL N.º 156/09

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao uso da Divisão de Merenda Escolar da Secretaria de Educação, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses. Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 28/12/10).
Órgão Gerenciador: Divisão de Merenda Escolar / Secretaria de Educação.

Ata de Registro de Preços n° 487/09
Empresa: **NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.**

ITEM: 01
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.400
DESCRIÇÃO: Maionese, baldes com 03 quilos
Ingredientes básicos: ovos pasteurizados, óleo vegetal, sal, vinagre, isento de soro de leite, não poderá conter corantes
Embalagem primária: baldes com 03 quilos. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado e resistente, com capacidade para até 18 quilos.
Validade: mínima de 6 meses
MARCA:Hábito
VALOR UNIT.: R$ 2,04
VALOR TOTAL: R$ 4.896,00

ITEM: 02
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 7.200
DESCRIÇÃO: Sal refinado extra iodado
Composição: sal refinado extra, iodato de potássio, antiumectantes (ferrocianeto de sódio e alumínio Silicato de sódio)
Embalagem primária: pacotes de polietileno de 01 (um) quilo. Embalagem secundária: fardo de papelão reforçado ou plástico atóxico, com capacidade para até 30 pacotes.
Validade: indeterminado
MARCA: Cisne
VALOR UNIT.: R$ 1,09
VALOR TOTAL: R$ 7.848,00

ITEM: 03
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 600
DESCRIÇÃO: Aveia em flocos finos
Caracaterísticas: produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.
Embalagem primária: saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade para até 500g ou; caixa de papel multifolhado, resistente, colada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para até 500g. Embalagem secundária: fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, ou fechado com capacidade para até 6 (seis) quilos ou; caixa

Imprensa Oficial da Estância de Atibaia
Quarta-feira, 16 de junho de 2010 - nº 1181 - Ano XIV www.atibaia.sp.gov.br/imprensa/index.html

Poder Executivo

de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem lacrada com fita gomada identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 12 (doze) pacotes e peso líquido total de 6 (seis) quilos.
Valores mínimos por 100g de produto:
CH: 17g Prot: 4,4g Gordura total: 2,7g Fibra: 2,9mg
Serão adotados os padrões microbilógicos estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS; O produto deverá estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/1978.
Validade: mínimo de 6 (seis) meses.
MARCA: Yoki
VALOR UNIT.: R$ 6,85
VALOR TOTAL: R$ 4.110,00

Ata de Registro de Preços n° 488/09
Empresa: **NUTRI-ALI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO LTDA.EPP**

ITEM: 04
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 14.400
DESCRIÇÃO: Molho de tomate temperado
Ingredientes básicos: polpa de tomate não peneirado concentrada com cebola, alho, salsa , sal e açúcar. Sem adição de glutamato monossódico
Características: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, sabor e odor próprio.
Embalagem primária: latas ou longa vida com 340 grs a 850 grs. Rendimento do produto: cada um quilo deverá fornecer no mínimo 40 porções de 50 ml.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Predilecta
VALOR UNIT.: R$ 2,56
VALOR TOTAL: R$ 36.864,00

ITEM: 07
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 12.000
DESCRIÇÃO: Molho de tomate temperado com ervas
Ingredientes básicos: polpa de tomate, cebola, óleo de soja, sal, salsa, cebolinha, manjericão, louro, orégano, alho e açúcar.
Características: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, sabor e odor próprio.
Embalagem primária: latas ou longa vida contendo de 340g a 3,5 quilos. Rendimento do produto: cada um quilo deverá fornecer no mínimo 40 porções de 50 ml.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Predilecta
VALOR UNIT.: R$ 2,74
VALOR TOTAL: R$ 32.880,00

Ata de Registro de Preços n° 489/09
Empresa: **JV-ALIMENTOS LTDA.**

ITEM: 05
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 24.000
DESCRIÇÃO: Polpa ou Purê de tomate
Ingredientes: tomate, açúcar e sal
Características do produto: deverá apresentar aspecto de massa mole (concentrado da polpa do tomate) de frutos maduros, sem peles e sementes cor vermelha, cheiro e odor e isento de fermentação. Deverá ter resíduo mineral bruto no mínimo resíduo de 12% (BRIX), pH mínimo de 3,8%acidez cítrica máxima de 1,2%. Deverá ter adição de no máximo 2% de açúcar e 1% de cloreto de sódio.
Rendimento: 1kg do produto deverá render no mínimo 40 porções de 50 a 60 ml.
Valores por 100g de produto:
Prot: 01g Carboidrato (máx): 10g
Embalagem primária: latas de 350g a 500g e/ou 4kg; embalagem longa vida de 520g. Embalagem secundária: caixa de papelão refoçado, lacrado, resistente, com capacidade para até 24 unidades.
Validade: mínimo de 18 meses
MARCA: Quero
VALOR UNIT.: R$ 2,17
VALOR TOTAL: R$ 52.080,00

Secretaria da Administração, aos 15 dias do mês de junho de 2010. Marianne da Costa Antunes Leite - Secretária de Administração.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a Secretaria Municipal de Administração 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:

PROCESSO N.º 34.576/09
PREGÃO PRESENCIAL N.º 158/09

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao uso da Divisão de Merenda Escolar da Secretaria de Educação, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 28/12/10).
Órgão Gerenciador: Divisão de Merenda Escolar / Secretaria de Educação.

Ata de Registro de Preços n° 490/09
Empresa: **CRIALIMENTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.**

ITEM: 01
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 1.800
DESCRIÇÃO: Gelatina em pó sabor morango
Ingredientes básicos; açúcar, gelatina e sal e aroma natural reforçado de morango, isento de aromas artificiais.
Valores mínimos por 100grs de produto:
Prot: 7g CH: 85g VCT: 370 kcal
Rendimento: 60 a 70 porções
Embalagem primária: pacotes de polietileno leitoso com 01 (um) quilo. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas e resistentes, com capacidade para até 10 quilos.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Crialimentos
VALOR UNIT.: R$ 4,64
VALOR TOTAL: R$ 8.352,00

ITEM: 02
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 1.800
DESCRIÇÃO: Gelatina em pó sabor abacaxi
Ingredientes básicos; açúcar, gelatina e sal e aroma natural reforçado de abacaxi, isento de aromas artificiais.
Valores mínimos por 100grs de produto:
Prot: 7g CH: 85g VCT: 370 kcal
Rendimento: 60 a 70 porções
Embalagem primária: pacotes de polietileno leitoso com 01 (um) quilo. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas e resistentes, com capacidade para até 10 quilos.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Crialimentos
VALOR UNIT.: R$ 4,64
VALOR TOTAL: R$ 8.352,00
ITEM: 03
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 1.800
DESCRIÇÃO: Gelatina em pó sabor uva
Ingredientes básicos; açúcar, gelatina e sal e aroma natural reforçado de uva, isento de aromas artificiais.
Valores mínimos por 100grs de produto:
Prot: 7g CH: 85g VCT: 370 kcal
Rendimento: 60 a 70 porções
Embalagem primária: pacotes de polietileno leitoso com 01 (um) quilo. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas e resistentes, com capacidade para até 10 quilos.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Crialimentos
VALOR UNIT.: R$ 4,64
VALOR TOTAL: R$ 8.352,00

ITEM: 04
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 1.800
DESCRIÇÃO: Gelatina em pó sabor limão
Ingredientes básicos; açúcar, gelatina e sal e aroma natural reforçado de limão, isento de aromas artificiais.
Valores mínimos por 100grs de produto:
Prot: 7g CH: 85g VCT: 370 kcal
Rendimento: 60 a 70 porções
Embalagem primária: pacotes de polietileno leitoso com 01 (um) quilo. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas e resistentes, contendo 10 quilos.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Crialimentos
VALOR UNIT.: R$ 4,64
VALOR TOTAL: R$ 8.352,00

ITEM: 05
UN: Kg

Poder Executivo

CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 3.600
DESCRIÇÃO: Proteína Texturizada de soja sabor de carne
Ingredientes básicos: gordura vegetal, proteína texturizada de soja, aroma natural de carne.
Embalagem em sacos de polietileno de 01 (um) quilo. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçada e resistente, com capacidade para até 10 quilos.
Valores mínimos por 100grs de produto:
VCT: 340 kcal CH: 30g Prot: 50g
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Crialimentos
VALOR UNIT.: R$ 7,90
VALOR TOTAL: R$ 28.440,00

ITEM: 06
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 1.800
DESCRIÇÃO: Proteína Texturizada de soja sabor de bacon
Ingredientes básicos: gordura vegetal, proteína texturizada de soja, aroma natural de bacon.
Embalagem em sacos de polietileno de 01 (um) quilo. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistentes, com capacidade para até 10 quilos.
Valores mínimos por 100grs de produto:
VCT: 340 kcal CH: 30g Prot: 50g
Validade: mínima de12 meses
MARCA: Crialimentos
VALOR UNIT.: R$ 7,90
VALOR TOTAL: R$ 14.220,00

ITEM: 07
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 1.800
DESCRIÇÃO: Proteína Texturizada de soja sabor de frango
Ingredientes básicos: gordura vegetal, proteína texturizada de soja, aroma natural de frango.
Embalagem em sacos de polietileno de 01 (um) quilo. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistentes, com capacidade para até 10 quilos.
Valores mínimos por 100grs de produto:
VCT: 340 kcal CH: 30g Prot:: 50g
Validade: mínima de12 meses
MARCA: Crialimentos
VALOR UNIT.: R$ 7,90
VALOR TOTAL: R$ 14.220,00

Secretaria da Administração, aos 15 dias do mês de junho de 2010. Marianne da Costa Antunes Leite - Secretária de Administração.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a Secretaria Municipal de Administração 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:

PROCESSO N.º 34.770/09
PREGÃO PRESENCIAL N.º 159/09

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao uso da Divisão de Merenda Escolar da Secretaria de Educação, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 28/12/10).
Órgão Gerenciador: Divisão de Merenda Escolar / Secretaria de Educação.

Ata de Registro de Preços n° 491/09
Empresa: **SOCOM ALIMENTOS LTDA.**

ITEM: 03
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 7.200
DESCRIÇÃO: Biscoito Salgado com recheio sabor ervas finas/ presunto
Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, açúcar, leite desnatado em pó, soro de leite em pó, queijo em pó sabor ervas finas ou sabor de presunto, amido, sal, fermento químicos. O produto deve ser isento de gordura vegetal hidrogenada.
Valores mínimos por porção de 24 g:
CH: 10g Prot: 1,2g Gordura Total: 6g
Embalagem primária: filme transparente contendo 4 unidades por embalagem individual. Reembalados por filme transparente e metalizado. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, lacrada e resistente, com capacidade para até 40 pacotes.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Parati
VALOR UNIT.: R$ 12,70
VALOR TOTAL: R$ 91.440,00

ITEM: 04
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 7.200
DESCRIÇÃO: Biscoito salgado mini cracker
Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, glicose, sal.
Valores mínimos por porção de 30g:
Ch: 18g Prot: 2g Gordura Total: 3,5g
Embalagem primária: filme BOPP transparente e metalizado com capacidade para até 350g.
Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, totalmente lacrado com capacidade para até 4,5 quilos.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Parati
VALOR UNIT.: R$ 8,50
VALOR TOTAL: R$ 61.200,00

Ata de Registro de Preços n° 492/09
Empresa: **NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.**

ITEM: 05
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 360.000
DESCRIÇÃO: Bombom sabor morango com cobertura sabor chocolate ou chocolate com cobertura sabor chocolate.
Ingredientes básicos: açúcar, glicose, gordura vegetal, flocos de morango, cacau em pó, albumina, aroma de baunilha, sal, aroma idêntico ao de morango (sabor morango).
Valores mínimos por 100g de produto:
CH: 110g Prot: 13g
Embalagem primária: filme BOPP perolizado com 10 a 13g. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, resistente lacrado, com capacidade para até 150 unidades.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Moranguete
VALOR UNIT.: R$ 0,12
VALOR TOTAL: R$ 43.200,00

ITEM: 11
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 360.000
DESCRIÇÃO: Biscoito recheado diversos sabores (goiaba, chocolate)
Ingredientes básicos:
Sabor goiaba: polpa de goiaba, farinha de trigo enriquecida com ferro a ácido fólico, margarina, leite em pó desnatado, amido, ovo em pó, sal
Sabor chocolate: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, leite em pó, amido, sal e cacau
Valores mínimos por 25g (unidade) de produto:
CH: 15g Prot: 0,6g Gordura total: 2g Gordura trans: 0g
Embalgem primária: filme de polipropileno transparente e metalizado contendo 25g (por unidade). Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada e reforçada com capacidade para até 4kg.
Validade: mínima de 08 meses
MARCA: Bauducco
VALOR UNIT.: R$ 0,55
VALOR TOTAL: R$ 198.000,00

Ata de Registro de Preços n° 493/09
Empresa: **KIM NETO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PANIFICAÇÃO LTDA.**

ITEM: 06
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 360.000
DESCRIÇÃO: Bolo individual sem recheio diversos sabores
Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, açúcar refinado, ovos, cacau em pó (sabor chocolate), leite em pó integral, glucose, sal, fermento químico.
Embalagem primária: saco de polietileno, lacrado, com capacidade 40 a 50g. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e resistente, com capacidade para até 60 unidades..
Valores nutricionais por porção de 45g:
CH: 27g Prot: 3g Gordura Total: 6,2g
Validade: mínimo de 15 dias
MARCA: Kimzinho
VALOR UNIT.: R$ 0,31
VALOR TOTAL: R$ 111.600,00

Imprensa Oficial da Estância de Atibaia
Quarta-feira, 16 de junho de 2010 - nº 1181 - Ano XIV www.atibaia.sp.gov.br/imprensa/index.html

Poder Executivo

Ata de Registro de Preços n° 494/09
Empresa: **DOCEVALE INDÚSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTÍCIAS LTDA.EPP**

ITEM: 07
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 360.000
DESCRIÇÃO: Doce de Banana individual
Ingredientes: polpa de banana, açúcar.
Brix mínimo: 50% PH mínimo: 4,0%
Embalagem primária: embalagem individual, em polietileno, com 30 a 40grs. Embalagem secundária em caixas de papelão reforçado contendo de 100 a 150 unidades.
Validade: mínima de 8 meses
MARCA: Castelo de Chaves
VALOR UNIT.: R$ 0,16
VALOR TOTAL: R$ 57.600,00

ITEM: 08
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 360.000
DESCRIÇÃO: Doce de goiaba individual
Ingredientes básicos: polpa de goiaba e açúcar, glicose, pectina, ácido cítrico. Brix mínimo de 73%, PH mínimo de 3% e acidez cítrica de 70%
Embalagem: individual, em polietileno, 30 a 40g. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, e resistente, com capacidade para até 200 unidades.
Validade: mínima de 08 meses
MARCA: Castelo de Chaves
VALOR UNIT.: R$ 0,13
VALOR TOTAL: R$ 46.800,00

Ata de Registro de Preços n° 495/09
Empresa: **MAFURGEL COMÉRCIO LTDA. EPP**

ITEM: 09
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 300.000
DESCRIÇÃO: Pão de mel com cobertura de chocolate
Ingredientes básicos: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal ou manteiga, ovos, leite, cacau em pó (na cobertura), leite em pó (na cobertura), mel. Comprovado em laudo e ficha técnica.
Embalagem primária: plástica individual com 02 unidades (20 a 30g). Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, lacrado e resistente, com capacidade para até 400 unidades.
Valores Nutricionais por 100g:
VCT: 430 kcal Prot:4g Lip:13g
Validade: mínima de 06 meses
MARCA: Barion
VALOR UNIT.: R$ 0,32
VALOR TOTAL: R$ 96.000,00

ITEM: 12
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 12.000
DESCRIÇÃO: Biscoito tipo cookie integral sabor castanha-do-pará e sabor gotas de chocolate
Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gotas de chocolate (para o sabor chocolate), castanha-do-pará (para sabor castanha-do-pará), fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, soro de leite em pó, ovos integrais desidratados, sal
Valores nutricionais por porção de 30g:
CH: 21g Prot: 2g Gordura Total: 5g Gordura trans: 0g Fibra: 1,3g
Embalagem primária: filme laminado em metalizado, contendo até 500g. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada e lacrada com capacidade para até 10 quilos.
Validade: mínima de 08 meses
MARCA: Barion
VALOR UNIT.: R$ 9.50
VALOR TOTAL: R$ 114.000,00

Ata de Registro de Preços n° 496/09
Empresa: **NUTRIMENTAL S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS**

ITEM: 10
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 360.000
DESCRIÇÃO: Barra de cereais diversos sabores com cobertura de chocolate
Barra de cereal sabor castanha-do-pará: xarope de glicose, flocos de arroz, aveia em flocos, castanha-do-pará, açúcar mascavo, gordura de palma, açúcar invertido, uva passa, maça desidratada, sal, canela em pó.
Barra de cereral sabor chocolate, rica em cálcio: aveia e flocos de cereais, farinhas de arroz e de milho, açúcar, cacau, maltodextrina, extrato de malte, sal, xarope de glicose
Barra de cereal sabor banana: xarope de glicose, flocos de arroz, banana desidratada, aveia em flocos, açúcar invertido, gordura de palma, sal e estabilizante lecitina de soja.
Barra de cereal sabor chocolate tipo brigadeiro: xarope de glicose, cobertura sabor chocolate (23%) (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite, leite desnatado em pó, sal, estabilizante lecitina de soja, flocos de arroz, chocolate granulado e cacau em pó.
Barra de cereal sabor biscoito de chocolate e creme: xarope de glicose, cobertura sabor chocolate (20%) (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite, açúcar, leite desnatado em pó, sal, estabilizantes lecitina de soja, flocos de cereais, biscoitos sabor chocolate
Ingredientes básicos da cobertura de chocolate (que todas barras deverão apresentar): açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite, leite em pó desnatado, sal.
Valores nutricionais mínimos por 100g:
VCT: 100 cal CH: 14g Prot: 0,9g Gordura total: 1,8g Cálcio: 240mg (para o sabor chocolate rica em cálcio)
Embalagem primária: embalagens individuais de filme de poliéster metalizado, contendo de 20 a 25g. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado e resistente.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Nutrimental
VALOR UNIT.: R$ 0,62
VALOR TOTAL: R$ 223.200,00

Ata de Registro de Preços n° 497/09
Empresa: **NUTRI-ALI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO LTDA.EPP**

ITEM: 14
UN: Un
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 9.000
DESCRIÇÃO: Requeijão Cremoso, potes plásticos de 220g
Ingredientes básicos: leite pasteurizado, creme de leite, coalho, sal, cloreto de cálcio, podendo ou não conter amido na composição.
Valores mínimos por porção de 30g:
CH: 1,1g Prot: 2g Gordura Total: 6g
Embalagem: potes de plástico atóxico, lacrado, resistente, com capacidade para até 250g. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, lacrado e resistente, com capacidade para até 24 potes.
Validade: mínima de 75 dias
MARCA: Leco
VALOR UNIT.: R$ 3,19
VALOR TOTAL: R$ 28.710,00

Secretaria da Administração, aos 15 dias do mês de junho de 2010. Marianne da Costa Antunes Leite - Secretária de Administração.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a Secretaria Municipal de Administração 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:

PROCESSO N.º 34.771/09
PREGÃO PRESENCIAL N.º 160/09

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao uso da Divisão de Merenda Escolar da Secretaria de Educação, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 29/12/10).
Órgão Gerenciador: Divisão de Merenda Escolar / Secretaria de Educação.

Ata de Registro de Preços n° 498/09
Empresa: **SOCOM ALIMENTOS LTDA.**

ITEM: 01
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.400
DESCRIÇÃO: Macarrão padre nosso ou ave maria, com ovos
Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizado (mencionado na embalagem), corante natural urucum e cúrcuma, isento de amido de milho, comprovado em laudo.

Imprensa Oficial da Estância de Atibaia
Quarta-feira, 16 de junho de 2010 - nº 1181 - Ano XIV www.atibaia.sp.gov.br/imprensa/index.html

Poder Executivo

Valores mínimos por 100grs de produto:
Prot: 11g Lip: 01g CH: 73g
Embalagem primária: pacotes de polietileno e polipropileno com 500g. Embalagem secundária: saco plástico, atóxico, transparente e lacrado, com capacidade para até 12 quilos.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Renata
VALOR UNIT.: R$ 2,15
VALOR TOTAL: R$ 5.160,00

ITEM: 03
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 14.400
DESCRIÇÃO: Macarrão parafuso com ovos
Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados (mencionado na embalagem), corante natural (urucum e curcuma, deverá estar mencionado no rótulo), isento de amido de milho. Comprovado em laudo.
Valores mínimos por 100grs de produto:
Proteína: 11g Lipídios: 01g CH: 74g VCT: 350kcal
Embalagem primária: filme laminado de polipropileno atóxico, pacotes com 500grs. Embalagem secundária: fardo plástico em polietileno de 10 quilos
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Renata
VALOR UNIT.: R$ 2,14
VALOR TOTAL: R$ 30.816,00

ITEM: 04
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 9.600
DESCRIÇÃO: Macarrão tipo gravatinha com ovos
Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados (mencionado na embalagem), corante natural (urucum e/ou cúrcuma), isento de amido de milho. Comprovado em laudo
Valores mínimos por 100grs de produto:
Prot: 11g Lip: 1g CH: 71g
Embalagem primária: pacotes de polipropileno e polietileno com 500g ou 01(um) quilo. Embalagem secundária: sacos plásticos ou caixas de papelão resistentes, lacrados, com capacidade para até 24 quilos.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Renata
VALOR UNIT.: R$ 2,55
VALOR TOTAL: R$ 24.480,00

ITEM: 05
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 9.600
DESCRIÇÃO: Macarrão instantâneo com ovos
Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, gordura vegetal e betacaroteno (pró vitamina A) sal, isento de amido de milho. Comprovado em laudo
Valores mínimos por 100grs de produto:
Prot: 9g Lip: 15g CH: 60g
Tempo de cozimento deverá ter de 03 a 05 minutos.
Embalagem primária: pacotes de poliéster com polietileno com 500g. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas e resistentes, com capacidade para até 10 quilos.
Validade: mínima de 06 meses
MARCA: Renata Express
VALOR UNIT.: R$ 4,76
VALOR TOTAL: R$ 45.696,00

ITEM: 06
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.400
DESCRIÇÃO: Macarrão com Vegetais tipo Cogumelo
Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, beterraba desidratada em pó, espinafre desidratado em pó, tomate desidratado em pó, corantes naturais. O produto deverá ser isento de amido de milho.
Valores mínimos por 100g:
CH: 55g Prot: 7,5g Gordura total: 1,0g
Embalagem primária: sacos de polipropileno, lacrados, resistentes com capacidade para 200g ou 500g. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada e resistente.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Mosmann
VALOR UNIT.: R$ 6,55
VALOR TOTAL: R$ 15.720,00

ITEM: 09
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 12.000
DESCRIÇÃO: Macarrão com ovos tipo Pena
Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados (mencionado na embalagem), corante natural (urucum e curcuma, deverá estar mencionado no rótulo), isento de amido de milho. Comprovado em laudo.
Valores mínimos por 100grs de produto:
Proteína: 11g Lipídios: 01g CH: 74g VCT: 350kcal
Embalagem primária: filme laminado de polipropileno atóxico, pacotes com 500grs. Embalagem secundária: fardo plástico em polietileno de 10 quilos
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Renata
VALOR UNIT.: R$ 2,14
VALOR TOTAL: R$ 25.680,00

Ata de Registro de Preços n° 499/09
Empresa:**PASTIFÍCIO SANTA AMÁLIA S.A.**

ITEM: 02
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 8.400
DESCRIÇÃO: Macarrão espaguete tipo tortinho com ovos
Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados (mencionado na embalagem), corante natural (urucum), isento de amido de milho, comprovado em laudo.
Valores mínimos por 100grs de produto:
Prot: 11g Lip: 01g CH: 71g
Embalagem primária: pacotes de polipropileno e polietileno de 500gs ou 01(um)quilo. Embalagem secundária: sacos plásticos ou caixas de papelão resistentes, lacrados, com capacidade para até 24 quilos.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Santa Amália
VALOR UNIT.: R$ 1,95
VALOR TOTAL: R$ 16.380,00

ITEM: 07
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 2.400
DESCRIÇÃO: Macarrão com Vegetais tipo Letrinha
Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, beterraba desidratada em pó, espinafre desidratado em pó, tomate desidratado em pó, corantes naturais. O produto deverá ser isento de amido de milho.
Valores mínimos por 100g:
CH: 55g Prot: 7,5g Gordura total: 1,0g
Embalagem primária: sacos de polipropileno, lacrados, resistentes com capacidade para 200g ou 500g. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada e resistente.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Santa Amália
VALOR UNIT.: R$ 2,40
VALOR TOTAL: R$ 5.760,00

Ata de Registro de Preços n° 500/09
Empresa: **VEGETAL FOODS LTDA.**

ITEM: 08
UN: Kg
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 18.000
DESCRIÇÃO: Nhoque pré-cozido e congelado
Ingredientes básicos: batata, farinha de trigo e sal. Deverá ser isento de conservantes e estabilizantes. Deverá ser pré cozido e congelado
Valores nutricionais por 100g de produto:
Prot: 3,5g Lip: 15g CH: 28g VCT: 130kcal
Embalagem primária: sacos plásticos de 500 a 2,5g, congelado. Deverá ser pré cozido e congelado, tendo período de cozimento de 02 a 05 minutos direto em água ou molho. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente, com capacidade para até 10quilos.
Validade: mínima de 12 meses
MARCA: Zini
VALOR UNIT.: R$ 5,98
VALOR TOTAL: R$ 107.640,00

Secretaria da Administração, aos 15 dias do mês de junho de 2010. Marianne da Costa Antunes Leite - Secretária de Administração.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Imprensa Oficial da Estância de Atibaia
Quarta-feira, 16 de junho de 2010 - nº 1181 - Ano XIV
www.atibaia.sp.gov.br/imprensa/index.html

Poder Executivo

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a Secretaria Municipal de Administração 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:

PROCESSO N.º 38.414/09
PREGÃO PRESENCIAL N.º 173/09

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de material escolar, destinadoa ao uso da Secretaria de Educação, com entregas parceladas, por um período de 12 (doze) meses.
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 29/12/10).
Órgão Gerenciador: Secretaria de Educação.

Ata de Registro de Preços n° 501/09
Empresa: **FABIANA COSTA ROMERA ME**

ITEM: 01
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 30.000
UN: Un
DESCRIÇÃO: Caderno brochura pequeno, formato ¼ 48 folhas caderno brochura, com costura reforçada, tipo capa dura, na cor verde, formato ¼, com 48 folhas pautadas. Especificações: dimensões mínimas: 145,0mm x 203,0mm, miolo: 63 g/m², capa: 400 g/m² acabamento costura reforçada.
MARCA: Credeal
VALOR UNIT.: R$ 1,23
VALOR TOTAL: R$ 36.900,00

ITEM: 02
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 24.000
UN: Un
DESCRIÇÃO: Caderno brochura grande com 48 fls, caderno brochura grande, tipo capa dura, na cor verde, com 48 fls. pautadas, folhas com margem e linhas impressas com exatidão na frente e no verso, com costura reforçada. Especificações: dimensões mínimas: 203,0 x 280,0mm, miolo: 75g/m²; capa: 180g/m²; acabamento: com 02 grampos.
MARCA: Jandaia
VALOR UNIT.: R$ 2,19
VALOR TOTAL: R$ 52.560,00

ITEM: 03
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 48.000
UN: Un
DESCRIÇÃO: Caderno brochura grande com 96 fls, caderno brochura grande, tipo capa dura, na cor verde, com 96 fls. pautadas, folhas com margem e linhas impressas com exatidão na frente e no verso, com costura reforçada. Miolo:75g/m², capa:180g/m², acabamento: com 02 grampos.
MARCA: Jandaia
VALOR UNIT.: R$ 3,05
VALOR TOTAL: R$ 146.400,00

ITEM: 04
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 12.000
UN: Un
DESCRIÇÃO: Caderno de desenho grande, **espiral, com 48 fls,** caderno de desenho grande, acabamento em espiral com 48 fls., estampa unissex (paisagem) na capa frontal, dimensões mínimas: 203,0 x 280,0mm, miolo: 75g/m² capa: 330g/m² acabamento: espiral em arame galvanizado.
MARCA: Sulamericana
VALOR UNIT.: R$ 1,26
VALOR TOTAL: R$ 15.120,00

ITEM: 05
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 12.000
UN: Un
DESCRIÇÃO: Caderno de desenho grande, **espiral, com 96 fls,** caderno de desenho grande, acabamento em espiral com 96 fls., estampa unissex (paisagem) na capa frontal, dimensões mínimas: 203,0 x 280,0mm, miolo: 75g/m² capa: 330g/m² acabamento: espiral em arame galvanizado.
MARCA: Credeal
VALOR UNIT.: R$ 2,20
VALOR TOTAL: R$ 26.400,00

ITEM: 12
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 6.000
UN: Un
DESCRIÇÃO: Caderno universitário, com espiral – de 96 fls de 01 (uma) matéria, medidas mínimas de 200mm x 275mm, com folhas internas brancas com impressão de linhas e margens sem rasuras ou borrões, com traços limpos e precisos, sem dobraduras, rugas, manchas ou furos, de papel off-set mínimas de 56g/ m² de alta alvura, com 31 pautas, capa dura capa/ contracapa de papelão e papel couche mínimas de 772g/m²,com estampas variadas unissex.
MARCA: Jandaia
VALOR UNIT.: R$ 2,20
VALOR TOTAL: R$ 13.200,00

ITEM: 14
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 7.008
UN: Un
DESCRIÇÃO: Caderno para desenho tipo cartografia sem seda, com espiral, capa/ contracapa cartão duplex mínimo 200 g/m² e fls. internas em papel 56 g/m², formato de 200x275mm, com 48 fls, e que as informações sobre as medidas e peso do produto estejam estampadas na contra-capa do caderno.
MARCA: Credeal
VALOR UNIT.: R$ 1,26
VALOR TOTAL: R$ 8.830,08

Ata de Registro de Preços n° 502/09
Empresa: **EDNA APARECIDA GALLI – EPP**

ITEM: 13
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 7.008
UN: Un
DESCRIÇÃO: Blocos de desenho A-3 creme

MARCA: Credeal
VALOR UNIT.: R$ 3,70
VALOR TOTAL: R$ 25.929,60

Secretaria da Administração, aos 15 dias do mês de junho de 2010. Marianne da Costa Antunes Leite - Secretária de Administração.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, a Secretaria Municipal de Administração 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:

PROCESSO N.º 25.404/09
PREGÃO PRESENCIAL N.º 109/09

Objeto: Registro de preços para contratação de empresa para eventual prestação de serviços de levantamento planimétrico e planialtimétrico cadastral, implantação de marcos topográficos geodésicos, transporte de coordenadas, transporte de referência de nível e cadastro de galerias subterrâneas, destinados ao uso da Secretaria de Urbanismo e Meio Ambiente, com prestação parcelada, por um período de 12 (doze) meses.
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 30/12/10).
Órgão Gerenciador: Secretaria de Urbanismo e Meio Ambiente.

Ata de Registro de Preços n° 503/09
Empresa: **GEOURBE GEOTECNOLOGIA E ENGENHARIA LTDA.**

ITEM: 01
UN: M²
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 1.000.000,00
DESCRIÇÃO: LEVANTAMENTO PLANIALTIMÉTRICO CADASTRAL
VALOR UNIT.: R$ 0,32
VALOR TOTAL: R$ 320.000,00

ITEM: 02
UN: M²
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 400.000,00
DESCRIÇÃO: LEVANTAMENTO PLANIALTIMÉTRICO CADASTRAL COM UTM
VALOR UNIT.: R$ 0,47
VALOR TOTAL: R$ 188.000,00

ITEM: 03
UN: M²
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 400.000,00
DESCRIÇÃO: LEVANTAMENTO PLANIMÉTRICO CADASTRAL
VALOR UNIT.: R$ 0,33
VALOR TOTAL: R$ 132.000,00

Poder Executivo

ITEM: 04
UN: UN
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 132,00
DESCRIÇÃO: IMPLANTAÇÃO DE MARCO TOPOGRÁFICO GEODÉSICO
VALOR UNIT.: R$ 1.219,62
VALOR TOTAL: R$ 160.989,84

ITEM: 05
UN: M
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 50.000,00
DESCRIÇÃO: TRANSPORTE DE COORDENADA UTM
VALOR UNIT.: R$ 1,44
VALOR TOTAL: R$ 72.000,00

ITEM: 06
UN: M
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 50.000,00
DESCRIÇÃO: TRANSPORTE DE REFERÊNCIA DE NÍVEL
VALOR UNIT.: R$ 1,17
VALOR TOTAL: R$ 58.500,00

ITEM: 07
UN: M
CONSUMO ESTIMADO ANUAL: 100.000,00
DESCRIÇÃO: CADASTRO DE GALERIAS SUBTERRÂNEAS
VALOR UNIT.: R$ 1,97
VALOR TOTAL: R$ 197.000,00

Secretaria da Administração, aos 15 dias do mês de junho de 2010. Marianne da Costa Antunes Leite - Secretária de Administração.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

PROCESSO N.º 16.390/10. CONVITE N.º 21/10. OBJETO: Contratação de empresa especializada para execução de projeto de arquitetura para implantação do novo restaurante popular. HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO. Nos termos do Artigo 43, Inciso VI da Lei Federal n.º 8.666/93 e demais atualizações, e conforme ata constante do processo, e inexistindo recursos interpostos por parte dos participantes do certame, HOMOLOGO a licitação em epígrafe, face ao pleno atendimento à legislação pertinente e ADJUDICO o objeto licitado à empresa Suxxis Participações Ltda, que ofertou o valor global de R$ 30.000,00 (trinta mil reais). PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, PALÁCIO JERÔNIMO DE CAMARGO, aos 08 de junho de 2010. JOSÉ BERNARDO DENIG - Prefeito Municipal. SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, ATIBAIA/SP, 14 de junho de 2010. Andréa de Andrade Veríssimo de Souza – Diretora do Departamento de Suprimentos.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA
EXTRATO DE CONTRATOS E ADITAMENTOS

PROCESSO N.º 43.344/09 – PREGÃO PRESENCIAL N.º 003/10 – 1º TERMO DE ADITAMENTO CONTRATUAL Nº 169/10 - CONTRATANTE: Prefeitura da Estância de Atibaia. - CONTRATADA: Planinvesti Administração e Serviços Ltda. - OBJETO: Supressão no importe de 28,30% (vinte e oito vírgula trinta por cento) do Contrato Administrativo n.º 034/10. – VALOR: R$ 93.725,10 (Noventa e três mil, setecentos e vinte e cinco reais e dez centavos). – ASSINATURA: 09/06/2010.

PROCESSO N.º 14.460/10 – CONVITE N.º 23/10 – TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º 159/10 - CONTRATANTE: Prefeitura da Estância de Atibaia. - CONTRATADA: SYNERGIA – Consultoria Urbana e Social Ltda. - OBJETO: Contratação de empresa para execução de serviços de atualização de cadastro sócio-econômico e elaboração de novos cadastros dos assentamentos precários Caetetuba II, Guaxinduva e Vila São José, Atibaia/SP. - VALOR: R$ 64.750,00 (Sessenta e quatro mil, setecentos e cinquenta reais). – VIGÊNCIA: 05 (cinco) meses a partir da emissão da Ordem de Serviço. – ASSINATURA: 02/06/2010.

PROCESSO Nº 12.439/07 – CONVITE Nº 37/07 – 9º TERMO DE ADITAMENTO CONTRATUAL Nº 170/10 - CONTRATANTE: Prefeitura da Estância de Atibaia. - CONTRATADA: AB & B Comércio de Equipamentos de Segurança Ltda. ME. - OBJETO: Prorrogação do prazo do Contrato Administrativo n.º 195/07. – VALOR: R$ 6.279,00 (Seis mil, duzentos e setenta e nove reais). – VIGÊNCIA: 01/07/2010 a 30/09/2010. – ASSINATURA: 09/06/2010.

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, 15 de junho de 2010. Andréa de Andrade Veríssimo de Souza - Diretora do Departamento de Suprimentos.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

PROCESSO N.° 19.361/09. PREGÃO ELETRÔNICO N.º 55/10. OBJETO: Registro de preços para eventual prestação de serviços de locação de stands e balcão, incluindo montagem, manutenção e desmontagem,para uso em eventos diversos desta Prefeitura, de forma parcelada por um período de 12 (doze) meses.
Tornamos público que o certame em questão foi suspenso *Sine-Die*.
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, 15 de junho de 2010. Andréa de Andrade Veríssimo de Souza – Diretora do Departamento de Suprimentos.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

PREGÃO ELETRÔNICO N° 055/10. PROCESSO N° 19.361/10. OBJETO: Registro de preços para eventual prestação de serviços de locação de stands e balcão, incluindo montagem, manutenção e desmontagem, para uso em eventos diversos desta Prefeitura, de forma parcelada, por um período de 12 (doze) meses. O Departamento de Suprimentos, no uso de suas atribuições, comunica aos interessados que, de acordo com a Ata n° 125/10, fica esclarecida dúvida de interessada, bem como Rerratificado o Edital e **Redesignados nova data e horários: RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS**: até às 13h, do dia 02/07/2010; **ABERTURA DAS PROPOSTAS**: às 13h15min do dia 02/07/2010; **INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS**: às 14h00min do dia 02/07/2010.

PREGÃO ELETRÔNICO N° 056/10. PROCESSO N° 9.915/10. OBJETO: Aquisição de acessórios de informática, monitor e notebook, destinados ao uso das diversas secretarias desta Prefeitura. O Departamento de Suprimentos, no uso de suas atribuições, comunica aos interessados que, de acordo com a Ata n° 124/10, fica esclarecida dúvida de interessada, bem como Rerratificado o Edital e **Redesignados nova data e horários: RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS**: até às 13h, do dia 01/07/2010; **ABERTURA DAS PROPOSTAS**: às 13h15min do dia 01/07/2010; **INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS**: às 14h00min do dia 01/07/2010.

Notificamos aos interessados que o edital completo e a Ata estão disponíveis nos sites www.atibaia.sp.gov.br e www.bbmnet.com.br. **DEMAIS INFORMAÇÕES:** Departamento de Suprimentos, sita à Rua Bruno Sargiani, 100, Vila Rica - Fone: (11) 4414-2625. SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, ATIBAIA/SP, 14 de junho de 2010. Andréa de Andrade Veríssimo de Souza. Diretora do Departamento de Suprimentos.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

Poder Executivo

PREGÃO ELETRÔNICO N° 056/10. PROCESSO N° 9.915/10. OBJETO: Aquisição de acessórios de informática, monitor e notebook, destinados ao uso das diversas secretarias desta Prefeitura. O Departamento de Suprimentos, no uso de suas atribuições, comunica aos interessados que, de acordo com a Ata n° 124/10, fica esclarecida dúvida de interessada, bem como Rerratificado o Edital e **Redesignados nova data e horários: RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS**: até às 13h, do dia 01/07/2010; **ABERTURA DAS PROPOSTAS**: às 13h15min do dia 01/07/2010; **INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS**: às 14h00min do dia 01/07/2010. Notificamos aos interessados que o edital completo e a Ata estão disponíveis nos sites www.atibaia.sp.gov.br e www.bbmnet.com.br
DEMAIS INFORMAÇÕES: Departamento de Suprimentos, sita à Rua Bruno Sargiani, 100, Vila Rica - Fone: (11) 4414-2625. SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, ATIBAIA/SP, 14 de junho de 2010. Andréa de Andrade Veríssimo de Souza. Diretora do Departamento de Suprimentos.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA

PROCESSO N.º 9.913/10. PREGÃO PRESENCIAL N.º 027/10. OBJETO: Registro de Preços para eventual prestação de serviços para locação de pirâmides e estruturas metálicas, destinados ao uso de diversos setores desta Prefeitura, 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 Sra. Pregoeira, que acato na íntegra, HOMOLOGO **o Pregão Presencial n.º 027/10**, ofertado pelas empresas adjudicatárias conforme segue: **LOGOS DO BRASIL ESTRUTURAS E EVENTOS LTDA - EPP**, os itens: Item 01 no valor unitário de R$ 3.190,00; Item 02 no valor unitário de R$ 320,00; Item 03 no valor unitário de R$ 340,00; Item 05 no valor unitário de R$ 570,00; Item 06 no valor unitário de R$ 775,00; Item 07 no valor unitário de R$ 1.320,00; Item 08 no valor unitário de R$ 1.320,00. **LIMA & RIOS LTDA - ME**, o item: Item 04 no valor unitário de R$ 415,00. Os iten 09 e 10 foram fracassados. Encaminhe-se: 1 - Ao Departamento de Suprimentos, para registro da homologação, publicação, lavratura da Ata de Registro de Preços, registro no sistema de compras e anotações legais; 2 - Ao Setor de Compras Diretas, para controle e emissão das autorizações de fornecimento; 3 - A Secretaria de Cultura e Eventos, para as demais providências, devendo emitir as solicitações ao Setor de Compras Diretas e autorização das respectivas despesas. **PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, "PALÁCIO JERÔNIMO DE CAMARGO", aos 07 dias do mês de junho de 2010. JOSÉ BERNARDO DENIG - PREFEITO MUNICIPAL. SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, 14 de junho de 2010. ANDRÉA DE ANDRADE VERÍSSIMO DE SOUZA - DIRETORA DO DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS.**

SAAE – SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA

EXTRATO DE ATAS

PROCESSO: PREGÃO PRESENCIAL n.° 07/2010
Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de anel e tampão de concreto.

Ata de Registro de Preços n.º 13/2010
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 06/05/2011).
Empresa: **MOISÉS BECH - ME**

Item: 01
Unid.:pç
Quantidade estimada anual:100
Descrição do objeto: anel de concreto armado 1000 mm.
Marca: Moisés Bech
Preço unitário: R$ 113,99
Preço total: R$ 11.399,00

Para atendimento do disposto no § 2º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, o SAAE – SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA, 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:

PROCESSO: PREGÃO PRESENCIAL n.° 36/2009
Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de cal hidratada.

Ata de Registro de Preços n.º 01/2010
Validade do Registro de Preços: 12 meses (até 19/02/2011).
Empresa: **COBRASCAL INDÚSTRIA DE CAL LTDA**

Item: 01
Unid.:ton
Quantidade estimada anual:107
Descrição do objeto: cal hidratada usado na água para consumo humano (conforme Anexo I do Edital).
Marca: Cal Química
Preço unitário: R$ 335,00
Preço total: R$ 35.845,00

Atibaia, 15 de junho de 2010.

JOSÉ FRANCISCO ALVES PINTO
Superintendente
ROSEMARY VICARI NOGUEIRA
Gerente de Suprimentos

SAAE – SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA

COMUNICADO

Em atendimento à Lei nº 8666/93, art. 16, comunicamos que a relação das compras feitas pelo SAAE, no período de 1º a 31 de maio de 2010, encontra-se afixada no "Quadro de Avisos" do saguão desta Autarquia, situada na Praça Roberto Gomes Pedrosa nº 11 – Centro – Atibaia/SP, sendo o horário de expediente das 10h às 16h.

Atibaia, 15 de junho de 2010

José Francisco Alves Pinto
Superintendente

Rosemary Vicari Nogueira
Gerente de Suprimentos

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA
SAAE – SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 21/10
MATERIAIS DE ESCRITORIO
CLASSIFICAÇÃO, NEGOCIAÇÃO, HABILITAÇÃO

O SAAE – Saneamento Ambiental de Atibaia, através de sua PREGOEIRA e EQUIPE DE APOIO, torna público que no dia 15 de junho de 2010, estiveram presentes à sessão de pregão presencial as empresas: ***INTERPELL PAPELARIA E INFORMATICA LTDA-ME e RODRIGO TONELOTTO - EPP*** para fornecimento de "Materiais de Escritório", conforme especificados no Edital.
As licitantes ***INTERPELL PAPELARIA E INFORMATICA LTDA-ME e RODRIGO TONELOTTO - EPP*** foram ***CLASSIFICADAS*** pois apresentaram propostas iniciais e mínimos em negociação e ***HABILITADAS*** por terem atendido ao Edital na íntegra
A empresa ***INTERPELL PAPELARIA E INFORMATICA LTDA-ME*** manifestou interesse em interpor recurso, ficando aberto o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões de recurso e a empresa recorrida à apresentar contra razões no prazo de 03 (três) dias úteis consecutivos após o prazo recursal.

Atibaia, 15 de junho de 2010.

JOSÉ FRANCISCO ALVES PINTO
- Superintendente -

Imprensa Oficial da Estância de Atibaia
Quarta-feira, 16 de junho de 2010 - nº 1181 - Ano XIV
www.atibaia.sp.gov.br/imprensa/index.html

Poder Executivo

MIKI MORIYAMA
- Pregoeira -

PORTARIA Nº 546/2010 – 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, letra "a" da Lei Orgânica do Município, resolve

EXONERAR

O Sr. ODAIR COSTA IBRAIM, portador da cédula de identidade RG nº 14.203.124 e inscrito no CPF/MF sob o nº 040.471.628-84, nomeado, em comissão, pela Portaria nº 124/2009 - SRH, no emprego de Diretor do Departamento de Administração da Educação, na Secretaria de Educação.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, ***Palácio "Jerônimo de Camargo"***, aos 15 de junho de 2010.

- José Bernardo Denig -
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA Nº 547/2010 - 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, letra "a" da Lei Orgânica do Município, resolve

NOMEAR

O Sr. ODAIR COSTA IBRAIM, portador da cédula de identidade RG nº 14.203.124 e inscrito no CPF/MF sob o nº 040.471.628-84, para ocupar, em comissão, o emprego de Assessor de Gestão Pública, na Secretaria de Educação.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, ***Palácio "Jerônimo de Camargo"***, aos 16 de junho de 2010.

- José Bernardo Denig -
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA Nº 548/2010 - 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, letra "a" da Lei Orgânica do Município, resolve

DESIGNAR

A Sra. JUMARA MASSONI LIMA ORENSTEIN, portadora da cédula de identidade RG nº 14.204.390-4 e inscrita no CPF/MF sob o nº 047.138.258-24, contratada sob os regimentos da CLT no emprego de Diretor de Escola, para ocupar, em comissão, o emprego de Chefe do Setor de Escolas de Ensino Fundamental, na Secretaria de Educação.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, ***Palácio "Jerônimo de Camargo"***, aos 16 de junho de 2010.

- José Bernardo Denig -
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA Nº 549/2010 - 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, letra "a" da Lei Orgânica do Município, resolve

DESIGNAR

A Sra. SÔNIA MARIA DE SIQUEIRA GRANDA, portadora da cédula de identidade RG nº 8.412.362 e inscrita no CPF/MF sob o nº 248.424.298-01, contratada sob os regimentos da CLT no emprego de Professor IB, para ocupar, em comissão, o emprego de Chefe do Setor de Educação Ambiental, na Secretaria de Educação.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, ***Palácio "Jerônimo de Camargo"***, aos 16 de junho de 2010.

- José Bernardo Denig -
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA Nº 550/2010 - 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, letra "a" da Lei Orgânica do Município, resolve

DESIGNAR

A Sra. VALDETE APARECIDA AMARAL MINÉ, portadora da cédula de identidade RG nº 5.002.764-3 e inscrita no CPF/MF sob o nº 189.334.118-60, contratada sob os regimentos da CLT no emprego de Professor IB, para ocupar, em comissão, o emprego de Chefe do Setor de Oficinas Pedagógicas, na Secretaria de Educação.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, ***Palácio "Jerônimo de Camargo"***, aos 16 de junho de 2010.

- José Bernardo Denig -
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA Nº 551/2010 - 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, letra "a" da Lei Orgânica do Município, resolve

DESIGNAR

O Sr. LUIZ ANTONIO GIRALDI, portador da cédula de identidade RG nº 9.493.099 e inscrito no CPF/MF sob o nº 962.635.718-53, contratado sob os regimentos da CLT no emprego de Coordenador Especial de Execução de Obras, para ocupar, em comissão, o emprego de Chefe do Setor de Manutenção de Escolas Municipais, na Secretaria de Educação.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, ***Palácio "Jerônimo de Camargo"***, aos 16 de junho de 2010.

- José Bernardo Denig -
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA Nº 552/2010 - 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, letra "a" da Lei Orgânica do Município, resolve

DESIGNAR, ***a Título de Substituição***

Por motivo de férias do titular, no período 07/06/2010 a 26/06/2010, o Sr. YOSHIAKI SAITO, portador da cédula de identidade RG nº 8.321.073-8 e inscrito no CPF/MF sob o nº 015.847.738-39, ocupante do emprego

Poder Executivo

em comissão de Gerente da Divisão de Vias Públicas Rurais, para exercer, em comissão, o emprego de Diretor do Departamento de Vias Públicas, na Secretaria de Infraestrutura.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, ***Palácio "Jerônimo de Camargo"***, aos 16 de junho de 2010.

- José Bernardo Denig -
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA Nº 553/2010 - 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, letra "a" da Lei Orgânica do Município, resolve

DESIGNAR, ***a Título de Substituição***

No período 07/06/2010 a 26/06/2010, o Sr. REGINALDO MESSIAS DOS SANTOS, portador da cédula de identidade RG nº 29.030.575-5 e inscrito no CPF/MF sob o nº 261.278.028-90, contratado sob os regimentos da CLT no emprego de Operador de Equipamento Automotivo II, para exercer, em comissão, o emprego de Gerente da Divisão de Vias Públicas Rurais, na Secretaria de Infraestrutura.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, ***Palácio "Jerônimo de Camargo"***, aos 16 de junho de 2010.

- José Bernardo Denig -
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA Nº 554/2010 - 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, letra "a" da Lei Orgânica do Município, resolve

NOMEAR

Com seus efeitos retroativos ao dia 14 de junho de 2010, a Sra. ROSE MARY DA SILVA MACHADO, portadora da cédula de identidade RG nº 38.691.969-0 e inscrita no CPF/MF sob o nº 000.605.237-19, para ocupar, em comissão, o emprego de Assessor II, na Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, ***Palácio "Jerônimo de Camargo"***, aos 16 de junho de 2010.

- José Bernardo Denig -
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA Nº 555/2010 – 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, letra "a" da Lei Orgânica do Município, resolve

EXONERAR

A partir do dia 17 de junho de 2010, o Sr. SILVIO ANASTÁCIO DA SILVA, portador da cédula de identidade RG nº 34.500.347-0 e inscrito no CPF/MF sob o nº 281.259.988-02, nomeado, em comissão, pela Portaria nº 086/2009 - SRH, no emprego de Assessor de Gestão e Controle, na Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social.

Publique-se

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, ***Palácio "Jerônimo de Camargo"***, aos 16 de junho de 2010.

- José Bernardo Denig -
PREFEITO MUNICIPAL

-Proc. nº 4.372/10

P O R T A R I A Nº 3.007- GP
de 14 de junho de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA *no uso de suas atribuições legais, de acordo com o disposto no Art. 101, II, "c" da Lei Orgânica do Município, tendo em vista os elementos constantes dos autos administrativos nº 4.372/10, determina a abertura de* ***Processo Administrativo Disciplinar****, em face do servidor José Carlos Pereira de Camargo, Guarda Municipal, Matrícula nº 6029, lotado na Secretaria de Segurança Pública, pela possível infringência do Art. 4º, incisos I, II e Art. 9º, incisos I, II, todos do Decreto Municipal nº 3.867, de 11 de julho de 2000, a ser conduzido pela Comissão Processante Permanente Disciplinar, constituída pela Portaria nº 2.894-GP, de 06 de julho de 2009.*

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Revogam-se as disposições em contrário.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, PALÁCIO "JERÔNIMO DE CAMARGO", aos 14 de junho de 2010.

- José Bernardo Denig -
PREFEITO MUNICIPAL

(Proc. Nº 177/10)

D E C R E T O N° 6.207
de 14 de junho de 2010

Dispõe sobre a abertura de um crédito suplementar no valor de R$ 39.500,00 (trinta e nove mil e quinhentos reais).

O PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, usando de suas atribuições legais e devidamente autorizado pela Lei nº 3.831 de 21 de dezembro de 2009, em seu artigo 5º, 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$ 39.500,00 (trinta e nove mil e quinhentos reais), para suplementar a seguinte dotação orçamentária do Legislativo:

01 CÂMARA MUNICIPAL DE ATIBAIA
01 Secretaria da Câmara
01.031.0001.2002 Manutenção Unidade da Câmara
08-3390.39.....R$ 39.500,00

Art. 2º – O valor do presente crédito será coberto com o recurso proveniente da anulação das seguintes dotações orçamentárias do Legislativo:

01 CÂMARA MUNICIPAL DE ATIBAIA
01 Secretaria da Câmara
01.031.0001.1002 Equipamento e Material Permanente Câmara
02-4490.52.....R$ 2.500,00
01.031.0001.2002 Manutenção Unidade da Câmara
06-3390.30.....R$ 20.000,00
07-3390.36.....R$ 17.000,00

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, PALÁCIO "JERÔNIMO DE CAMARGO", aos 14 de junho de 2010

Imprensa Oficial da Estância de Atibaia
Quarta-feira, 16 de junho de 2010 - nº 1181 - Ano XIV
www.atibaia.sp.gov.br/imprensa/index.html

Poder Executivo

- José Bernardo Denig -
PREFEITO MUNICIPAL

- Roberto Rolli -
SECRETÁRIO DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS

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

- Cleide Maria Gonçalves de Sant'Anna -
SECRETÁRIO DE GOVERNO

-Proc nº 17.644/08

D E C R E T O Nº 6.208
de 14 de junho de 2010

Revoga, em todos os termos, os dispositivos legais que especifica.

O PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA no uso das atribuições legais, que lhe são conferidas pelo artigo 73, inciso IX, e X da Lei Orgânica do Município,

D E C R E T A

Art. 1º - Ficam revogados, em todos os seus termos, os dispositivos legais abaixo relacionados:

I – Decreto nº 5.615, de 25 de julho de 2008, que declara de Utilidade Pública, para fins de **DESAPROPRIAÇÃO** amigável ou judicial, a área de terras de 25,78m², localizada na Rua 3, s/nº, Jardim Pacaembu, neste Município;

II – Decreto nº 5.617, de 25 de julho de 2008, que declara de Utilidade Pública, para fins de **DESAPROPRIAÇÃO** amigável ou judicial, a área de terras de 38,67m², localizada na Rua 3, Lote 1, Quadra F, Jardim Pacaembu, neste Município;

III – Decreto nº 5.618, de 25 de julho de 2008, que declara de Utilidade Pública, para fins de **DESAPROPRIAÇÃO** amigável ou judicial, a área de terras de 25,84m², localizada na Rua 3, Lote 3, Quadra F, Jardim Pacaembu, neste Município;

IV – Decreto nº 5.619, de 25 de julho de 2008, que declara de Utilidade Pública, para fins de **DESAPROPRIAÇÃO** amigável ou judicial, a área de terras de 23,03 m², localizada na Rua 3, Lote 4. Quadra F, Jardim Pacaembu, neste Município;

V – Decreto nº 5.620, de 25 de julho de 2008, que declara de Utilidade Pública, para fins de **DESAPROPRIAÇÃO** amigável ou judicial, a área de terras de 17,20m², localizada na Rua 3, Lote 5, Quadra F, Jardim Pacaembu, neste Município;

VI – Decreto nº 5.634, de 25 de julho de 2008, que declara de Utilidade Pública, para fins de DESAPROPRIAÇÃO amigável ou judicial, a área de terras de 10,37 m², localizada na Rua 3, Lote 2, Quadra E, Jardim Pacaembu, neste Município.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, PALÁCIO "JERÔNIMO DE CAMARGO", aos 14 de junho de 2010.

-José Bernardo Denig-
PREFEITO MUNICIPAL

-Ticiane Costa D'Aloia
SECRETÁRIO DE URBANISMO E MEIO AMBIENTE

-Daniel da Rocha Martini-
SECRETÁRIO DE ASSUNTOS JURÍDICOS E DA CIDADANIA INTERINO

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

- Cleide Maria Gonçalves de Sant'Anna -
SECRETÁRIO DE GOVERNO

-Proc. nº 17.636/08

D E C R E T O Nº 6.209
de 14 de junho de 2010

Revoga, em todos os termos, o Decreto nº 5.631, de 25 de julho de 2008, que declara de Utilidade Pública, para fins de **DESAPROPRIAÇÃO** amigável ou judicial, a área de terras de 449,13m², localizada na Rua Voluntários de 1932, s/nº, Centro, neste Município.

O PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA no uso das atribuições legais, que lhe são conferidas pelo artigo 73, inciso IX, e X da Lei Orgânica do Município, considerando o que consta dos autos administrativos nº 17.636/08,

D E C R E T A

Art. 1º - Fica revogado, em todos os seus termos, o Decreto nº 5.631, de 25 de julho de 2008, que declara de Utilidade Pública, para fins de **DESAPROPRIAÇÃO** amigável ou judicial, a área de terras de 449,13m², localizada na Rua Voluntários de 1932, s/nº, Centro, neste Município.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, PALÁCIO "JERÔNIMO DE CAMARGO", aos 14 de junho de 2010.

-José Bernardo Denig-
PREFEITO MUNICIPAL

-Ticiane Costa D'Aloia
SECRETÁRIO DE URBANISMO E MEIO AMBIENTE

-Daniel da Rocha Martini-
SECRETÁRIO DE ASSUNTOS JURÍDICOS E DA CIDADANIA INTERINO

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

- Cleide Maria Gonçalves de Sant'Anna -
SECRETÁRIO DE GOVERNO

Poder Legislativo

DECRETO LEGISLATIVO Nº 08/2010
De 10 de junho de 2010

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, VEREADOR WANDERLEY SILVA DE SOUZA , USANDO DAS ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI,

D E C R E T A:

Artigo 1º - Por ocasião da realização dos Jogos do Brasil na Copa Mundial de Futebol de 2.010, no dia 15 de junho, fica estabelecido horário especial nas repartições da Câmara Municipal, sendo que o expediente se encerrará às 14 horas.

Artigo 2º - O presente Decreto Legislativo entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, aos 10 dias de junho de 2010

Publique-se.
Arquive-se.

Wanderley Silva de Souza
Presidente