

LICITAÇÃO

ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO: 080/18 – PREGÃO PRESENCIAL: 034/18 – ATA DE REGISTRO: 141/18

OBJETO: Registro de preços para eventual aquisição futura de hortifrúteis para a SEMADS, conforme edital.

JOICE ARIANA SCHIMIDT 32856716881

| Item | Qtd. | Descrição | Valor Unitário | Valor Global |
|------|--------|---|----------------|--------------|
| 01 | 300 kg | Alface crespa – verde, nova de 1ª qualidade, folhas sãs, frescas, sem rupturas, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº12 de 24/07/78 e Resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03. Devem ser embalados em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. | R\$ 5,91 | R\$ 1.773,00 |
| 02 | 700 kg | Cenoura tipo 1 – sem folhas, tamanho médio, novo, de 1ª qualidade, frescas, sem rupturas, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e do transporte. As cenouras deverão ter o comprimento entre 14 e 16cm. O produto deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº12 de 24/07/78 e Resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03. Devem ser embalados em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. | R\$ 2,93 | R\$ 2.051,00 |
| 03 | 250 kg | Pepino comum – novo, de 1ª qualidade, liso, com polpa intacta e limpa, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. O produto deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº12 de 24/07/78 e Resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03. Devem ser embalados em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. | R\$ 3,06 | R\$ 765,00 |

| | | | | |
|----|--------|---|----------|--------------|
| 04 | 250 kg | Beterraba vermelha – sem folhas, tamanho médio, de 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, sem ferimentos ou defeitos, isento de corpos estranhos ou terra aderida à superfície. O produto deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº12 de 24/07/78 e Resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03. Devem ser embalados em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. | R\$ 2,50 | R\$ 625,00 |
| 05 | 300 kg | Cebola redonda branca – o produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20 de outubro de 1978) e INC nº 9 de 12 de julho de 2002. Deverão apresentar bulbos frescos, ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e íntacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha. O calibre deverá ser de 5 a 6 cm. Não deverá apresentar talo grosso, brotado, podridão, mofo, manchas escuras. Embalagem: sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, ou sacos de nylon. O produto deverá atender os padrões microbiológicos e estar de acordo com a Resolução CNNPA nº 12 de 24/07/78 e Resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03. | R\$ 2,66 | R\$ 798,00 |
| 06 | 700 kg | Abobrinha – variedade brasileira. Deverão estar frescas, sãs, inteiras, limpas, no ponto de maturação adequado para consumo. Deverão apresentar comprimento entre 20 a 22 cm. Coloração verde brilhante, firme sem rachadura ou furos. O produto deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº 12 de 24/07/78 e resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03. Devem ser embalados em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. | R\$ 2,96 | R\$ 2.072,00 |
| 07 | 750 kg | Tomate para salada – grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá estar de acordo com a Resolução CNNPA nº 12 de 24/07/78 e Resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03. Devem ser embalados em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. | R\$ 3,40 | R\$ 2.550,00 |
| 08 | 200 kg | Couve manteiga, nova de 1º qualidade, folhas sãs e inteiras, sem rupturas, talos inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem | R\$ 6,00 | R\$ 1.200,00 |

| | | | | |
|----|----------|---|----------|--------------|
| | | danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá estar de acordo com a Resolução CNNPA nº 12 de 24/07/78 e Resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03. Devem ser embalados em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. | | |
| 09 | 500 kg | Repolho branco/verde – 1º qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, folhas sãs, sem rupturas, livres de terra, sujidades parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e do transporte. O produto deverá estar de acordo com a Resolução CNNPA nº 12 de 24/07/78 e Resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03. Devem ser embalados em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. | R\$ 2,16 | R\$ 1.080,00 |
| 10 | 1.000 kg | Mamão formosa – o produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e INC nº 9 de 12 de julho de 2002. Deverão estar frescos e sãos, inteiros, limpos e apresentar cor, odor e sabor característicos. Os mamões deverão apresentar peso entre 1,5 a 1,8 kg, mais da metade da casca deverá estar amarelada. Embalagem: caixa de madeira descartável ou papelão nova e rotulada, contendo 6 a 8 unidades. | R\$ 4,23 | R\$ 4.230,00 |
| 11 | 1.500 kg | Banana nanica – de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com cascas sãs, sem rupturas, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em pencas íntegras, unidades em torno de 100g. Embalagem caixa de madeira retornável e rotulada, com 20 kg. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá estar de acordo com a Resolução CNNPA nº 12 de 24/07/78 e Resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03. | R\$ 2,60 | R\$ 3.900,00 |
| 12 | 1.500 kg | Laranja pêra – fresca, de 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, casca sã, sem rupturas, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: saco de rede, de polietileno, resistentes. O produto deverá estar de acordo com a Resolução CNNPA nº 12 de 24/07/78 e Resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. | R\$ 1,76 | R\$ 2.640,00 |
| 13 | 1.500 kg | Melancia – graúda, 1ª qualidade, devem ser firmes, isentas de deformação, danos mecânicos e doenças, ausentes de sujidades, parasitas e larvas. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita | R\$ 1,95 | R\$ 2.925,00 |

| | | | | |
|----|----------|--|-----------|--------------|
| | | suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá estar de acordo com a Resolução CNNPA nº 12 de 24/07/78 e Resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. | | |
| 14 | 900 kg | Batata inglesa – variedade Bintje, monalisa. O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20 de outubro de 1978) e INC nº 9 de 12 de julho de 2002. Lisa, selecionada, graúda. Deverão estar frescas e sãs, inteiras, firmes, lavadas ou escovadas, com coloração uniforme, com aroma, cor e sabor típicos, livre de umidade externa anormal. Deverão estar isentas de podridão, brotos, esverdeadas, danos profundos. Comprimento aproximado da unidade entre 10 e 12 cm e diâmetro de 4,5 a 6 cm. Embalagem: sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, ou sacos de nylon. O produto deverá atender os padrões microbiológicos e estar de acordo com a Resolução CNNPA nº 12 de 24/07/78 e Resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03. | R\$ 2,57 | R\$ 2.313,00 |
| 15 | 200 kg | Alho comum – o produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20 de outubro de 1978) e INC nº 9 de 12 de julho de 2002. Selecionado, graúdo, diâmetro de 5 a 6 cm, dentes grandes, consistência firme e recobertos pela película firme e brilhante. A polpa deve ser clara. Os bulbos deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverá apresentar bulbo chocho, brotado, mofado, dano por praga ou doença. Embalagem: sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, ou sacos de nylon. O produto deverá atender os padrões microbiológicos e estar de acordo com a Resolução CNNPA nº 12 de 24/07/78 e Resolução RDC ANVISA nº 175 de 08/97/03 | R\$ 19,33 | R\$ 3.866,00 |
| 16 | 1.500 kg | Maça nacional – fuji, o produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e INC nº 9 de 12 de julho de 2002. Deverão estar frescos e sãos, inteiros, limpos e apresentar cor, odor e sabor característicos. As maçãs deverão ter o peso entre 100 e 150g. Ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Embalagem: caixa de papelão com tampa, nova e rotulada com peso aproximado de 18 kg e número aproximado de maçãs 80 a 150 unidades. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9 de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº 6268 de 22/11/07 MA e Lei nº 9972 de 25/05/00 ANVISA. | R\$ 4,90 | R\$ 7.350,00 |

| | | | | |
|----|----------|---|----------|--------------|
| 17 | 1.500 kg | Tangerina ponkan – o produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e INC nº 9 de 12 de julho de 2002. Ser fresca, de primeira qualidade, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, para consumo imediato. Deverão ter o peso entre 100 e 150g, e estar acondicionadas em embalagem teladas contendo 5 ou 10 kg cada embalagem. Ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer às classes 64 a 70 (calibre entre 64 a 74 mm), livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9 de 12/11/02 e do CEAGESO, Decreto nº 6268 de 22/11/78 MA e Lei nº 9972 de 2/05/00 ANVISA. | R\$ 4,13 | R\$ 6.195,00 |
|----|----------|---|----------|--------------|

Valor Global da Proposta: R\$ 46.333,00 (quarenta e seis mil trezentos e trinta e três reais)

VIGÊNCIA: 12 meses – **Assinatura:** 03/05/2018

PROCESSO: 373/17 – PREGÃO PRESENCIAL: 137/17 – ATA DE REGISTRO: 419/17

OBJETO: Registro de preços para eventual contratação futura de empresa para confecção de faixas, lona e banners, conforme edital.

SPACE IDENTIDADE CORPORATIVA LTDA ME

FAIXAS INFORMATIVAS (200 m²)

- >confeccionadas em lona vinílica;
- >impressão digital 4x0 em alta resolução;
- >impressão diretamente na faixa;
- >com suportes de madeira, envoltos em bainhas nas extremidades laterais das faixas;
- >arte fornecida pela Secretaria Municipal de Comunicação.

Valor unitário por metro quadrado: R\$ 31,00 (trinta e um reais). Valor global de 200m²: R\$ 6.200,00 (seis mil e duzentos reais).

BANNER (200 m²)

- >confeccionados em lona vinílica;
- >impressão digital 4x0 em alta resolução;
- >impressão diretamente na faixa;
- >com suportes de madeira, envoltos em bainhas nas extremidades verticais das faixas;
- >arte fornecida pela Secretaria Municipal de Comunicação.

Valor unitário por metro quadrado: R\$ 31,00 (trinta e um reais). Valor global de 200m²: R\$ 6.200,00 (seis mil e duzentos reais).

BANNER "BACKDROP" (100 m²)

- >confeccionados em lona vinílica fosca, alta resistência;
- >impressão digital 4x0 em alta resolução;
- >dimensões:
 - a) 2,70m de altura x 6m de largura;
 - b) 2,70m de altura x 4m de largura;
 - c) 2,70m de altura x 3,0m de largura;
- >acabamento com ilhós em volta de todo o banner (distância máxima 30cm).

Valor unitário por metro quadrado: R\$ 36,00 (trinta e seis reais). Valor global de 100m²: R\$ 3.600,00 (três mil e seiscentos reais).

VIGÊNCIA: 12 meses – **Assinatura:** 19/10/2017

PROCESSO Nº 030/18 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/18 - ATA DE REGISTRO Nº 045/18**OBJETO:** Registro de Preços para eventual aquisição de material elétrico para uso na Iluminação Pública.**DETENTORA:** H.G.E. COMERCIAL LTDA – EPP.**LOTE 01**

| Item | DESCRIÇÃO | Qtde | Un | Valor un | Valor Total |
|------|--|-------|----|----------|-------------|
| 1 | Reator com ignitor; do tipo eletromagnético; com partida rápida; com fator potencia alta; com capacidade para 250 watts; para ser utilizado em lâmpadas de vapor de sódio, uso externo (norma ABNT NBR 13593). | 1.125 | Un | 53,30 | 59.962,50 |
| 2 | Reator com ignitor; capacidade para 100w, para ser utilizado em lâmpadas de vapor de sódio, uso externo (norma ABNT NBR 13593). | 113 | Un | 35,99 | 4.066,87 |
| 3 | Reator com ignitor; capacidade para 150w, para ser utilizado em lâmpadas de vapor de sódio, uso externo (norma ABNT NBR 13593). | 113 | Un | 36,90 | 4.169,70 |
| 4 | Reator para lâmpada vapor de sódio 250w, uso interno. | 750 | Un | 54,00 | 40.500,00 |
| 5 | Relê fotoelétrico de baquelite com fotocélula; de 1.000 w – 220 volts (norma ABNT NBR 5123) | 1.500 | Un | 20,40 | 30.600,00 |

Assinatura: 26/02/2018 Vigência: 26/08/2018**PROCESSO Nº 030/18 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/18 - ATA DE REGISTRO Nº 046/18****OBJETO:** Registro de Preços para eventual aquisição de material elétrico para uso na Iluminação Pública.**DETENTORA:** LATINA ILUMINAÇÃO LTDA – ME.**LOTE 02**

| Item | DESCRIÇÃO | Qtde | Un | | |
|------|--|------|----|-------|-----------|
| 1 | Reator com ignitor; do tipo eletromagnético; com partida rápida; com fator potencia alta; com capacidade para 250 watts; para ser utilizado em lâmpadas de vapor de sódio, uso externo (norma ABNT NBR 13593). | 375 | Un | 55,32 | 20.745,00 |
| 2 | Reator com ignitor; capacidade para 100w, para ser utilizado em lâmpadas de vapor de sódio, uso externo (norma ABNT NBR 13593). | 37 | Un | 41,48 | 1.534,76 |
| 3 | Reator com ignitor; capacidade para 150w, para ser utilizado em lâmpadas de vapor de sódio, uso externo (norma ABNT NBR 13593). | 37 | Un | 51,09 | 1.890,33 |
| 4 | Reator para lâmpada vapor de sódio 250w, uso interno. | 250 | Un | 52,25 | 13.062,50 |
| 5 | Relê fotoelétrico de baquelite com fotocélula; de 1.000 w – 220 volts (norma ABNT NBR 5123) | 500 | Un | 19,93 | 9.965,00 |

Assinatura: 26/02/2018 Vigência: 26/08/2018**PROCESSO Nº 077/18 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/18 - ATA DE REGISTRO Nº 084/18****OBJETO:** Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios (estocáveis, biscoitos, pernil, salsicha e ovos), conforme solicitação do Gabinete do Prefeito, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social e Secretaria Municipal de Serviços.**DETENTORA:** ATACADÃO LOGÍSTICA E ALIMENTOS EIRELI – ME.**LOTE 02**

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|--|----|--------|----------|-------------|
| 1 | ARROZ BRANCO TIPO 1: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, | Kg | 19.750 | 2,82 | 55.695,00 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos, sujidades, insetos e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. Deve estar embalado em pacotes de 5kg, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. Embalagem secundária: fardo plástico lacrado contendo no máximo 30kg. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e fabricação inferior a 30 dias. | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

LOTE 05

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|---|----|---------|----------|-------------|
| 1 | OVOS BRANCOS , tipo extra, com casca limpa, íntegra, sem deformações, isento de odores estranhos. Selecionados em embalagens livres de odores e mofos, contendo data de fabricação e validade. Transportado em veículo arejado, livre de umidades. | Un | 172.500 | 0,33 | 56.925,00 |

LOTE 06

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|---|----|--------|----------|-------------|
| 1 | OVOS BRANCOS , tipo extra, com casca limpa, íntegra, sem deformações, isento de odores estranhos. Selecionados em embalagens livres de odores e mofos, contendo data de fabricação e validade. Transportado em veículo arejado, livre de umidades. | Un | 57.500 | 0,33 | 18.975,00 |

LOTE 12

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|---|----|-------|----------|-------------|
| 1 | MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos, e corantes naturais (urucum e cúrcuma); acondicionado em embalagem primária de pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével; a embalagem secundária deverá ser de filme plástico (PE), reforçadas e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg; O tempo de cozimento do macarrão deverá estar indicado na embalagem, sendo que deve | kg | 4.975 | 4,48 | 22.288,00 |

| | | | | | |
|---|---|----|-------|------|----------|
| | <p>levar de 8 a 10 minutos. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.</p> | | | | |
| 2 | <p>MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, COM OVOS, FORMATO AVE MARIA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; 1ª Qualidade. Produto de sêmola com ovos pasteurizados, tipo Ave Maria, produzido da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma, contendo Pró-vitamina A adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão). O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno atóxico. O tempo de cozimento do macarrão deverá estar indicado na embalagem, sendo que deve levar em torno de 7 minutos. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.</p> | kg | 1.000 | 4,46 | 4.460,00 |

LOTE 14

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|--|----|-------|----------|-------------|
| 1 | <p>BISCOITO DOCE TIPO “ROSQUINHA DE CHOCOLATE”: O produto deverá estar de acordo com a NTA (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; 1ª Qualidade. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, lecitina de soja corante caramelo e aromatizante. Contém Glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias - primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto</p> | kg | 1.962 | 15,19 | 29.802,78 |

| | | | | | |
|---|--|----|-------|-------|-----------|
| | deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, contendo 500g, atóxica, resistente, lacrada, reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 06 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | | | | |
| 2 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar invertido, extrato de malte, fermento químico. Sem gordura trans. Características: cor, odor, sabor e textura característica. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 200g. Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 05 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 06 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | Kg | 2.037 | 11,80 | 24.036,60 |
| 3 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Sal, Extrato de malte, Açúcar Invertido, Amido, Fermento Biológico, Açúcar, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermento Químico. Sem gordura trans. Características: cor, odor, sabor e textura característica. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 200g. Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 05 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 06 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 3.062 | 11,79 | 36.100,98 |

LOTE 15

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor U n | Valor Total |
|------|--|----|------|--------------|-------------|
| 1 | LEITE EM PÓ – ZERO LACTOSE Descrição: Leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas(A, D e C), minerais(ferro | kg | 225 | 30,44 | 6.849,00 |

| | | | | | |
|---|--|----|--------|-------|------------|
| | e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. O produto deve estar acondicionado em embalagem de 400 g. | | | | |
| 2 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO E VITAMINADO. O produto deverá estar de acordo com a NTA (decreto 12.486 de 20/10/1978) e Resolução nº. 38 de 16/07/09 FNDE. Ingredientes: Leite integral, vitamina A, C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja. Deve estar embalado em pacotes ou lata de 400 g, resistente e isento de danos, reembalados secundariamente em material resistente e reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 32.025 | 13,21 | 423.050,25 |

LOTE 16

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|--|----|--------|----------|-------------|
| 1 | LEITE EM PÓ – ZERO LACTOSE Descrição: Leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas(A, D e C), minerais(ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. O produto deve estar acondicionado em embalagem de 400 g. | kg | 75 | 30,44 | 2.283,00 |
| 2 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO E VITAMINADO. O produto deverá estar de acordo com a NTA (decreto 12.486 de 20/10/1978) e Resolução nº. 38 de 16/07/09 FNDE. Ingredientes: Leite integral, vitamina A, C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja. Deve estar embalado em pacotes ou lata de 400 g, resistente e isento de danos, reembalados secundariamente em material resistente e reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | Kg | 10.675 | 13,21 | 141.016,75 |

LOTE 18

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|--|----|-------|----------|-------------|
| 1 | ACHOCOLATADO EM PÓ: O produto deverá estar de acordo com a NTA (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Achocolatado em pó, enriquecido com vitaminas. Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Não conter Glúten. | kg | 3.295 | 12,13 | 39.968,35 |

| | | | | | |
|---|--|----|-------|-------|-----------|
| | Aparência pó homogêneo e sabor e cheiro próprios. Deve estar embalado em sacos de polietileno atóxico ou lata de 400g, resistente e isento de danos, reembalados secundariamente em material resistente e reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | | | | |
| 2 | CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL: O produto deverá estar de acordo com a NTA (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; 1ª Qualidade. Categoria: tradicional. Café torrado e moído, duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 Gramas, reembalados secundariamente em caixa de papelão reforçado e resistente. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias - primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 410 | 21,90 | 8.979,00 |
| 3 | SAL REFINADO: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Ingredientes: Sal Refinado Extra, Iodato de Potássio. Antiumectantes: Ferrocianeto de Sódio e Dióxido de Silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características: cor, odor, sabor e textura característica. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 1kg. Reembalados em embalagem secundária de plástico lacrado, pesando até 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 1.325 | 1,20 | 1.590,00 |
| 4 | AÇÚCAR CRISTAL: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Produto processado da cana-de-açúcar com moagem, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. Branco de primeira qualidade. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, | kg | 6.900 | 2,60 | 17.940,00 |

| | | | | | |
|---|--|------------------|-------|------|-----------|
| | <p>coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 02 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Reembalados em embalagem secundária de plástico lacrado, pesando até 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.</p> | | | | |
| 5 | <p>VINAGRE DE MAÇÃ. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 72 (decreto 12.486 de 20/10/1978) e Resolução nº. 38 de 16/07/09 FNDE. Produto fermentado acético de maçã e conservador INS 224; preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais; não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as permitidas, deverá apresentar acidez mínima de 4,0% p/v; com aspecto límpido, de cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: frasco plástico de 750ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 12 frascos apresentando data de fabricação, lote e condições de armazenagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.</p> | Frs 750 ml | 675 | 4,30 | 2.902,50 |
| 6 | <p>ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (decreto nº. 12.486 de 20/10/78 e RDC Anvisa nº 270 de 22/09/2005) e Resolução nº. 38 de 16/07/09 FNDE; De origem vegetal, sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, clarificação, frigorificação ou desodorização; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e odor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p, apresentar teores de vitaminas E, e 0% de gordura trans. Embalagem primária do tipo Pet, contendo 900ml, intacta, resistente, transparente, atóxico, isento de danos e vazamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 20 frascos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.</p> | Frs 900 ml | 4.875 | 3,80 | 18.525,00 |
| 7 | <p>BEBIDA DE SOJA SEM SABOR: O produto deverá</p> | Litro | 330 | 7,30 | 2.409,00 |

| | | | | | |
|----|--|----|-------|------|-----------|
| | <p>estar de acordo com a NTA NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 1 litro. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter Glúten e Lactose. Deve apresentar embalagem íntegra coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 12 frascos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.</p> | | | | |
| 8 | <p>EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO. O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Procedência nacional, em latas de 4 kg. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e fabricação não superior a 30 dias.</p> | kg | 5.825 | 9,52 | 55.454,00 |
| 9 | <p>FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS: O produto deverá estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado, de cor amarela; não poderá estar rançoso ou úmido. Isento de sujidades, parasitas e larvas com aspecto, odor e sabor próprio. Deve estar embalado em pacotes de 500g, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 6 meses, e fabricação inferior a 30 dias.</p> | kg | 550 | 4,80 | 2.640,00 |
| 10 | <p>FUBÁ DE MILHO REFINADO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. O</p> | kg | 750 | 3,32 | 2.490,00 |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <p>produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Deve estar embalado em pacotes de 500g, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 6 meses, e fabricação inferior a 30 dias.</p> | | | | |
|--|--|--|--|--|

Assinatura: 22/03/2018 Vigência: 21/03/2019

PROCESSO Nº 077/18 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/18 - ATA DE REGISTRO Nº 083/18

OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios (estocáveis, biscoitos, pernil, salsicha e ovos), conforme solicitação do Gabinete do Prefeito, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social e Secretaria Municipal de Serviços.

DETENTORA: DELTA DISTRIBUIDORA COMERCIAL LTDA – EPP

LOTE 01

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|--|----|--------|----------|-------------|
| 1 | <p>ARROZ BRANCO TIPO 1: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos, sujidades, insetos e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. Deve estar embalado em pacotes de 5kg, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. Embalagem secundária: fardo plástico lacrado contendo no máximo 30kg. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e fabricação inferior a 30 dias.</p> | kg | 59.250 | 3,37 | 199.672,50 |

LOTE 03

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|---|----|--------|----------|-------------|
| 1 | <p>SALSICHA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 05 (Decreto 12.342/78), constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP. Deverá estar congelada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: mistura de aves, carne bovina e adicionada de ingredientes e condimentos, água, proteína de soja, sal, fécula de mandioca ou amido, condimentos e corantes naturais, isento de pimenta, sem glúten, sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Com</p> | kg | 15.525 | 7,98 | 123.889,50 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | reduzido teor de sódio e gordura. Características: aspecto, cor (rosada), odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, termossoldado, lacrado, pesando até 5 kg. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada, lacrada, pesando até 20 kg. Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Em todas as entregas o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias. | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

LOTE 09

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|---|----|-------|----------|-------------|
| 1 | MARGARINA CREMOSA COM SAL: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (decreto nº. 12.486 de 20/10/78 e RDC Anvisa nº 270 de 22/09/2005) e Resolução nº. 38 de 16/07/09 FNDE; Deverá ser de primeira linha, apresentar óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite desnatado e/ou soro de leite, vitamina A (1.500 U.I./100 g), sal (cloreto de sódio) máximo de 60 mg em cada porção de 10 gr do produto e outras substâncias permitidas desde que mencionadas; deverá ser livre de gorduras trans e colesterol, sem glúten, contendo água no máximo 16% sobre o peso do produto, isento de ranço, bolor, e outras características indesejáveis. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme, de cor amarela clara. Embalagem primária: pote plástico atóxico e resistente com lacre de proteção intacto, pesando 500gr. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, pesando 6 kg trazendo a data de fabricação, número de lote e condições de armazenagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 6.825 | 11,00 | 75.075,00 |

LOTE 10

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|---|----|-------|----------|-------------|
| 1 | MARGARINA CREMOSA COM SAL: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (decreto nº. 12.486 de 20/10/78 e RDC Anvisa nº 270 de 22/09/2005) e Resolução nº. 38 de 16/07/09 FNDE; Deverá ser de primeira linha, apresentar óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite desnatado e/ou soro de leite, vitamina A (1.500 U.I./100 g), sal (cloreto de sódio) máximo de 60 mg | kg | 2.275 | 11,00 | 25.025,00 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | <p>em cada porção de 10 gr do produto e outras substâncias permitidas desde que mencionadas; deverá ser livre de gorduras trans e colesterol, sem glúten, contendo água no máximo 16% sobre o peso do produto, isento de ranço, bolor, e outras características indesejáveis. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme, de cor amarela clara. Embalagem primária: pote plástico atóxico e resistente com lacre de proteção intacto, pesando 500gr. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, pesando 6 kg trazendo a data de fabricação, número de lote e condições de armazenagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.</p> | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

LOTE 17

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|--|----|-------|----------|-------------|
| 1 | <p>ACHOCOLATADO EM PÓ: O produto deverá estar de acordo com a NTA (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Achocolatado em pó, enriquecido com vitaminas. Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Não conter Glúten. Aparência pó homogêneo e sabor e cheiro próprios. Deve estar embalado em sacos de polietileno atóxico ou lata de 400g, resistente e isento de danos, reembalados secundariamente em material resistente e reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.</p> | kg | 9.885 | 12,00 | 118.620,00 |
| 2 | <p>CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL: O produto deverá estar de acordo com a NTA (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; 1ª Qualidade. Categoria: tradicional. Café torrado e moído, duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 Gramas, reembalados secundariamente em caixa de papelão reforçado e resistente. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias - primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. A embalagem</p> | kg | 1.230 | 20,04 | 24.649,20 |

| | | | | | |
|---|--|------------------|--------|------|-----------|
| | deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | | | | |
| 3 | SAL REFINADO: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Ingredientes: Sal Refinado Extra, Iodato de Potássio. Antiemectantes: Ferrocianeto de Sódio e Dióxido de Silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características: cor, odor, sabor e textura característica. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 1kg. Reembalados em embalagem secundária de plástico lacrado, pesando até 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 12 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 3.975 | 1,68 | 6.678,00 |
| 4 | AÇÚCAR CRISTAL: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Produto processado da cana-de-açúcar com moagem, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. Branco de primeira qualidade. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 02 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Reembalados em embalagem secundária de plástico lacrado, pesando até 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 20.700 | 2,71 | 56.097,00 |
| 5 | VINAGRE DE MAÇÃ. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 72 (decreto 12.486 de 20/10/1978) e Resolução nº. 38 de 16/07/09 FNDE. Produto fermentado acético de maçã e conservador INS 224; preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais; não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as permitidas, deverá apresentar acidez mínima de 4,0% p/v; com aspecto límpido, de cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: frasco plástico de 750ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 12 frascos | Frs 750 ml | 2.025 | 5,14 | 10.408,50 |

| | | | | | |
|---|---|------------------|--------|------|------------|
| | apresentando data de fabricação, lote e condições de armazenagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | | | | |
| 6 | ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (decreto nº. 12.486 de 20/10/78 e RDC Anvisa nº 270 de 22/09/2005) e Resolução nº. 38 de 16/07/09 FNDE; De origem vegetal, sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, clarificação, frigorificação ou desodorização; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e odor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p, apresentar teores de vitaminas E, e 0% de gordura trans. Embalagem primária do tipo Pet, contendo 900ml, intacta, resistente, transparente, atóxico, isento de danos e vazamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 20 frascos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | Frs 900 ml | 14.625 | 3,99 | 58.353,75 |
| 7 | BEBIDA DE SOJA SEM SABOR: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 1 litro. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter Glúten e Lactose. Deve apresentar embalagem íntegra coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 12 frascos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | Litro | 990 | 7,32 | 7.246,80 |
| 8 | EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO. O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Procedência nacional, em latas de 4 kg. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e | kg | 17.475 | 9,32 | 162.867,00 |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|------|----------|
| | endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 10 meses, e fabricação não superior a 30 dias. | | | | |
| 9 | FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS: O produto deverá estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado, de cor amarela; não poderá estar rançoso ou úmido. Isento de sujidades, parasitas e larvas com aspecto, odor e sabor próprio. Deve estar embalado em pacotes de 500g, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 6 meses, e fabricação inferior a 30 dias. | kg | 1.650 | 4,80 | 7.920,00 |
| 10 | FUBÁ DE MILHO REFINADO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Deve estar embalado em pacotes de 500g, de plástico atóxico, transparente, resistente e termoselada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 6 meses, e fabricação inferior a 30 dias. | kg | 2.250 | 3,40 | 7.650,00 |

Assinatura: 22/03/2018 Vigência: 21/03/2019

PROCESSO Nº 077/18 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/18 - ATA DE REGISTRO Nº 086/18

OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios (estocáveis, biscoitos, pernil, salsicha e ovos), conforme solicitação do Gabinete do Prefeito, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social e Secretaria Municipal de Serviços.

DETENTORA: DNA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES EIRELI – EPP

LOTE 11

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|--|----|--------|----------|-------------|
| 1 | MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Ingredientes: | Kg | 14.925 | 4,00 | 59.700,00 |

| | | | | | |
|---|---|----|-------|------|-----------|
| | <p>massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos, e corantes naturais (urucum e cúrcuma); acondicionado em embalagem primária de pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével; a embalagem secundária deverá ser de filme plástico (PE), reforçadas e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg; O tempo de cozimento do macarrão deverá estar indicado na embalagem, sendo que deve levar de 8 a 10 minutos. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.</p> | | | | |
| 2 | <p>MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, COM OVOS, FORMATO AVE MARIA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; 1ª Qualidade. Produto de sêmola com ovos pasteurizados, tipo Ave Maria, produzido da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma, contendo Pró-vitamina A adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão). O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno atóxico. O tempo de cozimento do macarrão deverá estar indicado na embalagem, sendo que deve levar em torno de 7 minutos. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.</p> | kg | 3.000 | 4,00 | 12.000,00 |

LOTE 13

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|---|----|-------|----------|-------------|
| 1 | <p>BISCOITO DOCE TIPO “ROSQUINHA DE CHOCOLATE”: O produto deverá estar de acordo com a NTA (Decreto 12.486 de 20/10/78), Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; 1ª Qualidade. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar</p> | kg | 5.888 | 16,90 | 99.507,20 |

| | | | | | |
|---|---|----|-------|-------|------------|
| | invertido, cacau em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, lecitina de soja corante caramelo e aromatizante. Contém Glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias - primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, contendo 500g, atóxica, resistente, lacrada, reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 06 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | | | | |
| 2 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar invertido, extrato de malte, fermento químico. Sem gordura trans. Características: cor, odor, sabor e textura característica. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 200g. Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 05 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade mínima de 06 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias. | kg | 6.113 | 12,80 | 78.246,40 |
| 3 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: O produto deverá estar de acordo com a NTA Decreto 12.486 de 20/10/78, Resoluções RDC nº 259/2002 e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Sal, Extrato de malte, Açúcar Invertido, Amido, Fermento Biológico, Açúcar, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermento Químico. Sem gordura trans. Características: cor, odor, sabor e textura característica. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 200g. Reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pesando até 05 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega deverá apresentar prazo de validade | kg | 9.188 | 13,80 | 126.794,40 |

mínima de 06 meses, e data de fabricação inferior a 30 dias.

Assinatura: 22/03/2018 Vigência: 21/03/2019

PROCESSO Nº 077/18 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/18 - ATA DE REGISTRO Nº 085/18

OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios (estocáveis, biscoitos, pernil, salsicha e ovos), conforme solicitação do Gabinete do Prefeito, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social e Secretaria Municipal de Serviços.

DETENTORA: J. E. RISSI ALIMENTOS EIRELI – EPP.

LOTE 04

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|---|----|-------|----------|-------------|
| 1 | SALSICHA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 05 (Decreto 12.342/78), constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP. Deverá estar congelada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: mistura de aves, carne bovina e adicionada de ingredientes e condimentos, água, proteína de soja, sal, fécula de mandioca ou amido, condimentos e corantes naturais, isento de pimenta, sem glúten, sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Com reduzido teor de sódio e gordura. Características: aspecto, cor (rosada), odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, termossoldado, lacrado, pesando até 5 kg. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada, lacrada, pesando até 20 kg. Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Em todas as entregas o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias. | Kg | 5.175 | 8,77 | 45.384,75 |

LOTE 07

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|---|----|--------|----------|-------------|
| 1 | PERNIL SUÍNO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 03 - decreto 12.486 de 20/10/78 e decreto 2.244/97 do M.A.; Portaria nº.1.428/MS de Novembro de 1993, constando obrigatoriamente registro no SIF/DISPOA; (pernil suíno em cubos, congelado, sem osso) Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). A carne suína em cubos congelada, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e | Kg | 14.625 | 11,05 | 161.606,25 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | <p>conter no máximo 3% de aponervoses. Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária: o produto deverá estar embalado a vácuo, em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada pesando no máximo 20 kg. Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Com validade de 10 meses, após a data de fabricação.</p> | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

LOTE 08

| Item | DESCRIÇÃO | Un | Qtde | Valor Un | Valor Total |
|------|--|----|-------|----------|-------------|
| 1 | <p>PERNIL SUÍNO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 03 - decreto 12.486 de 20/10/78 e decreto 2.244/97 do M.A.; Portaria nº.1.428/MS de Novembro de 1993, constando obrigatoriamente registro no SIF/DISPOA; (pernil suíno em cubos, congelado, sem osso) Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). A carne suína em cubos congelada, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponervoses. Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária: o produto deverá estar embalado a vácuo, em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada pesando no máximo 20 kg. Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Com validade de 10 meses, após a data de fabricação.</p> | kg | 4.875 | 11,05 | 53.868,75 |

Assinatura: 22/03/2018 Vigência: 21/03/2019

PROCESSO Nº 093/18 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/18 - ATA DE REGISTRO Nº 095/18

OBJETO: Registro de Preços para futura aquisição de fraldas geriátricas BIGFRAL para atender pacientes de Mandado Judicial.

DETENTORA: SALVI, LOPES & CIA LTDA - ME

| Item | DESCRIÇÃO | Qtd | Un | Marca | Valor Un | Valor total |
|------|-----------|-----|----|-------|----------|-------------|
|------|-----------|-----|----|-------|----------|-------------|

| | | | | | | |
|----|--|-----|----|---------|----------|--------------|
| 01 | Fralda Geriátrica – uso adulto – com gel – hipoalérgica – com lote – tamanho EG – Marca BIGFRAL | 798 | un | Bigfral | R\$ 3,92 | R\$ 3.128,16 |
|----|--|-----|----|---------|----------|--------------|

Assinatura: 02/04/2018 Vigência: 01/04/2019

PROCESSO Nº 319/17 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 131/17 - ATA DE REGISTRO Nº 389/17

OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de Medalhas e Troféus.

DETENTORA: AIRTON JOSÉ ZANCHIN – ME.

| Item | DESCRIÇÃO | Qt | Un | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|------|--|------|----|---------------|----------------|-------------|
| 1 | Troféu 1º lugar: medindo 37 cm de altura, confeccionado em alumínio repuxado e polido com pintura em verniz dourado, com estatueta dourada, personalização alusiva ao evento, adesivo colado na frente da peça com impressão digital e recorte eletrônico sem resina, de acordo com o evento a ser informado pela Secretaria Municipal de Esporte e Lazer. | 60 | un | A. M Esportes | 38,00 | 2.280,00 |
| 2 | Troféu 2º lugar: medindo 33 cm de altura, confeccionado em alumínio repuxado e polido com pintura em verniz dourado, com estatueta dourada, personalização alusiva ao evento, adesivo colado na frente da peça com impressão digital e recorte eletrônico sem resina, de acordo com o evento a ser informado pela Secretaria Municipal de Esporte e Lazer. | 60 | un | A. M Esportes | 37,00 | 2.220,00 |
| 3 | Troféu 3º lugar: medindo 29 cm de altura, confeccionado em alumínio repuxado e polido com pintura em verniz dourado, com estatueta dourada, personalização alusiva ao evento, adesivo colado na frente da peça com impressão digital e recorte eletrônico sem resina, de acordo com o evento a ser informado pela Secretaria Municipal de Esporte e Lazer. | 60 | un | A. M Esportes | 35,00 | 2.100,00 |
| 4 | Medalha: no tamanho de 7 cm, com fita lisa de 20 mm de largura por 80 cm de comprimento de uma única cor, banhada nas cores ouro, prata e bronze, material de latão estampado e frio, personalização alusiva ao evento, adesivo colado na frente da medalha com impressão digital e recorte eletrônico sem resina, de acordo com o evento a ser informado pela Secretaria Municipal de Esporte e Lazer. | 1000 | un | A. M Esportes | 5,40 | 5.400,00 |
| 5 | Medalha: no tamanho de 5 cm, com fita lisa de 20 mm de largura por 80 cm de comprimento de uma única cor, banhada nas cores ouro, prata e bronze, material de latão estampado e frio, personalização alusiva ao evento, adesivo colado na frente da medalha | 1500 | Un | A. M Esportes | 3,72 | 5.580,00 |

| | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|
| | com impressão digital e recorte eletrônico sem resina, de acordo com o evento a ser informado pela Secretaria Municipal de Esporte e Lazer. | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|

Assinatura: 10/10/2017 Vigência: 09/10/2018

PROCESSO Nº 343/17 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 136/17 - ATA DE REGISTRO Nº 399/17

OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de Instrumental Odontológico para Saúde Bucal e CEO.

DETENTORA: DENTAL OPEN – COMÉRCIO DE PRODUTOS ODONTOLÓGICOS LTDA – EPP.

LOTE 02

| Item | DESCRIÇÃO | Qt | Un | Marca | Valor Unit | Valor Total |
|------|--|-----|----|---------|------------|-------------|
| 1 | CABO PARA ESPELHO CLÍNICO Utilizado para facilitar a utilização do espelho, prolongando sua haste de manipulação para maior alcance. Embalagem com 1 unidade. | 75 | Un | Golgran | 4,71 | 353,25 |
| 2 | ESPELHO CLÍNICO Indicado para obter uma imagem refletida pelo espelho, única, nítida e sem fantasmas ou sombras. Embalagem com 1 unidade. | 225 | Un | Barasch | 8,90 | 2.002,50 |

LOTE 03

| Item | DESCRIÇÃO | Qt | Un | Marca | Valor Unit | Valor Total |
|------|--|-----|----|---------|------------|-------------|
| 1 | PINÇA CLÍNICA UNIVERSAL Pinça reta 12 cm para uso geral no consultório. Aço Inox. Autoclavável. Embalagem com 1 unidade. | 05 | Un | Golgran | 47,45 | 237,25 |
| 2 | PINÇA CLÍNICA Pinça para uso geral no consultório. Possui cabo liso que facilita a limpeza do instrumento. Possui angulação. Aço Inox. Autoclavável. Embalagem com 1 unidade. | 225 | Un | Golgran | 13,96 | 3.141,00 |

LOTE 04

| Item | DESCRIÇÃO | Qt | Un | Marca | Valor Unit | Valor Total |
|------|--|-----|----|---------|------------|-------------|
| 1 | SONDA EXPLORADORA Utilizada em procedimentos odontológicos. Usada para sondagem de lesões de cárie e auxilia na localização da entrada do canal radicular. Aço Inox. Autoclavável. Embalagem com 1 unidade. | 225 | Un | Golgran | 21,25 | 4.781,25 |
| 2 | SONDA MILIMETRADA Utilizada para avaliar a profundidade das bolsas nível de ligação, configurações anatômicas e sangramento gengival. Fabricado em aço inoxidável. Embalagem com 1 unidade. | 05 | Un | Golgran | 46,57 | 232,85 |

LOTE 05

| Item | DESCRIÇÃO | Qt | Un | Marca | Valor Unit | Valor Total |
|------|---|----|----|---------|------------|-------------|
| 1 | PORTA AMALGAMA SIMPLES Utilizado na inserção de liga amálgama de prata nas cavidades. Em aço inoxidável. Com angulação maior. Embalagem com 1 unidade. | 20 | Un | Golgran | 41,22 | 824,40 |

Assinatura: 04/10/2017 Vigência: 03/10/2018

PROCESSO Nº 345/17 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 138/17 - ATA DE REGISTRO Nº 400/17**OBJETO:** Registro de Preços para eventual aquisição de Material Odontológico diverso para Saúde Bucal e CEO.**DETENTORA: DENTAL OPEN – COMÉRCIO DE PRODUTOS ODONTOLÓGICOS LTDA – EPP.****LOTE 01**

| Item | DESCRIÇÃO | Qt | Un | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|------|---|----|-----|-------------|----------------|-------------|
| 1 | Cimento endodôntico: Cimento obturador à base de óxido de zinco e eugenol. Apresenta boa tolerância pelos tecidos apicais, radiopacidade e impermeabilidade. Possui uma fina granulação, propiciando uma mistura homogênea e um perfeito escoamento. Cimento endodôntico à base de Óxido de Zinco e Eugenol. Kit com 1 pó 12g + 1 líquido 10 ml. | 15 | Kit | Technew | 40,00 | 600,00 |
| 2 | Cimento temporário (pó e líquido): Indicado para restaurações provisórias de longa espera (até 2 anos), forramento de cavidades sob restauração de amálgama, material restaurador de dentes decíduos e também usado para odonto geriatria. Na odontologia geriátrica é um produto ideal devido à rapidez, à facilidade de manipulação e às propriedades sedativas. Composição reforçada à base de óxido de zinco e eugenol. Permite a confecção de restaurações temporárias de longa duração, podendo ser mantido na cavidade bucal por até 2 anos. Material ideal para a confecção de base de restaurações de amálgama. Durabilidade dos curativos. Alta resistência à compressão. Embalagem: Kit com 38g de pó + 15 ml de líquido. | 25 | Kit | Biodinamica | 30,00 | 750,00 |
| 3 | Cimento temporário: Indicado para obturação temporário, para tratamentos endodônticos e outros. Maleável, fácil manipulação e remoção. Vedação hermética. Validade: 24 meses. Embalagem com 25g. | 60 | Un | Maquira | 10,25 | 615,00 |

LOTE 02

| Item | DESCRIÇÃO | Qt | Un | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|------|---|-----|----|---------|----------------|-------------|
| 1 | Agulha gengival: Agulha com bisel trifacetado. Cânula altamente flexível siliconizada. Estojo plástico e protetor, lacre de segurança que garante a esterilidade, rosca interna universal para seringas de carpule e bisel interno com ângulo curto. Produto de uso único. Estéril a óxido de etileno. Embalagem com 100 unidades. | 530 | Cx | Injecta | 27,35 | 14.495,50 |

LOTE 03

| Item | DESCRIÇÃO | Qt | Un | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|------|--|----|-----|----------|----------------|-------------|
| 1 | Disco de lixa: Indicado para acabamento e polimento. A superfície abrasiva do disco em atrito com o dente proporciona acabamento e polimento da região restaurada. Uso profissional. Uso único. Sua reutilização pode causar contaminação cruzada. 19 mm com 50 unidades | 10 | Pct | TDV | 41,50 | 415,00 |
| 2 | E. D. T. A.: Indicado para facilitar a instrumentação endodôntica, principalmente dos condutos atresiadados, e para melhorar a qualidade da cimentação de núcleos. Atua desmineralizando partículas dentinárias por quelação de íons de cálcio e magnésio, facilitando sua dissolução e absorção, mostrando-se como um efetivo agente quelante e lubrificante. É também efetivo na remoção de raspas dentinárias durante a terapia periodontal, expondo o colágeno e facilitando a aderência do tecido conjuntivo tratado na superfície radicular. Este composto descalcifica a dentina a uma profundidade de 10 a 30 um em 5 minutos. A sua solubilidade chega a 30% e o seu PH entre 7,0 e 8,0 é compatível com os tecidos vivos, conferindo ao produto uma irritação tecidual praticamente nula. Remoção da "smear layer", facilitando a penetração de agentes adesivos ou cimentos no interior dos canalículos dentinários. Facilitação da entrada de limas para instrumentação endodôntica em condutos atresiadados. Frasco com 20 ml. | 14 | Frs | Maquira | 9,05 | 126,70 |
| 3 | Guta percha em bastão sortido, nas | 01 | Frs | Dentsply | 79,93 | 79,93 |

| | | | | | | |
|---|---|-----|-----|---------|-------|----------|
| | cores branco e rosa. Fabricadas para a confecção de obturações temporárias de cavidades que não estejam sujeitas a pressões internas. Também são indicados para a separação dental e afastamento gengival. Embalagem com 40 unidades sortidas entre branco e rosa. | | | | | |
| 4 | Eucaliptol: Indicado como solvente dos cones de guta percha auxiliando na remoção de obturação de canais radiculares. Tem odor agradável de de fértil manuseio. Eucaliptol é obtido do óleo essencial de várias espécies de eucaliptos, ricas em 1,8 – Cineol. É um líquido límpido, incolor ou amarelo pálido, de odor aromático, canforáceo, característico e de sabor picante. Praticamente insolúvel na água, miscível com álcool, clorofórmio, sulfeto de carbono, ácido acético glacial, óleos vegetais e essências. Frasco com 10 ml. | 07 | Frs | Maquira | 11,65 | 81,55 |
| 5 | Lubrificante para peça de mão spray: Óleo mineral não tóxico, de baixa viscosidade e com elevado grau de pureza. Fórmula que previna oxidações e lubrifique as partes móveis de instrumentos odontológicos. Uma vez aplicado o produto, este suporta altas temperaturas (temperatura de esterilização) sem perder suas propriedades antioxidante e lubrificante. Propriedade Antioxidante / Lubrificante / Ação detergente / Bactericida (durabilidade maior). Lubrifica, limpa e protege peças de mão odontológicas. Alcance do jato até o final da caneta. Bicos de alta e baixa rotação. Compatível para todos equipamentos. Aplicação direta e precisa. Suporta altas temperaturas. Embalagem de 200 ml, com bico aplicador. | 58 | Frs | Maquira | 13,69 | 794,02 |
| 6 | Selante: Selante de sulcos e cicatrículas, fotoativado, com carga de ionômero de vidro. Selante fotoativado, liber ions fluoreto. Matizado. Prático e fácil de usar. Seringa de 2g, acompanha no mínimo 03 pontas aplicadoras. | 125 | Un | Maquira | 13,51 | 1.688,75 |
| 7 | Verniz forrador: Verniz de secagem rápida para forro de cavidades e proteção das restaurações a silicato. Protege a polpa dentária nas restaurações à amálgama e cimento, isolando-a térmica e quimicamente. Impede a ação dos líquidos bucais e evita a | 20 | Un | Sswhite | 10,65 | 213,00 |

| | | | | | | |
|---|--|----|-----|-----------|------|--------|
| | descoloração. De características superiores que tem capacidade de recobrir ao túbulos dentinários, impedindo a penetração das substâncias que compõem os materiais de restauração e cimentação, reduzindo a sensibilidade pós-operatória. Verniz compatível com as resinas compostas. Líquido claro ligeiramente amarelado com odor característico. Embalagem com 15 ml. | | | | | |
| 8 | Tira aço: Indicada para remoção de excesso de amálgama interposto nas ameias. Tiras em aço inox, super maleável com aplicação de camada regular de abrasivos a base de óxido de alumínio e centro neutro, o que facilita o ponto de contato. Embalagem com 12 unidades. 4 mm ou 6 mm. | 80 | Pct | Microdont | 9,95 | 796,00 |

LOTE 04

| Item | DESCRIÇÃO | Qt | Un | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|------|---|------|-----|--------|----------------|-------------|
| 1 | Algodão rolete: Utilizado para afastamento da bochecha e absorção de líquidos em tratamento odontológico. Confeccionadas com fibras 100% algodão. Macias e com ótimo poder de absorção. Embalagem com 100 unidades. Número 02. | 1000 | Pct | SSPLUS | 2,48 | 2.480,00 |
| 2 | Fio dental 100 metros: Contribui para evitar a formação de placa, prevenir o tártaro e as cáries. Maior rigidez e resistência ao desfilamento. Embalagem com 100 m. | 100 | Un | MEDFIO | 2,20 | 220,00 |
| 3 | Flúor gel: Indicado para a prevenção de cáries. Flúor gel de 1 minuto: rapidez no atendimento. Flúor fosfato acidulado 1,23%. Flúor acidulado pigmentado. Aplicação segura e prática devido à tixotropia. Grau de viscosidade que mantenha o gel na moldeira sem escorrer. Tutti frutti. Embalagem com 200 ml. | 100 | Un | DFL | 4,50 | 450,00 |

LOTE 05

| Item | DESCRIÇÃO | Qt | Un | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|------|---|----|-----|---------------------|----------------|-------------|
| 1 | Ionômetro de vidro: Indicado para restaurações pequenas de classes I, II e III, restaurações de classe V, restaurações de dentes decíduos, restaurações geriátricas, núcleos, restaurações de superfícies de raiz, | 50 | Kit | longlass Maquira | 14,47 | 723,50 |

| | | | | | | |
|---|--|----|----|-----|-------|--------|
| | preenchimento ou forramento, selante para cicatrículas e fissuras, restaurações provisórias, ideal para a prevenção de micro infiltração em longo prazo, excelente estética, liberação de flúor e adere quimicamente à estrutura dental, alta resistência à flexão garante. Embalagem: Kit com 10 g de pó + de 6 a 8 ml de líquido + Acessórios. Redução de trincas e falhas quando em flexão. | | | | | |
| 2 | Placa de vidro 10 mm: Indicada para manipulação de resinas e outras substâncias pastosas em tratamentos dentários. Confeccionado em vidro polido. Formato regular com cantos arredondados. Embalagem com 1 unidade de 10 mm. | 30 | Un | DMS | 12,55 | 376,50 |

Assinatura: 06/10/2017 Vigência: 05/10/2018

PROCESSO Nº 345/17 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 138/17 - ATA DE REGISTRO Nº 401/17

OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de Material Odontológico diverso para Saúde Bucal e CEO.

DETENTORA: SALVI LOPES & CIA LTDA – EPP.

LOTE 06

| Item | DESCRIÇÃO | Qt | Un | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|------|---|-----|-----|-------|----------------|-------------|
| 1 | Sugador plástico: Utilizado para remoção de saliva e outros líquidos de dentro da cavidade bucal do paciente. Confeccionados com PVC atóxico virgem. Desenho anatômico para proporcionar uma excelente sucção sem agredir o tecido. Sem memória elástica de modo que permaneça na posição desejada. Embalagem com 40 unidades. Colorido. | 275 | pct | | 4,99 | 1.372,25 |
| 2 | Filme radiográfico: Indicado para exames completos de dentes e áreas adjacentes. Embalagem com 150 unidades. | 25 | Cx | | 93,00 | 2.325,00 |
| 3 | Lençol de borracha: Usado pelos dentistas para isolamento dentário. Tamanho aproximado de: 13,5 x 13,5 cm. Cor: azul. Aroma: Tutti-frutti. Uso único. Embalagem: caixa com 26 unidades | 60 | Cx | | 14,29 | 857,40 |
| 4 | Pedra de afiar: Pedra para afiar instrumentos odontológicos. | 05 | un | | 31,92 | 159,60 |
| 5 | Papel carbono: Para articulação é indicado para verificar oclusão dentária. Indicado para registro oclusal após a realização de restaurações e próteses, e para realização de ajuste oclusal pós tratamento ortodôntico ou | 50 | pct | | 2,21 | 110,50 |

| | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|
| protético. Fácil utilização. Boa visualização da área de interferência. Carbono dupla face (azul), embalagem com 12 unidades. | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|

Assinatura: 06/10/2017 Vigência: 05/10/2018

PROCESSO Nº 347/17 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 139/17 - ATA DE REGISTRO Nº 398/17

OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de Agulhas de Insulina para atender pacientes de Mandado Judicial.

DETENTORA: MEDICAM – MEDICAMENTOS CAMPINAS LTDA - EPP

| Item | DESCRIÇÃO | Qt | Un | Marca | Valor Unit | Valor Total |
|------|-----------------------------------|-------|----|-----------------|------------|--------------|
| 1 | Agulhas de Insulina – 0,23 x 4 mm | 2.880 | un | Wellion Medfine | R\$ 0,98 | R\$ 2.822,40 |

Assinatura: 04/10/2017 Vigência: 03/10/2018

PROCESSO Nº 0112/18 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036/18 - ATA DE REGISTRO Nº 132/18

OBJETO: Registro de Preços para futura aquisição de máscaras facial e nasal de silicone para atender pacientes da CASE

DETENTORA: SANIMED – PRODUTOS HOSPITALARES LTDA - ME

| Item | DESCRIÇÃO | Qtd | Un | Marca | Valor Un | Valor total |
|------|---|-----|-----|-------------|----------|-------------|
| 1 | Máscara Facial Comfortgel Blue Full – Tamanho M | 05 | un | Respironics | 719,60 | 3.598,00 |
| 2 | Máscara Nasal de Silicone – Tamanho P | 10 | un | BMC | 429,90 | 4.299,00 |
| 3 | Máscara Nasal de Silicone – Tamanho M | 10 | un | BMC | 404,93 | 4.049,30 |
| 4 | Máscara Nasal de Silicone – Tamanho G | 10 | un | BMC | 404,93 | 4.049,30 |
| 5 | Máscara Facial de Silicone – Tamanho P | 10 | un | BMC | 766,60 | 7.666,00 |
| 6 | Máscara Facial de Silicone – Tamanho M | 10 | un | BMC | 719,93 | 7.199,30 |
| 7 | Máscara Facial de Silicone – Tamanho G | 10 | un | BMC | 719,93 | 7.199,30 |
| 8 | Filtro para CPAP – com 02 un | 05 | pct | BMC | 48,19 | 240,95 |
| 9 | Kit CPAP Automático com Umidificador | 10 | un | BMC | 2.706,87 | 27.068,70 |

Assinatura: 26/04/2018 Vigência: 25/04/2019

