



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO UFPB/CPL-PU Nº 006/2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

**TERMO DE ABERTURA DE VOLUME**

ABRE-SE, nesta data, o 3º **VOLUME** dos autos do Processo Administrativo nº 23074.058505/2017-51, que tem como assunto o registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos campi I, II, III e IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos, que se inicia na folha nº 399, em decorrência do encerramento do 2º volume, à folha nº 398.

Esta folha não será numerada, nem assinada.

João Pessoa, 05 de maio de 2018.

AO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N  006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N  23074.05805/2017-51



# QUALIFICAÇÃO

## ECON MICA

## FINANCEIRA





EM BRANCO

23/03/2018

5595165



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
**CERTIDÃO ESTADUAL DE DISTRIBUIÇÕES CÍVEIS**



**CERTIDÃO Nº: 025595165**

**FOLHA: 1/1**

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada pela internet no site do Tribunal de Justiça.

A Diretoria de Serviço Técnico de Informações Cíveis do(a) Comarca de São Paulo - Capital, no uso de suas atribuições legais,

**CERTIFICA E DÁ FÉ** que, pesquisando os registros de distribuições de **PEDIDOS DE FALÊNCIA, CONCORDATAS, RECUPERAÇÕES JUDICIAIS E EXTRAJUDICIAIS**, anteriores a 20/03/2018, verificou **NADA CONSTAR** como réu/requerido/interessado em nome de: \*\*\*\*\*

**VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA**, CNPJ: 04.404.699/0001-06, conforme indicação constante do pedido de certidão. \*\*\*\*\*

Esta certidão não aponta ordinariamente os processos em que a pessoa cujo nome foi pesquisado figura como autor(a). São apontados os feitos com situação em andamento já cadastrados no sistema informatizado referentes a todas as Comarcas/Foros Regionais e Distritais do Estado de São Paulo.

A data de informatização de cada Comarca/Foro pode ser verificada no Comunicado nº 53/2015.

Esta certidão só tem validade mediante assinatura digital.

Esta certidão é sem custas.

São Paulo, 23 de março de 2018.

**PEDIDO Nº:** 5595165





EM BRANCO

# DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO



Entidade: VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2016 a 31/12/2016

CNPJ: 04.404.699/0001-06

Número de Ordem do Livro: 39

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2016 a 31 de Dezembro de 2016

Demonstração da filial:



Descrição	Valor da última DRE	Valor
RECEITA BRUTA	R\$ 51.356.026,78	R\$ 48.442.334,21
VENDAS DE MERCADORIAS E SERVICOS	R\$ 51.356.026,78	R\$ 48.442.334,21
(-) DEDUCOES DAS VENDAS	R\$ (2.546.640,97)	R\$ (2.611.045,14)
(-) IMPOSTOS, VENDAS CANCELADAS E DESCONTOS CONCEDIDOS	R\$ (2.546.640,97)	R\$ (2.611.045,14)
(=) RECEITA LIQUIDA	R\$ 48.809.385,81	R\$ 45.831.289,07
(-) CUSTOS DOS PRODS E SERV VENDIDOS	R\$ (23.786.127,80)	R\$ (21.103.726,79)
(=) LUCRO BRUTO	R\$ 25.023.258,01	R\$ 24.727.562,28
(-) DESPESAS OPERACIONAIS/ADMINISTRATIVAS	R\$ (5.116.195,62)	R\$ (3.566.503,40)
(-) DESPESAS COM PESSOAL	R\$ (11.474.400,26)	R\$ (10.003.847,42)
(-) (=) TOTAL DAS DESPESAS	R\$ (16.590.595,88)	R\$ (13.570.350,82)
(=) LUCRO OPERACIONAL ANTES DO RESULTADO FINANCEIRO	R\$ 8.432.662,13	R\$ 11.157.211,46
(-) DESPESAS FINANCEIRAS	R\$ (920.748,54)	R\$ (541.706,91)
RECEITAS FINANCEIRAS	R\$ 43.968,83	R\$ 50.784,02
RECEITAS NAO OPERACIONAIS	R\$ 36.800,00	R\$ 0,00
DESPESAS NAO OPERACIONAIS	R\$ 0,00	R\$ 0,00
(=) LUCRO ANTES DO IR E DA CS	R\$ 7.592.682,42	R\$ 10.666.288,57
(-) PROVISAO PARA I RENDA	R\$ (1.095.977,81)	R\$ (1.022.869,03)
(-) PROVISAO PARA CSLL	R\$ (582.181,21)	R\$ (542.596,53)
(=) RESULTADO DO EXERCICIO	R\$ 5.914.523,40	R\$ 9.100.823,01



EM BRANCO



Analise Economico - Financeira  
Verde Mar Alimentação Ltda. 04.404.699/0001-06  
Dezembro/2016

✓ Liquidez Corrente

<u>Ativo Circulante</u>	21.361.102,32	
<u>Passivo Circulante</u>	4.322.685,01	4,94

Liquidez Seca

<u>Ativo circulante - estoques</u>	20.981.045,47	
<u>Passivo Circulante</u>	4.322.685,01	4,85

Liquidez Imediata

<u>Disponibilidades</u>	296.694,34	
<u>Passivo circulante</u>	4.322.685,01	0,0686

✗ Liquidez Geral

<u>Ativo Circulante + Realizavel L.Prazo</u>	21.361.102,32	
<u>Passivo Circulante + Exigível L. Prazo</u>	4.594.768,04	4,65

Endividamento Geral

<u>Passivo circulante + Exigível L Prazo</u>	4.594.768,04	
<u>Ativo Total</u>	22.387.848,24	0,2052

✓ Solvencia Geral

<u>Ativo Total</u>	22.387.848,24	
<u>Passivo circulante + Exigível a L Prazo</u>	4.594.768,04	4,8725

7



BRANCO

RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL



IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO

NIRE 35216759853	CNPJ 04.404.699/0001-06
NOME EMPRESARIAL VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA	

IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO

FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL Livro Diário	PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO 01/01/2016 a 31/12/2016
NATUREZA DO LIVRO DIÁRIO GERAL	NÚMERO DO LIVRO 39
IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH) 51.66.3C.88.9C.93.4B.5A.A7.03.44.A4.9A.15.A3.EC.E7.F0.B3.0B	

ESTE LIVRO FOI ASSINADO COM OS SEGUINTE CERTIFICADOS DIGITAIS:

QUALIFICAÇÃO DO SIGNATARIO	CPF/CNPJ	NOME	Nº SÉRIE DO CERTIFICADO	VALIDADE	RESPONSÁVEL LEGAL
Pessoa Juridica (e-CNPJ ou e-PJ)	04404699000106	VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA:04404699000106	124872661479495866 448251505039508661 309	03/04/2017 a 03/04/2018	Não
Contador	04006837844	JOSE SERGIO VANZOLIN:04006837844	336890705987355250 984621723441295727 52	13/01/2016 a 11/01/2019	Não
Administrador	27899339871	EMILIO DAVID CELINI:27899339871	145352520618314665 141410433008722311 870	03/04/2017 a 02/04/2020	Sim

NÚMERO DO RECIBO:

51.66.3C.88.9C.93.4B.5A.A7.03.44.A4.  
9A.15.A3.EC.E7.F0.B3.0B-2

Escrituração recebida via Internet  
pelo Agente Receptor SERPRO

em 11/05/2017 às 16:45:38

BF.7B.D5.A3.8B.70.86.90  
8E.50.50.CF.81.5B.02.2F

Considera-se autenticado o livro contábil a que se refere este recibo. A comprovação da autenticação dá-se por este recibo. Esta autenticação dispensa a autenticação de que trata o art. 39 da Lei nº 8.934/1994.

BASE LEGAL: Decreto nº 1.800/1996, com a alteração do Decreto nº 8.683/2016, e arts. 39, 39-A, 39-B da Lei nº 8.934/1994 com a alteração da Lei Complementar nº 1247/2014.



EM BRANCO

EM BRANCO

EM BRANCO

## BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2016 a 31/12/2016

CNPJ: 04.404.699/0001-06

Número de Ordem do Livro: 39

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2016 a 31 de Dezembro de 2016

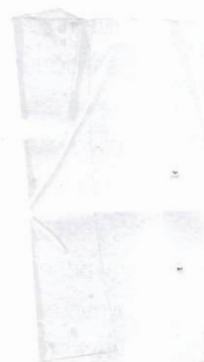


Descrição	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO	R\$ 20.554.085,55	R\$ 22.387.848,24
ATIVO CIRCULANTE	R\$ 19.251.918,08	R\$ 21.361.102,32
DISPONIBILIDADES	R\$ 146.370,31	R\$ 296.694,34
CAIXA GERAL	R\$ 103.853,96	R\$ 60.088,14
BANCOS CONTA MOVIMENTO	R\$ 42.516,35	R\$ 236.606,20
(-) APLICACOES FINANCEIRAS	R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
REALIZAVEL A CURTO PRAZO	R\$ 19.105.547,77	R\$ 21.064.407,98
CLIENTES	R\$ 3.622.797,83	R\$ 4.324.211,07
OUTROS CREDITOS	R\$ 15.190.169,16	R\$ 16.040.174,54
IMPOSTOS A RECUPERAR	R\$ 22.388,43	R\$ 319.965,52
ESTOQUES	R\$ 270.192,35	R\$ 380.056,85
(-) DESPESAS ANTECIPADAS	R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
ATIVO NAO CIRCULANTE	R\$ 1.302.167,47	R\$ 1.026.745,92
(-) REALIZAVEL A LONGO PRAZO	R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
(-) CREDITOS E VALORES	R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
(-) DESPESAS A APROPRIAR	R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
ATIVO PERMANENTE	R\$ 1.302.167,47	R\$ 1.026.745,92
INVESTIMENTOS	R\$ 3.100,71	R\$ 14.067,09
IMOBILIZADO	R\$ 2.586.260,04	R\$ 2.639.084,84
(-) BENFEITORIAS EM IMOVEIS DE TERCEIROS	R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
(-) INSTALACOES	R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
MAQUINAS APARELHOS E EQUIPAMENTOS	R\$ 1.053.045,33	R\$ 1.091.661,87
EQUIPAMENTOS DE PROC ELETR DE DADOS	R\$ 26.208,91	R\$ 30.868,35
MOVEIS E UTENSILIOS	R\$ 108.637,26	R\$ 113.191,20
VEICULOS	R\$ 1.252.923,40	R\$ 1.252.923,40
(-) FERRAMENTAS	R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
(-) EQUIP DE TELECOMUNICACAO	R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
(-) TERRENOS	R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
(-) IMOVEIS	R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
SOFTWARE E SISTEMAS	R\$ 135.948,24	R\$ 135.948,24
ADIANTAMENTO CONSORCIOS	R\$ 9.496,90	R\$ 14.491,78
(-) DEPRECIACAO ACUMULADA	R\$ (1.287.193,28)	R\$ (1.626.406,01)
PASSIVO	R\$ 20.554.085,55	R\$ 22.387.848,24
PASSIVO CIRCULANTE	R\$ 5.390.346,89	R\$ 4.322.685,01

EM B... CO

EM B... CO

EM... ANCO



# BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2016 a 31/12/2016

CNPJ: 04.404.699/0001-06

Número de Ordem do Livro: 39

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2016 a 31 de Dezembro de 2016



Descrição	Saldo Inicial	Saldo Final
EXIGIVEL A CURTO PRAZO	R\$ 5.390.346,89	R\$ 4.322.685,01
FORNECEDORES	R\$ 2.439.497,24	R\$ 1.984.442,61
CONTAS A PAGAR	R\$ 0,00	R\$ 0,00
OBRIGACOES TRIBUTARIAS	R\$ 684.097,69	R\$ 594.917,01
OBRIGACOES TRABALHISTAS/PREVIDENCIARIAS	R\$ 511.329,13	R\$ 393.476,59
EMPRESTIMOS E FINANCIAMENTOS	R\$ 797.552,92	R\$ 527.083,54
PROVISÕES	R\$ 957.869,91	R\$ 822.765,26
ADIANTAMENTOS	R\$ 0,00	R\$ 0,00
PASSIVO NAO CIRCULANTE	R\$ 1.471.481,47	R\$ 272.083,03
VALORES EXIGIVEIS A LONGO PRAZO	R\$ 1.471.481,47	R\$ 272.083,03
EMPRESTIMOS E FINANCIAMENTOS LP	R\$ 1.417.926,67	R\$ 220.940,73
OBRIGACOES TRIBUTARIAS PARCELADAS	R\$ 53.554,80	R\$ 51.142,30
PATRIMONIO LIQUIDO	R\$ 13.692.257,19	R\$ 17.793.080,20
CAPITAL SOCIAL	R\$ 2.500.000,00	R\$ 2.500.000,00
CAPITAL SOCIAL	R\$ 2.500.000,00	R\$ 2.500.000,00
(-) CAPITAL A INTEGRALIZAR	R\$ 0,00	R\$ 0,00
RESERVAS DE CAPITAL	R\$ 0,00	R\$ 0,00
RESERVAS DE CAPITAL	R\$ 0,00	R\$ 0,00
LUCROS ACUMULADOS	R\$ 11.192.257,19	R\$ 15.293.080,20
LUCROS ACUMULADOS	R\$ 11.192.257,19	R\$ 15.293.080,20
AJUSTES DE AVAL PATRIMONIAL	R\$ 0,00	R\$ 0,00
AJUSTES AS NORMAS INT CONTAB	R\$ 0,00	R\$ 0,00



EM BRANCO

EM BRANCO

# DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO



Entidade: VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2016 a 31/12/2016

CNPJ: 04.404.699/0001-06

Número de Ordem do Livro: 39

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2016 a 31 de Dezembro de 2016

Demonstração da filial:



Descrição	Valor da última DRE	Valor
RECEITA BRUTA	R\$ 51.356.026,78	R\$ 48.442.334,21
VENDAS DE MERCADORIAS E SERVICOS	R\$ 51.356.026,78	R\$ 48.442.334,21
(-) DEDUCOES DAS VENDAS	R\$ (2.546.640,97)	R\$ (2.611.045,14)
(-) IMPOSTOS, VENDAS CANCELADAS E DESCONTOS CONCEDIDOS	R\$ (2.546.640,97)	R\$ (2.611.045,14)
(=) RECEITA LIQUIDA	R\$ 48.809.385,81	R\$ 45.831.289,07
(-) CUSTOS DOS PRODS E SERV VENDIDOS	R\$ (23.786.127,80)	R\$ (21.103.726,79)
(=) LUCRO BRUTO	R\$ 25.023.258,01	R\$ 24.727.562,28
(-) DESPESAS OPERACIONAIS/ADMINISTRATIVAS	R\$ (5.116.195,62)	R\$ (3.566.503,40)
(-) DESPESAS COM PESSOAL	R\$ (11.474.400,26)	R\$ (10.003.847,42)
(-) (=) TOTAL DAS DESPESAS	R\$ (16.590.595,88)	R\$ (13.570.350,82)
(=) LUCRO OPERACIONAL ANTES DO RESULTADO FINANCEIRO	R\$ 8.432.662,13	R\$ 11.157.211,46
(-) DESPESAS FINANCEIRAS	R\$ (920.748,54)	R\$ (541.706,91)
RECEITAS FINANCEIRAS	R\$ 43.968,83	R\$ 50.784,02
RECEITAS NAO OPERACIONAIS	R\$ 36.800,00	R\$ 0,00
DESPESAS NAO OPERACIONAIS	R\$ 0,00	R\$ 0,00
(=) LUCRO ANTES DO IR E DA CS	R\$ 7.592.682,42	R\$ 10.666.288,57
(-) PROVISAO PARA I RENDA	R\$ (1.095.977,81)	R\$ (1.022.869,03)
(-) PROVISAO PARA CSLL	R\$ (582.181,21)	R\$ (542.596,53)
(=) RESULTADO DO EXERCICIO	R\$ 5.914.523,40	R\$ 9.100.823,01

EMERSON

LM BANC



# DEMONSTRAÇÃO DE LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS



Entidade: VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2016 a 31/12/2016

CNP 04.404.699/0001-06

Número de Ordem do Livro: 39

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2016 a 31 de Dezembro de 2016

Histórico	Código de Aglutinação das Contas de Patrimônio Líquido											
	Saldo anterior de Lucros Acumulados (R\$)											
anterior de lucros acumulados												11.192.257,19
Lucro líquido do exercício												9.100.823,01
Saldo Disponível												20.293.080,20
Lucros distribuídos aos sócios												(-).5.000.000,00
Saldo final de lucros acumulados												15.293.080,20



EM LANCAMENTO

EM LANCAMENTO

EM LANCAMENTO

## TERMOS DE ABERTURA E ENCERRAMENTO



Entidade: VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2016 a 31/12/2016

CNPJ: 04.404.699/0001-06

Número de Ordem do Livro: 39



### TERMO DE ABERTURA

Nome Empresarial VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA

NIRE 35216759853

CNPJ 04.404.699/0001-06

Número de Ordem 39

Natureza do Livro DIARIO GERAL

Município ORLANDIA

Data do arquivamento dos atos constitutivos 16/04/2001

Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária

Data de encerramento do exercício social 31/12/2016

Quantidade total de linhas do arquivo digital 131064

### TERMO DE ENCERRAMENTO

Nome Empresarial VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA

Natureza do Livro DIARIO GERAL

Número de ordem 39

Quantidade total de linhas do arquivo digital 131064

Data de início 01/01/2016

Data de término 31/12/2016

EM BRANCO

EM BRANCO

EM BRANCO





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO  
JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO



CERTIDÃO SIMPLIFICADA

CERTIFICAMOS QUE AS INFORMAÇÕES ABAIXO CONSTAM DOS DOCUMENTOS ARQUIVADOS NESTA JUNTA COMERCIAL E SÃO VIGENTES NA DATA DE SUA EXPEDIÇÃO.

SE HOUVER ARQUIVAMENTOS POSTERIORES, ESTA CERTIDÃO PERDERÁ SUA VALIDADE.

A AUTENTICIDADE DESTA CERTIDÃO E A EXISTÊNCIA DE ARQUIVAMENTOS POSTERIORES, SE HOUVER, PODERÃO SER CONSULTADAS NO SITE [WWW.JUCESPONLINE.SP.GOV.BR](http://WWW.JUCESPONLINE.SP.GOV.BR), MEDIANTE O CÓDIGO DE AUTENTICIDADE INFORMADO AO FINAL DO DOCUMENTO.



EMPRESA							
NIRE	REGISTRO	DATA DA CONSTITUIÇÃO	INÍCIO DAS ATIVIDADES	PRAZO DE DURAÇÃO			
35216759853		16/04/2001	10/04/2001				
NOME COMERCIAL						TIPO JURÍDICO	
VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA						SOCIEDADE LIMITADA	
I.P.J.		ENDEREÇO			NUMERO	COMPLEMENTO	
04.404.699/0001-06		AVENIDA ONZE			329		
BAIRRO	MUNICÍPIO	UF	CEP	MOEDA	VALOR CAPITAL		
CENTRO	ORLANDIA	SP	14620-000	R\$	2.500.000,00		

OBJETO SOCIAL
FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS COMÉRCIO ATACADISTA DE MATÉRIAS-PRIMAS AGRÍCOLAS NÃO ESPECIFICADAS ANTERIORMENTE COMÉRCIO ATACADISTA DE CEREALIS E LEGUMINOSAS BENEFICIADOS, FARINHAS, AMIDOS E FÉCULAS, COM ATIVIDADE DE FRACIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO ASSOCIADA COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE COMÉRCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS EXISTEM OUTRAS ATIVIDADES

SÓCIO E ADMINISTRADOR				
NOME				
MILIO DAVID CELINI				
ENDEREÇO		NUMERO	COMPLEMENTO	
AVENIDA TRES		1553		
BAIRRO	MUNICÍPIO	UF	CEP	
JARDIM TEIXEIRA	ORLANDIA	SP	14620-000	
CPF	CARGO			QUANTIDADE COTAS
278.993.398-71	SÓCIO E ADMINISTRADOR			1.750.000,00

SÓCIO E ADMINISTRADOR				
NOME				
NADIA EVANGELISTA CELINI				
ENDEREÇO		NUMERO	COMPLEMENTO	
AVENIDA TRES		1553		
BAIRRO	MUNICÍPIO	UF	CEP	RG
JARDIM TEIXEIRA	ORLANDIA	SP	14620-000	33238293X
CPF	CARGO			QUANTIDADE COTAS
218.414.828-89	SÓCIO E ADMINISTRADOR			750.000,00

EM BRANCO

EM BRANCO

FILIAIS				
NIRE 35903129841		CNPJ 04.404.699/0002-97		
ENDEREÇO RUA DR LUIZ PEREIRA BARRETO		NUMERO 811	COMPLEMENTO GALPAO 01	
BAIRRO VILA ATLANTICA	MUNICÍPIO MONGAGUA	UF SP	CEP 11730-000	
NIRE 31999117446		CNPJ		
ENDEREÇO RUA RIO GRANDE DO NORTE		NUMERO 840	COMPLEMENTO	
BAIRRO SANTA MARIA	MUNICÍPIO UBERABA	UF MG	CEP 38050-440	
NIRE 1999082934		CNPJ		
ENDEREÇO AV ARQUITETO NILDO RIBEIRO DA ROCHA		NUMERO 398	COMPLEMENTO SOBRELOJA 28	
BAIRRO PARQUE DA GAVEA	MUNICÍPIO MARINGA	UF PR	CEP 87053-330	
NIRE 41999088525		CNPJ		
ENDEREÇO RODOVIA PR 323 KM 281		NUMERO S/N	COMPLEMENTO BLOCO B	
BAIRRO CENTRO	MUNICÍPIO CRUZEIRO DO OESTE	UF PR	CEP 87400-000	
NIRE 54999035848		CNPJ		
ENDEREÇO AVENIDA AMAMBAI		NUMERO 1679	COMPLEMENTO	
BAIRRO JARDIM PARAISO	MUNICÍPIO NAVIRAI	UF MS	CEP 79950-000	
NIRE 31901789653		CNPJ 04.404.699/0003-78		
ENDEREÇO RUA ALBERTO CINTRA		NUMERO 161	COMPLEMENTO SALA 1101-B	
BAIRRO UNIAO	MUNICÍPIO BELO HORIZONTE	UF MG	CEP 31160-370	
NIRE 35904114901		CNPJ		
ENDEREÇO AVENIDA XV DE NOVEMBRO		NUMERO 632	COMPLEMENTO	
BAIRRO CENTRO	MUNICÍPIO MORRO AGUDO	UF SP	CEP 14640-000	
NIRE 41999108275		CNPJ		





EMBLANCO



ENDEREÇO RUA UGANDA		NÚMERO 306	COMPLEMENTO	
BAIRRO PINEVILLE	MUNICÍPIO PINHAIS	UF PR	CEP 83320-120	
NIRE 41999108259		CNPJ		
ENDEREÇO RUA PEDRO LUIZ BOARETTO		NÚMERO 79	COMPLEMENTO	
BAIRRO DISTRITO INDUSTRIAL	MUNICÍPIO CASCABEL	UF PR	CEP 85818-635	
NIRE 41999108267		CNPJ		
ENDEREÇO RUA DARIO BORGES DE LIS		NÚMERO 128	COMPLEMENTO	
BAIRRO SAO CRISTOVAO	MUNICÍPIO GUARAPUAVA	UF PR	CEP 85063-480	
NIRE 41999145723		CNPJ		
ENDEREÇO AVENIDA AZARIAS VIEIRA DE REZENDE		NÚMERO 1291	COMPLEMENTO	
BAIRRO VILA MARIA ALICE	MUNICÍPIO BANDEIRANTES	UF PR	CEP 86360-000	
NIRE 35904331783		CNPJ		
ENDEREÇO RUA AMERICO SALES		NÚMERO SN	COMPLEMENTO COZINHA PILOT	
BAIRRO CENTRO	MUNICÍPIO JARDINOPOLIS	UF SP	CEP 14680-000	
NIRE 35904509035		CNPJ		
ENDEREÇO AVENIDA MONTEIRO LOBATO		NÚMERO 4000	COMPLEMENTO GALPAO 04	
BAIRRO VILA ATLANTICA	MUNICÍPIO MONGAGUA	UF SP	CEP 11730-000	
NIRE 41999145804		CNPJ		
ENDEREÇO RUA MARANHÃO		NÚMERO 804	COMPLEMENTO FUNDOS	
BAIRRO JARDIM APUCARANA	MUNICÍPIO APUCARANA	UF PR	CEP 86804-380	
NIRE 41901288016		CNPJ 04.404.699/0012-69		
ENDEREÇO AVENIDA PARANAGUA		NÚMERO 2344	COMPLEMENTO	
BAIRRO BALNEARIO RIVIEIRA	MUNICÍPIO MATINHOS	UF PR	CEP 83260-000	
NIRE		CNPJ		

EMILIANO



41999145812			
ENDEREÇO AVENIDA BONITO-LINDO	NÚMERO 521	COMPLEMENTO	
BAIRRO PORTAL DA FOZ	MUNICÍPIO FOZ DO IGUAÇU	UF PR	CEP 85859-386
NIRE 41999145880	CNPJ		
ENDEREÇO RUA MARECHAL DEODORO	NÚMERO 213-A	COMPLEMENTO	
BAIRRO CENTRO	MUNICÍPIO UNIAO DA VITORIA	UF PR	CEP 84600-000
NIRE 41901264826	CNPJ 04.404.699/0009-63		
ENDEREÇO RUA PEDRO LUIZ BOARETTO	NÚMERO 305-A	COMPLEMENTO	
BAIRRO ATARATAS	MUNICÍPIO CASCABEL	UF PR	CEP 85818-635
NIRE 43999095515	CNPJ		
ENDEREÇO AVENIDA PREFEITO EVANDRO BEHR	NÚMERO 6987	COMPLEMENTO	
BAIRRO CAMOBI	MUNICÍPIO SANTA MARIA	UF RS	CEP 97110-800

#### ÚLTIMO DOCUMENTO ARQUIVADO

DATA 28/02/2018	NÚMERO 065.218/18-8	
ALTERAÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA / OBJETO SOCIAL DA SEDE PARA COMÉRCIO ATACADISTA DE MATÉRIAS-PRIMAS AGRÍCOLAS NÃO ESPECIFICADAS ANTERIORMENTE, COMÉRCIO ATACADISTA DE CEREALIS E LEGUMINOSAS BENEFICIADOS, FARINHAS, AMIDOS E FÉCULAS, COM ATIVIDADE DE FRACIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO ASSOCIADA, COMÉRCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE, FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS., DATADA DE: 23/02/2018.		
CONSOLIDAÇÃO CONTRATUAL DA MATRIZ.		

FIM DAS INFORMAÇÕES PARA NIRE: 35216759853  
DATA DA ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO DA BASE DE DADOS: 16/04/2018



Certidão Simplificada emitida para ANA CAROLINA OLIVEIRA GUSMAO : 36092715821. Documento certificado por FLÁVIA REGINA BRITTO GONÇALVES, Secretária Geral da Jucesp. A Junta Comercial do Estado de São Paulo, garante a autenticidade deste documento quando visualizado diretamente no portal [www.jucesponline.sp.gov.br](http://www.jucesponline.sp.gov.br) sob o número de autenticidade 99694216, terça-feira, 17 de abril de 2018 às 16:05 01.



EM BRANCO

EM BRANCO

EM BRANCO



AO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.05805/2017-51



**DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS**

- 1) Índice de Liquidez Geral (LG) superior ou iguais a 1,00 (um inteiro);
- 2) Solvência Geral (SG) superior ou iguais a 1,00 (um inteiro);
- 3) Índice de Liquidez Corrente (LC) superior ou iguais a 1,00 (um inteiro);

**Índice de Liquidez Geral - LG  $\geq$  1,00**

**Fórmula apresentada:**

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

**Aplicação:**

$$\frac{21.361.102,32}{4.594.768,04} = 4,65$$

**- Solvência Geral - SE  $\geq$  1,00**

**Fórmula apresentada:**

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

**Aplicação:**

$$\frac{22.387.848,24}{4.594.768,04} = 4,87$$

**- Índice de Liquidez Corrente - LC  $\geq$  1,00**

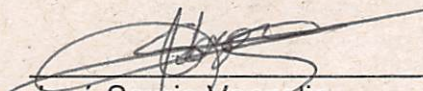
**Fórmula apresentada:**

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

**Aplicação:**

$$\frac{21.361.102,32}{4.322.685,01} = 4,94$$

Orlândia, 19 de Abril de 2018.

  
José Sergio Vanzolin  
Contador

CRC- 1SP149109/0-3

CPF: 040.068.378-44

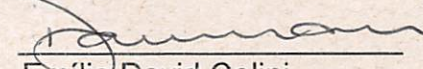
*José Sergio Vansolin*

- Contador -

CRC-1SP149109/0-3

CPE: 040.068.378-44

VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Avenida 11 n.º 329 - Centro  
CEP 14.620-000 - Orlândia-SP

  
Emilio David Celini

Diretor

CPF: 278.993.398-71

*Emilio David Celini*  
- Diretor -  
CPF: 278.993.398-71



EM BRANCO

EM BRANCO



AO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.05805/2017-51



### DECLARAÇÃO

Verde Mar Alimentação Ltda, estabelecida à Avenida 11, nº 329, Centro, Orlândia/SP, CEP: 14.620-000, inscrita no CNPJ/MF nº 04.404.699/0001-06 e Inscrição Estadual nº 491.085.188.112, nesta oportunidade representada pelo seu sócio e representante legal Sr. Emílio David Celini, portador do RG nº 8.427.867-5 SSP/SP e CPF nº 278.993.398-71, **DECLARA**, que atende o item 9, subitem 9.5.4, possuindo capital de giro R\$ 17.038.417,31, estando dentro do mínimo exigido 16,66% da presente licitação conforme exemplificativo abaixo:

CCL = ATIVO CIRCULANTE – PASSIVO CIRCULANTE

CCL = 21.361.102,32 – 4.322.685,01

CCL = 17.038.417,31

Valor estimado da contratação: R\$:23.194.464,00

Capital circulante liquido R\$ 17.038.417,31 = 73,46% portanto > 16,66% exigido.

Orlândia, 19 de Abril de 2018

*Emílio David Celini*  
- Diretor -  
RG.: 8.427.867-5

  
Emílio David Celini  
Diretor  
CPF:278.993.398-71

RDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Avenida 11 n.º 329 - Centro  
CEP 14.620-000 - Orlândia-SP

  
José Sérgio Vansolin  
- Contador -  
CRC-1SP149109/O-3  
CPF: 040.068.378-44



EM BRANCO

EM BRANCO



AO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.05805/2017-51



### DECLARAÇÃO

Verde Mar Alimentação Ltda, estabelecida à Avenida 11, nº 329, Centro, Orlandia/SP, CEP: 14.620-000, inscrita no CNPJ/MF nº 04.404.699/0001-06 e Inscrição Estadual nº 491.085.188.112, nesta oportunidade representada pelo seu sócio e representante legal Sr. Emílio David Celini, portador do RG nº 8.427.867-5 SSP/SP e CPF nº 278.993.398-71, **DECLARA**, que atende o item 9, subitem 9.5.5, patrimônio líquido R\$ 17.793.080,20, estando dentro do mínimo exigido 10% da presente licitação conforme exemplificativo abaixo:

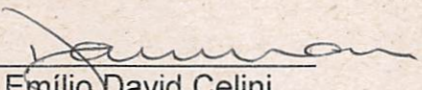
**Valor estimado da contratação: R\$:23.194.464,00**

**10% de capital social: R\$:2.319.446,40**

**Patrimonio Liquido: R\$: 17.793.080,20 mais que 10% exigido.**

Orlândia, 19 de Abril de 2018

*Emílio David Celini*  
- Diretor -  
RG.: 8.427.867-5

  
Emílio David Celini  
Diretor  
CPF:278.993.398-71

VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Avenida 11 n.º 329 - Centro  
CEP 14.620-000 - Orlandia-SP

  
José Sérgio Vansolin  
- Contador -  
CRC-1SP149109/0-3  
CPF: 040.068.378-44



EM BRANCO

EM BRANCO



AO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.05805/2017-51



PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.058505/2017-51

ANEXO XII

DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A ADMINISTRAÇÃO  
PÚBLICA E COM A INICIATIVA PRIVADA

Declaro que a empresa Verde Mar Alimentação Ltda, inscrita no CNPJ (MF) n° 04.404.699/0001-06, inscrição estadual n° 491.085.188.112, estabelecida em Avenida 11, n° 329, centro, Orlandia/SP, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a administração pública:

Nome do órgão/ empresa	Vigência da Contratação	Valor Total do contrato
Prefeitura Municipal de Jardinópolis	02/08/2017-01/08/2018	R\$ 5.789.312,00
Centro Estadual de Educação Tecnológica " Paula Souza " - ETIM Escola Técnicas Gestão Centralizada	15/04/2018-15/06/2018	R\$ 5.883.813,00
Centro Estadual de Educação Tecnológica " Paula Souza " - Franca/SP	29/10/2015-29/04/2018	R\$ 2.415.073,86
Serviço Social da Industria Sesi, Departamento Regional de São Paulo -Sesi Batatais	02/10/2017-01/10/2018	R\$ 482.246,40
Secretaria de Estado da Justiça, Cidadania e Direitos Humanos – SEJU -Cadeia Pública Laudemir Neves	05/11/2017-04/11/2018	R\$ 2.976.764,80
Secretaria de Estado da Justiça, Cidadania e Direitos Humanos – SEJU -Penitenciária Estadual de Cruzeiro do Oeste	05/11/2017-04/11/2018	R\$ 4.335.433,50
Secretaria de Estado da Justiça, Cidadania e Direitos Humanos – SEJU -Casa de Custódia de Curitiba e Casa de Custódia de São José dos Pinhais	05/11/2017-04/11/2018	R\$ 7.772.748,00

*[Handwritten signature]*



EM BRANCO

EM BRANCO



Secretaria de Estado da Justiça, Cidadania e Direitos Humanos – SEJU -Penitenciária Industrial de Guarapuava e Centro de Regime Semiaberto Masculino de Guarapuava	28/11/2017-27/11/2018	R\$ 3.021.433,50
Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – Filial HOSPITAL UNIVERTÁRIO DE SANTA MARIA -Hospital Universitário Santa Maria	01/12/2017-30/11/2018	R\$ 3.604.526,88
Secretaria da Administração Penitenciária, da Coordenadoria de Unidades Prisionais da Região Metropolitana de São Paulo - Centro de Detenção Provisória Dr. Calixto Antônio – São Bernardo do Campo - SP	01/01/2018-31/12/2018	R\$ 5.984.126,22
Secretaria de Estado da Segurança Pública e Administração Penitenciária -Unidades Policiais da Região Metropolitana de Curitiba	01/01/2018-31/12/2018	R\$ 2.832.870,85
Secretaria de Estado da Segurança Pública e Administração Penitenciária -Unidades Policiais de Paranaguá e região	01/01/2018-31/12/2018	R\$ 884.216,15
Secretaria de Estado da Segurança Pública e Administração Penitenciária -Unidades Policiais de Guaratuba e região	01/01/2018-31/12/2018	R\$ 563.560,00
Secretaria de Estado da Segurança Pública e Administração Penitenciária -Unidades Policiais de Araucária e região	01/01/2018-31/12/2018	R\$ 551.931,00
Secretaria de Estado da Segurança Pública e Administração Penitenciária -Unidades Policiais de Foz do Iguaçu e região	01/01/2018-31/12/2018	R\$ 1.782.112,50
<b>Valor dos contratos (R\$)</b>		<b>R\$ 48.880.168,66</b>

\* Valor mais recente valor global pactuado.

#### Observação:

Além dos nomes do órgãos/empresa, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.

- Prefeitura Municipal de Jardinópolis, CNPJ: 44.229.821/0001-70, Praça Doutor Mário de Lis, nº 150, CEP: 14.680-000, Jardinópolis/SP.
- Centro Estadual de Educação Tecnológica “ Paula Souza “, CEP: 62.823.257/0001-09, Praça Coronel Fernando Prestes, nº 74, Bom Retiro, CEP: 01.121-030, São Paulo/SP





EM BRANCO  
EM BRANCO



• Secretaria da Administração Penitenciária, da Coordenadoria de Unidades Prisionais da Região Metropolitana de São Paulo, Centro de Detenção Provisória "Dr. Calixto Antônio" de São Bernardo do Campo, CNPJ: 96.291.141/0136-72, Estrada Yae Massumoto, nº 800, Bairro: Cooperativa, CEP: 09.842-160, São Bernardo do Campo/SP

• Secretaria de Estado da Justiça, Cidadania e Direitos Humanos – SEJU, CNPJ: 40.245.920/0001-94, Rua Jacy Loureiro de Campos, s/nº, 2º Andar, Ala D, Centro Cívico, CEP: 80.530-140, Curitiba/PR

• Serviço Social da Indústria Sesi, Departamento Regional de São Paulo, CNPJ: 03.779.133/0001-04, Avenida Paulista, nº 1313, 3º Andar, Bairro Bela Vista, CEP: 01.311-923 São Paulo/SP

• Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – Filial HOSPITAL UNIVERTÁRIO DE SANTA MARIA, CNPJ: 15.126.437/0019-71, endereço: Avenida Roraima, nº 1000 – Prédio 22, bairro camobi, CEP: 97.105-900, Santa Maria/RS.

• Secretaria de Estado da Segurança Pública e Administração Penitenciária, CNPJ: 76.416.932/0001-81, endereço: Rua Deputado de Mario Barros, nº 1.290, Centro Cívico, CEP: 80.530-280, Curitiba/PR

Contratante	Vigência da Contratação	Valor Total	Valor Mensal	Meses a Cumprir	Dias a Cumprir	Valor Residual Meses	Valor Residual Dias	Valor Residual
Prefeitura Municipal de Jardinópolis	02/08/2017-01/08/2018	5.789.312,00	482.442,67	3	12	1.447.328,00	192.977,07	1.640.305,07
Centro Estadual de Educação Tecnológica "Paula Souza" - ETIM Escola Técnicas Gestão Centralizada	15/04/2018-15/06/2018	5.883.813,00	2.941.906,50	1	26	2.941.906,50	2.549.652,30	5.491.558,80
Centro Estadual de Educação Tecnológica "Paula Souza" - Franca/SP	29/10/2015-29/04/2018	2.415.073,86	80.502,46	-	10	-	26.834,15	26.834,15
Sesi Batatais	02/10/2017-01/10/2018	482.246,40	40.187,20	5	12	200.936,00	16.074,88	217.010,88
Cadeia Pública Laudemir Neves	05/11/2017-04/11/2018	2.976.764,80	248.063,73	6	15	1.488.382,40	124.031,87	1.612.414,27
Penitenciária Estadual de Cruzeiro do Oeste	05/11/2017-04/11/2018	4.335.433,50	361.286,13	6	15	2.167.716,75	180.643,06	2.348.359,81
Casa de Custódia de Curitiba e Casa de Custódia de São José dos Pinhais	05/11/2017-04/11/2018	7.772.748,00	647.729,00	6	15	3.886.374,00	323.864,50	4.210.238,50
Penitenciária Industrial de Guarapuava e Centro de Regime Semiaberto Masculino de Guarapuava	28/11/2017-27/11/2018	3.021.433,50	251.786,13	7	8	1.762.502,88	67.142,97	1.829.645,84
Hospital Universitário Santa Maria	01/12/2017-30/11/2018	3.604.526,88	300.377,24	7	11	2.102.640,68	110.138,32	2.212.779,00
Centro de Detenção Provisória Dr. Calixto Antônio – São Bernardo do Campo - SP	01/01/2018-31/12/2018	5.984.126,22	498.677,19	8	11	3.989.417,48	182.848,30	4.172.265,78
Unidades Policiais da Região Metropolitana de Curitiba	01/01/2018-31/12/2018	2.832.870,85	236.072,57	8	11	1.888.580,57	86.559,94	1.975.140,51
Unidades Policiais de Paranaguá e região	01/01/2018-31/12/2018	884.216,15	73.684,68	8	11	589.477,43	27.017,72	616.495,15
Unidades Policiais de Guaratuba e região	01/01/2018-31/12/2018	563.560,00	46.963,33	8	11	375.706,67	17.219,89	392.926,56
Unidades Policiais de Araucária e região	01/01/2018-31/12/2018	551.931,00	45.994,25	8	11	367.954,00	16.864,56	384.818,56
Unidades Policiais de Foz de Iguaçu e região	01/01/2018-31/12/2018	1.782.112,50	148.509,38	8	11	1.188.075,00	54.453,44	1.242.528,44
<b>Total de Serviços Assumidos</b>		<b>48.880.168,66</b>	<b>6.404.182,45</b>			<b>24.396.998,35</b>	<b>3.976.322,96</b>	<b>28.373.321,31</b>





EM BRANCO

Em BRANCO



Fórmula exemplificativa para fins de atendimento ao disposto no art. 19, inciso XXIV, alínea D, itens 1 e 2, da IN N° 2/2008, Alterada pela IN N° 6/2013.

- A) A declaração de compromissos assumidos deve informar que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao Patrimônio Líquido da licitante.

Fórmula apresentada:

$$\frac{\text{Valor o Patrimônio Líquido} \times 12}{\text{Valor total dos contratos}} > 1$$

Aplicação:

$$\frac{17.793.080,20 \times 12}{28.373.321,31} = 7,52$$

Obs: Esse resultado deverá ser superior a 1 (um)



- B) Caso a diferença entre a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício – DRE – e a declaração apresentada seja superior a 10% (dez por cento) para mais ou para menos em relação à receita bruta, a licitante deverá apresentar justificativas:

Fórmula apresentada:

$$\frac{(\text{Valor da Receita Bruta} - \text{Valor total dos Contratos})}{\text{Valor da Receita Bruta}} \times 100$$

Aplicação:

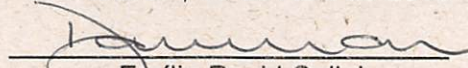
$$\frac{48.442.334,21 - 28.373.321,31}{48.442.334,21} \times 100 = 41,43\%$$

Receita Bruta discriminada na DRE: 48.442.334,21

Justificativa para a diferença apresentada ser superior a 10%:

O motivo do porque o resultado da formula apresentada ter uma variação superior a 10%, é porque a DRE apresentada do ano de 2016 demonstra uma receita bruta no valor de R\$ 48.442.334,21, muito superior ao total dos compromissos existentes nesta data pelos contratos com a administração pública ou privada. Tal motivo deve-se ao fato de não termos conseguido êxito nas licitações de tais contratos.

Orlândia/SP, 19 de Abril de 2018.



**Emilio David Celini**

- Diretor -  
RG.: 8.427.867-5

Emílio David Celini  
Diretor  
CPF nº. 278.993.398-71  
RG nº. 8.427.867-5



**José Sérgio Vansolin**  
- Contador -  
CRC-1SP149109/0-3  
CPF: 040.068.378-44



EM BRANCO



AO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.05805/2017-51



**PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.058505/2017-51**

**DECLARAÇÃO JUSTIFICATIVA LETRA B ANEXO 12**

Receita Bruta discriminada na DRE: 48.442.334,21

Declaração apresentada de compromissos assumidos: 28.373.321,31

Formula:

(Vr da receita bruta (48.442.334,21) – Vr total contratos (28.373.321,31)

----- X 100 = 41,43%

Valor da receita bruta ( 48.442.334,21)

**Justificativa para a diferença apresentada ser superior a 10%:**

O motivo do porque o resultado da formula apresentada ter uma variação superior a 10%, é porque a DRE apresentada do ano de 2016 demonstra uma receita bruta no valor de R\$ 48.442.334,21, muito superior ao total dos compromissos existentes nesta data pelos contratos com a administração pública ou privada. Tal motivo deve-se ao fato de não termos conseguido êxito nas licitações de tais contratos.

Orlândia/SP, 19 de Abril de 2018.

  
Emílio David Celini  
- Diretor -  
RG.: 8.427.867-5

Emílio David Celini  
Diretor  
CPF nº. 278.993.398-71  
RG n.º 8.427.867-5

VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Avenida 11 n.º 329 - Centro  
CEP 14.620-000 - Orlândia-SP



José Sérgio Vansolin  
- Contador -  
CRC-1SP149109/O-3  
CPF: 040.068.378-44



EM BRANCO



AO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.05805/2017-51



**PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.058505/2017-51**

**DECLARAÇÃO**

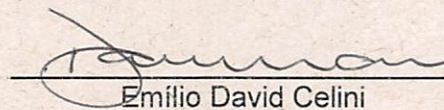
Declaro que a empresa Verde Mar Alimentação Ltda , inscrita no CNPJ/MF n° 04.404.699/0001-06 e Inscrição Estadual n° 491.085.188.112 estabelecida à Avenida 11, n° 329, Centro, Orlândia/SP, CEP: 14.620-000, que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao Patrimônio Líquido da licitante como demonstra a formula de calculo abaixo:

Valor do patrimônio líquido (17.793.080,20) x 12 =(213.516.962,40)  
----- = 7,52

Valor total dos contratos ( 28.373.321,31)

Obs.: Esse resultado deverá ser superior a 1 (um).

Orlândia/SP, 19 de Abril de 2018.



Emílio David Celini  
Diretor  
CPF n°. 278.993.398-71  
RG n.º 8.427.867-5



José Sérgio Vansolin  
- Contador -  
CRC-1SP149109/O-3  
CPF: 040.068.378-44



EM BRANCO



AO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.05805/2017-51



# QUALIFICAÇÃO

# TÉCNICA



EM BRANCO



Presidente: Dra. Silvia Maria Franciscato Cozzolino - CRN-3 N° 0621



# Lista de Filiais

Endereço da Filial 2 : AVENIDA XV DE NOVEMBRO, 632 - BARRACAO CENTRO  
MORRO AGUDO 14640-000 SP 04.404.699/0008-82

Endereço da Filial 3 : AVENIDA MONTEIRO LOBATO, Nº 4.000 VILA ATLANTICA  
MONGAGUA 11730-000 SP 04.404.699/0014-20

São Paulo, 18 de abril de 2017

Conselho Regional de Nutricionistas 3ª  
Região

Presidente: Dra. Silvia Maria Franciscato Cozzolino - CRN-3 Nº 0621

**CARTÓRIO**  
**Andrade Lima**  
Tabelião Público Filipe Andrade Lima Sá de Melo  
Av. Gov. Agamenon Magalhães, 4407-A - Boa Vista - Recife - PE CEP 50.070-166 Fone/fax: (81) 3131.7000

Certifico ser autêntica a cópia desta face do documento original.  
Dou fé. Recife/PE, 13/04/2018.  
Emol. R\$ 3,41, TSNR. 0,68, Total. 4,09  
ANA LAIZA LIMA ALVES - TÉCNICA NOTARIAL  
Selo eletrônico de fiscalização: 0073510.DWP04201801.00842  
Consulte Autenticidade em: [www.tipe.jus.br/selodigital](http://www.tipe.jus.br/selodigital)

  
**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**  
**CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS**  
**6ª REGIÃO**  
PE - AL - PB - RN - CE - PI - MA  
**CHANCELA**  
**AVERBAÇÃO**  
Certidão emitida pelo CRN-3.  
Certidão averbada no CRN-6 sob o nº 0026/2018  
Empresa interessada:  
**VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA**  
Recife (PE), 16 de abril de 2018  
Presidente do CRN-6



**RONALDO RODRIGUES MACHADO**  
**TABELIÃO**  
RG: 4.242.554-SP - ORLÂNDIA - SP  
FIRMA NOS TABELIONATOS DE  
SÃO PAULO - CAPITAL

  
124875  
**AUTENTICAÇÃO**  
0669AB0064333 CNB

**TABELIÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião | Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO, DOU FE. ORLÂNDIA/SP, 20/04/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) VLT R\$ 3,44





# Prefeitura Municipal de Jardinópolis

ESTADO DE SÃO PAULO



## ATESTADO

### CAPACIDADE TÉCNICA MERENDA ESCOLAR

RONALDO RODRIGUES MACHADO

RG: 4.242.554-SP  
FIRMA NO TABELIÃO  
SÃO PAULO - CAPITAL  
0665A B 0064336

A Prefeitura do município de Jardinópolis, Estado de São Paulo, neste ato representada por seu Prefeito Municipal o **Dr. João Ciro Marconi**, ATESTA para os devidos fins que ANA CAROLINA OLIVEIRA GUSMÃO, brasileira, solteira, residente a Avenida Três, nº 892, Centro, na cidade de Orlandia, São Paulo, portadora do CPF nº 360.927.158-21 e do RG nº 40.064.146-X, inscrita no CRN 3 SP, sob o nº 26961, é funcionária RESPONSÁVEL TÉCNICA (RT) da Empresa VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA, com sede à Avenida 11, nº. 329, Bairro Centro, município de Orlandia, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 04.404.699/0001-06, é fornecedora contratada pela Prefeitura Municipal de Jardinópolis, para servir alimentação escolar (merenda escolar) aos alunos matriculados nas escolas Municipais, Estaduais, Creches e Projetos Educacionais do município, no qual consiste na prestação de serviço de preparo, nutrição, armazenamento, distribuição nos locais de consumo, logística, manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios, com emprego da mão de obra e treinamento do pessoal, bem como o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos utilizados, sob o Processo nº 097/2012, Pregão Presencial nº 032/2012, de acordo com as características discriminadas:

#### Prazo Contratual:

\* O contrato iniciou-se em 02/08/2012, com prazo de vigência de 12 meses, ou seja, até 01/08/2013, prorrogando-se para 02/08/2013 a 01/08/2014; 02/08/2014 a 01/08/2015; 02/08/2015 a 01/08/2016; 02/08/2016 a 31/12/2016 e 01/01/2017 encerrou-se em 01/08/2017.

Período em dias: 1826 dias

Locais de Prestação de Serviço: Berçário Municipal Nair Saud, localizado à R. Mário Campi, nº 91, Vila Nossa Senhora Aparecida, Telefone: 16.3663-4337; C.E.M.E.I Virgínia Jardim Marchiô, localizada à R. Caetano Marasco, s/nº, Vila Nossa Senhora Aparecida, Telefone: 16.3690-2970; Creche Gilda Velozzi Violante, localizada à R. dos Motoristas nº 200, Bom Jesus, Telefone: 16.3663-3716; Creche Maria Pelegrini, localizada à R. Mário Fregonesi, nº 1160, Telefone: 16.3663-3716; Creche Padre Moise Skricki, localizada à R. Monzo Sheramizu, s/n, Telefone: 16.3663-9381; Creche Maria Brilhadori Saquy, localizada à Rua Warly Pupo, s/nº, Telefone: 16.3663.72-18; Creche Vereador Dr. Elias Jabur localizada à Av. Alexandre Squy, s/n, Telefone: 16.3763-0112; SEDE: Creche Cleusa Terezinha de Carvalho Bertini, localizada à Rua Fausto Selani, s/nº, Jardim Humberto Pereira Lima, Telefone: 16.3763-0656; Creche Municipal Maria de Lourdes Fávoro, localizada à Rua Pedro Targa, nº 33, Telefone: 16.3693-1207; Creche Altamira Brigliadori Capeli, localizada à R. Luis Antônio Correa, nº 31, Conjunto Antônio D. Nogueira, Telefone: 16.3663-4821; Creche Municipal Neila AP. Costacurta Gabriel, localizada à R. Benjamim Constant, nº 206, Vila Paulista, Telefone: 16.3690-2984; SEDE: E.M.E.I. Gabriel Gibrim Neto, localizada à R. dos Motoristas, s/n, Cohab Bom Jesus, Telefone: 16.3663-3205; E.M.E.I. Padre Gilberto Pugliesi,

Ana Carolina Oliveira Gusmão  
- Nutricionista -  
CRN-3: 26961

TABELIÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP  
RONALDO RODRIGUES MACHADO - Tabelião | Av. Dols, 409 - Fone: (16) 3726-3999 - Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A MIN APRESENTADO, DOU FE. ORLÂNDIA/SP, 20/04/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) VLR R\$ 3,46

EM BRANCO



localizada à R. Welson Vieira nº 102, Vila Reis, Telefone: 16.3690-2973; E.M.E.I. Emília Melo Marconi, localizado à Rua Lucas Rassi, s/nº, São Jorge, Telefone: 16.3663-56-26; E.M.E.I.e E.M.E.F Naide de Paula Machado, localizada à Rua Amador Bueno, s/nº, Vila Paulista, Telefone: 16.3663-3127; E.M.E.I. Criança Feliz, localizada à Praça São Geraldo, s/nº, São Jorge, Telefone: 16.3663-5626; E.M.E.I. Pingo de Gente, localizado à Rua João Prioli, s/nº, Cohab Ilha Grande, Telefone: 16.3690-2983; E.M.E.F Prof. Labibe Saud Reis, localizada à R. José Augusto Bernardes, s/nº; E.M.E.F Prof. Geny Martins Costacurta, localizada à R. Nicolau Guidice nº 333, Conjunto Habitacional Elza P. Reis, Telefone: 16.3663-4713; E.M.E.F Elza Rosalina Boneti Pegorato, localizada à Av. Manoel Pereira Lima, nº 31, Jardim Mário Marconi, Tefone:16.3663.6032; E.M.E.F. Dona Matilde Paneghini, localizada à R. José Augusto Bernardes, s/nº, Vila Reis, Telefone: 16.3663-3565; E.M.E.F "Profª Nair Saud Conti, localizada à Rua Irmãos Martelato, s/nº, CECAP, Telefone: 16.3663.8290; E.M.E.F Américo Salles Oliveira, localizada à R. Sete de Setembro, nº 121, Centro, Telefone: 16.3663-4482; E.M.E.F Ilha Grande, localizada à Av. Prefeito Newton Reis, s/nº; Cohanb Ilha Grande, Telefone: 16.3690-2981; E.M.E.F. Edda Saud Fregonesi, localizada no Praça Joaquim da Silva Salles, s/nº, CECAP, Telefone: 16.3690-2977; E.M.E.F Prof. Mário Lins e E.E. Prof. Mário Lins, localizada à Praça São Geraldo, nº 477, Distrito Jurucê, Telefone: 16.3693-1011; EE Plínio Berardo, localizada à R. Domiciano Resende, nº 667; APAE localizada à R. General Osório nº 50; todas localizadas no município de Jardinópolis.

- Postos de Serviços: 43 (quarenta e três) funcionários. Sendo 1 Auxiliar Administrativo, 15 Auxiliar de Serviços Gerais, 1 Chefe de Cozinha, 2 Cozinheiro, 17 Merendeira, 2 Motorista, 4 Nutricionista, 1 Técnico em Nutrição.
- Natureza da Prestação de Serviços: Fornecimento de refeições preparadas tipo **Merenda Escolar**, sendo Refeição, Lanche e Desjejum, incluindo mão de obra especializada para o preparo e distribuição das mesmas.

Responsável técnica da empresa: **Ana Carolina Oliveira Gusmão**, inscrita no CRN3 nº 26961, período em que prestou serviço: 03/02/2014 até a presente data.

Responsável técnica da empresa: **Grazielle Fernandes Faraci**, inscrita no CRN3 nº 22988, período em que prestou serviço: 02/08/2012 até 03/02/2014

Responsável técnica da Unidade: **Fabiana Mesquita Sambiase**, inscrita no CRN3 nº 32429, período em que prestou serviço: 14/10/2013 até a presente data.

Responsável técnica da Unidade: **Grazielle Fernandes Faraci**, inscrita no CRN3 nº 22988, período em que prestou serviço: 02/08/2012 até 13/10/2013

#### Quadro técnico:

**Patrícia Aparecida Abud Piovani**, inscrita no CRN3 nº 104241/T, período em que prestou serviço 02/08/2012 até a presente data.

**Patrícia Aparecida Pompolim Venturelli**, inscrita no CRN3 nº 21904, período em que prestou serviço 06/08/2012 até 31/07/2017.

**Daiana da Cruz** em que prestou serviço 18/02/2013 até a presente data, inscrita no CRN3 nº 30804, até a presente data.

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelaão | Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICADO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A MIN APRESENTADO. DOU FE. ORLÂNDIA/SP, 20/04/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VÁLIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,46

**RONALDO RODRIGUES MACHADO**

**TABELÃO**  
RG: 4.212.554-SP ORLÂNDIA/SP  
FIRMA TABELÃO DE  
SÃO PAULO CAPITAL  
0669A-B0064312

*Ana Carolina Oliveira Gusmão*  
- Nutricionista -  
CRN-3: 26961

EM BRANCO



**Fabiana Mesquita Sambiasi**, inscrita no CRN3 nº 32429, período em que prestou serviço: 02/08/2012 até 13/10/2013 ficou com RT da unidade.

- Prazos e Clausulas: atesta que esta contratada cumpre rigorosamente com excelência, todos os prazos, seja estes estipulados em horários, dias, meses ou anos, e ainda clausulas contratuais atinente á este pacto.

Consistindo em refeições/dia:

ESCOLAS	Integral	Parcial manhã	Parcial tarde	TOTAL
BERÇARIO MUNICIPAL NAIR SAUD	26	14	9	49
CRECHE VIRGINIA JD. MARCHIÓ	102			102
CRECHE GILDA VELOZZI VIOLANTE	40	14	16	70
CRECHE MARIA PELEGRINI	39	23	28	90
CRECHE PADRE MOISES SKRICKI	43	14	6	63
CRECHE MARIA SAQUY	65	34	39	138
CRECHE ELIAS JABOUR	78	29	34	141
CRECHE CLEUSA	87	18	12	117
CRECHE MARIA DE LOURDES	31			31
CRECHE ALTAMIRA	40			40
CRECHE NEILA	38			38
<b>TOTAL</b>	<b>589</b>	<b>146</b>	<b>144</b>	



ESCOLAS	MANHÃ	TARDE	NOITE	TOTAL
E.M.E.I. GABRIEL GIBRIM NETO	163	166		329
E.M.E.I. PADRE GILBERTO PUGLIESI	125	99		224
E.M.E.I. EMILIA	87	80		167
E.M.E.I. NAIDE DE PAULA MACHADO	74	66		140
E.M.E.I. CRIANÇA FEILIZ	30	0		30
E.M.E.I. PINGO DE GENTE	44	56		100
E.M.E.F. PROF. LABIBE SAUD REIS			80	80
E.M.E.F. GENY MARTINS COSTA CURTA	423	336		759
E.M.E.F. ELZA ROSALINA B. PEGORARO	301	121		422
E.M.E.F. DONA MATILDE PANEGHINI	112	129		241
E.M.E.F. NAIR	433	390		823
E.M.E.F. AMÉRICO SALLES OLIVEIRA	387	381		768
E.M.E.F. NAIDE DE PAULA MACHADO	136	185		321
E.M.E.F. ILHA GRANDE	216	187	99	502
E.M.E.F. EDDA SAUD FREGONESI	373	247		620
E.M.E.F. PROF. MÁRIO LINS	77	80		157
E.E. PROF. MÁRIO LINS	0	64	20	84
E.E. PLÍNIO BERARDO	472	499	320	1291
APAE	38	36		74
<b>TOTAL</b>	<b>3491</b>	<b>3122</b>	<b>519</b>	

RONALDO RODRIGUES MACHADO  
TABELÃO  
2.554-SP - ORLÂNDIA - SP  
VOS TABELIONATOS DE  
C. PAULO - CAPITAL



**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO - Tabelião | Av. Dois, 409 - Fone: (16) 3726-3999 - Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. ORLÂNDIA/SP, 20/04/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VÁLIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) VLS Nº 3,45

Ana Carolina Oliveira Gusmão  
- Nutricionista -  
CRN-3: 26961

MAR  
7

EM BRANCO



\*Obs: As crianças realizam as seguintes refeições:

- Creche período Integral :Desjejum/Almoço/Lanche/Jantar
- Creche período parcial manhã: Desjejum/ Almoço
- Creche período parcial tarde: Lanche/ Jantar
- EMEI / EMEF / EE e Filantrópicas período manhã: Desjejum/Almoço
- EMEI / EMEF / EE e Filantrópicas período tarde: Lanche/ Jantar
- EMEI / EMEF / EE e Filantrópicas período noite: Jantar/ Lanche



* 735	Desjejum (Creche / Berçário)
* 735	Almoço (Creche / Berçário)
* 733	Lanche (Creche / Berçário)
* 733	Jantar (Creche / Berçário)
* 3491	Desjejum (EMEI / EMEF / EE e Filantrópicas)
* 3491	Almoço (EMEI / EMEF / EE e Filantrópicas)
* 3561	Lanche (EMEI / EMEF / EE e Filantrópicas)
* 3561	Jantar (EMEI / EMEF / EE e Filantrópicas)

\*Obs: Os quantitativos acima foram separados de acordo com tipo de refeição.


- Desempenho do fornecimento: de acordo com as condições estabelecidas no contrato, sendo de boa qualidade, quantidade e higiene, transportadas em recipientes térmicos apropriados, sempre cumprindo com os horários, condições de fornecimento, assim como, o cardápio estipulado. Atestamos ainda que a empresa Verde Mar Alimentação Ltda, possui Capacidade Técnica comprovada para exercer esta atividade, tratando-se de uma empresa idônea até a presente data.

Sem mais, para maior clareza, data e assina o presente.

Jardinópolis-SP, 01 de Agosto de 2017.

Ana Carolina Oliveira Gusmão  
- Nutricionista -  
CRN-3: 26961

  
João Ciro Marcori  
Prefeito Municipal  
Telefone (16) 3960 2922  
Telefone (16) 3960 2934

  
Marislei Hernandez Resende  
Secretária Municipal da Educação  
Telefone (16) 3690 2936  
Telefone (16) 3690 2941

Prefeitura Municipal de Jardinópolis  
Telefone (16) 3690 2900

TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião • Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE, ORLÂNDIA/SP, 20/04/2018  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) VLS. 04 3 44





REGISTRADO NO CRN-3 SOB O Nº 0342/17-LPUBL

Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva  
C.R.Q. (Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.


São Paulo, 17 de agosto de 2017

*Silvia M. F. Cazzolino*

Dra. Silvia Maria Franciscato Cazzolino

CRN-3 621

Presidente



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS  
6ª REGIÃO  
PE - AL - PB - RN - CE - PI - MA

CHANCELA  
AVERBAÇÃO

Atestado registrado no CRN-3 SOB O N. 0342/17.  
Atestado averbado no CRN-6 sob o nº 0025/2018  
Empresa Executora do Serviço:

VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA

Recife(PE), 16 de abril de 2018

\_\_\_\_\_  
Presidente do CRN-6



**TABELIÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião | Av. Dois, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE - COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO, DOU PE, ORLANDIA/SP, 20/04/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VÁLIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) VIT. R# 3.46

RONALDO RODRIGUES MACHADO  
TABELIÃO  
RG: 4.242.554-SP - ORLÂNDIA/SP  
FIRMA NOS TABELIÕES DE  
SÃO PAULO - CAPITAL







**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**- SÃO PAULO -**

Processo: 097/2012

**CONTRATO**



Contrato que entre si celebram a **PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINOPOLIS** e a empresa **VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA** para prestação de serviços no preparo de alimentação escolar, fornecimento de todos os insumos, logística, supervisão, equipamentos e utensílios, fornecimento de toda a mão-de-obra para o preparo da alimentação na cozinha piloto, creches e berçários, e transporte dos serviços ora contratados nas unidades educacionais, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, para atender ao programa de alimentação nas unidades educacionais do município, em conformidade com este edital e seus anexos, partes integrantes

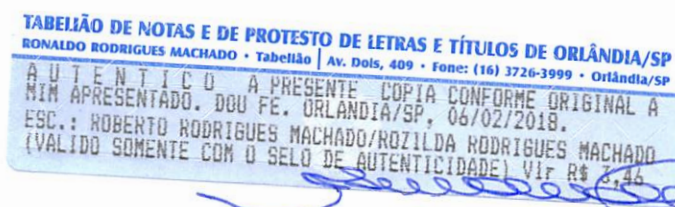
O **MUNICÍPIO DE JARDINOPOLIS** inscrito no CNPJ/MF sob n.º 44.229.821/0001-70, Inscrição Estadual nº 399.092.299.114, com sede na Praça Dr. Mario Lins, nº 150, Centro, em Jardimópolis/SP, CEP. 14680-000, neste ato representado, na forma de sua Lei Orgânica, pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal, José Antonio Jacomini, RG nº. 5.376.948-SSP/SP e CPF/MF nº. 262.679.006-06, doravante denominada **CONTRATANTE**, e **VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA**, com sede na Avenida Dezenove, nº 154, Bairro Jardim Nova Orlândia, CEP: 14.620-000, na cidade de Orlândia, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 04.404.699/0001-06, neste ato representante legal, **Sr. Emílio David Celini**, portador da Cédula de Identidade RG nº. 8.427.867 SSP/SP e do CPF. nº. 278.993.398-71, doravante denominada **CONTRATADA**, em conformidade com o **Processo nº. 097/2012**, com o disposto no edital de licitação modalidade **Pregão Presencial nº. 032/2012** e com os termos da proposta vencedora, em todas as suas vias e anexos, firmam o presente Contrato administrativo sob as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:**

1.1 O presente Contrato tem por objeto contratação de empresa especializada para fornecimento e preparo de alimentação escolar, fornecimento de todos os insumos, logística, supervisão, equipamentos e utensílios, fornecimento de toda a mão-de-obra para o preparo da alimentação na cozinha piloto, creches e berçários, e transporte dos serviços ora contratados nas unidades educacionais, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, para atender ao programa de alimentação nas unidades educacionais do município, em conformidade com este edital e seus anexos, partes integrantes, em conformidade com os Anexos do Edital do **Pregão Presencial nº 032/2012**, para atender ao Programa de Alimentação nas unidades educacionais.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA FORMA DE FORNECIMENTO:**

- 2.1. O regime de execução será por aluno efetivamente alimentado, conforme cardápio proposto **Anexo III**, independentemente de quantas vezes o mesmo for servido, As refeições serão porcionadas de maneira a atender as necessidades nutricionais dos alunos, de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- 2.2. O cardápio servido, formulado por Nutricionista designada, em impresso próprio, e que tenha sido integralmente atendida, quantitativa e qualitativamente.



EM BRANCO





PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS  
- SÃO PAULO -



Processo: 097/2012

2.3. As refeições serão preparadas na Cozinha Piloto e nas cozinhas das Unidades Escolares das creches e berçários, no mesmo dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

2.4. A contratada deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e RDC nº 216 de 15/09/04 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

2.5. Deverá haver no Município estrutura para funcionamento do escritório e central de distribuição de insumos, equipe volante para substituição da mão-de-obra envolvida no preparo e demais serviços, como manutenção de equipamentos, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento de acordo com o calendário escolar.;

2.6. A contratada deverá elaborar cardápios, conforme o Anexo III, para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo as necessidades nutricionais diárias recomendadas, quanto aos macro, micronutrientes e fibras, preconizados por faixa etária e de acordo com o período de permanência na unidade educacional e com um número e tipo de alimentação fornecida, bem como às dietas especiais, justificadas por necessidades específicas, desde que diagnosticadas por médico ou profissional qualificado e a projetos especiais das unidades, como ensino integral, mediante aprovação da Secretaria da Educação;

2.6.1. Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura, **30 (trinta)** dias antes de sua vigência, e poderão ser alterados desde que solicitado pela Seção de Nutrição com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, e deverão ter aprovação da alteração por escrito, observado o padrão estabelecido;

2.6.2. Na elaboração dos cardápios deverão ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, os hábitos alimentares regionais, os padrões de aceitabilidade e a interação/biodisponibilidade dos gêneros, respeitando-se as especificações técnicas dos gêneros alimentícios relacionados no **Anexo III deste Edital** ou similares/substituição aprovados pela área de nutrição do município;

2.7. A contratada vencedora deverá, também:

2.7.1 Elaborar cardápios diferenciados e fornecer estrutura adequada, de acordo com as normas da vigilância sanitária e boas práticas na fabricação dos alimentos, entendendo-se como estrutura os locais adequados para o armazenamento, recipientes isotérmicos e transporte refrigerado, quando necessário, para atender a eventos especiais (festas de aniversário e outras comemorações realizadas nas creches, unidades de ensino infantil, APAE, projetos, atividades em período integral), datas comemorativas do calendário (páscoa, festas juninas, dia da criança, entre outras para todas as unidades de ensino), excursões/passeios e datas cívicas (desfiles realizados pelas unidades de ensino do município);

2.7.2. Elaborar um Manual de Normas de Boas Práticas na elaboração dos alimentos e prestação dos serviços, de acordo com a Portaria nº. 1428/93 do Ministério da Saúde e Portaria CVS nº. 06/99 adequado à execução dos serviços contratados e entregar uma cópia em cada unidade educacional atendida em até 60 (sessenta) dias após o início do contrato;

TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP  
RONALDO RODRIGUES MACHADO - Tabelião | Av. Dols, 409 - Fone: (16) 3726-3999 - Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELDO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,44

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**- SÃO PAULO -**



Processo: 097/2012

2.7.3. Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção da alimentação fornecida, mantendo os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, a uma temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária e desprezando, no mesmo dia, as sobras de alimentos manipulados. Caso seja necessário transportar internamente a alimentação a ser distribuída, essa deverá ser devidamente acondicionada mediante critérios adequados de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição;

2.7.4. Desenvolver, juntamente com a CONTRATANTE, o "Manual Orientativo para Unidades Educacionais", adequado à execução dos serviços de alimentação contratados, no prazo de até 60 (sessenta dias) após a assinatura do contrato e contendo:

- a) procedimentos operacionais de acordo com as normas práticas de manipulação;
- b) tabela de per capita e porcionamento por tipo de alimentação e alimento;
- c) receituário com quantidade estimada de ingredientes de cada preparação;
- d) modelo de relatório de medição e formulários padronizados utilizados na rotina do serviço;
- e) outros assuntos de interesse ao acompanhamento do serviço;

2.7.5. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, da marca apresentada na lista de produtos dentro do prazo de validade, frescos, in natura de acordo com a Resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora;

2.7.6 Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos, conforme legislação sanitária;

2.7.7. Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços, o alcance dos níveis nutricionais objetivados e proporcionando, de maneira correta e uniforme, a alimentação fornecida na unidade, utilizando-se de utensílios de cozinha padronizados e apropriados;

2.7.8. Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrência e responder, por meio de relatórios, às ocorrências registradas em visitas realizadas nas unidades pela equipe responsável da Secretaria da Educação;

2.7.9. Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;

2.8. A contratada deverá, também:

2.8.1. Disponibilizar equipe técnica composta por um coordenador regional (nutricionista) e supervisores para as unidades educacionais (nutricionistas e/ou técnicos em nutrição), conforme exigências do Conselho Regional de Nutricionistas, com o objetivo de orientar sobre os procedimentos de manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, níveis nutricionais e distribuição das refeições, além da verificação da qualidade dos serviços;

2.8.2. Elaborar, juntamente com a CONTRATANTE e a todos os alunos da rede escolar Projetos de Educação Nutricional com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar as crianças a respeito da importância dos alimentos;

**TABELIÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião | Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLÂNDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 1,46

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS  
- SÃO PAULO -**



Processo: 097/2012

2.8.3. A nutricionista responsável, indicada pela empresa vencedora, deverá anotar as visitas efetuadas nos estabelecimentos escolares, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições;

**CLAUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

3.1. Com relação aos funcionários envolvidos na elaboração e distribuição das refeições, a contratada deverá:

3.1.1. Disponibilizar número de funcionários adequado ao atendimento da Cozinha Piloto, Padaria, Berçários, Creches e transporte da alimentação, conforme unidades relacionadas no Anexo II do presente edital, que poderá sofrer alteração conforme orientação da Contratante, na vigência do contrato, para a adequada prestação dos serviços. Deverá, também, complementar o número de funcionários, no caso de aumento das unidades educacionais, no limite de 01 funcionário para cada 70 (setenta) merendas servidas no caso de creches, 130 (cento e trinta) merendas servidas para as unidades de ensino infantil e fundamental e 300 (trezentas) merendas servidas para o ensino de jovens e adultos;

3.1.2. O pessoal contratado pela empresa que prestará os serviços, deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observado as Leis Trabalhistas, Previdenciárias, Assistências e Sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura;

3.1.3. Manter, em caráter permanente, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais para supervisão (nutricionista e/ou técnico em nutrição), conforme exigência do Conselho Regional de Nutricionistas, e 01 (um) (a) coordenador (a) responsável (nutricionista) com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados;

3.1.4. Fornecer e manter as suas expensas uniformes e equipamentos completos individuais de proteção e segurança, indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas envolvidas no programa de alimentação escolar, para troca diária e utilização apenas nas dependências da unidade;

3.1.5. Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme item 04 da Portaria CVS 06/99;

3.1.6. Observar a legislação trabalhista, previdenciária, assistenciais, sindicais e sanitárias vigentes, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com a Contratante;

3.1.7. Afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação que por escrito e nesse sentido lhe fizer a CONTRATANTE, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da licitante vencedora quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados, eventualmente afastados, deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica;

3.1.8. A mão-de-obra que for trocada ou repostada deverá ser treinada e, de maneira imediata, para não prejudicar os serviços;

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO - Tabelião | Av. Dols, 409 - Fone: (16) 3726-3999 - Orlandia/SP  
A U T Ê N T I C O A PRESENTE CÓPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 2,46

*João*

4  
*[Signature]*

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**- SÃO PAULO -**



Processo: 097/2012

**3.1.9.** Acatar quaisquer ordens e instruções provenientes dos servidores da Secretaria de Educação, primando pelo bom relacionamento entre as partes, fazendo cumprir as normas disciplinares e de segurança impostas pela CONTRATANTE;

**3.1.10.** Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à CONTRATANTE, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais;

**3.1.11.** Demonstrar à Secretaria da Fazenda da CONTRATANTE, durante todos os meses de duração do contrato, que mantém as mesmas condições de habilitação, principalmente quanto aos encargos previdenciários que demonstrou na fase de habilitação da licitação;

**3.1.12.** A critério da CONTRATANTE, será exigida a demonstração, mês a mês, da situação regular junto ao INSS e com relação ao FGTS;

**3.1.13.** Os pagamentos estarão condicionados à comprovação do recolhimento das contribuições previdenciárias do INSS e do FGTS, quando exigido a critério da CONTRATANTE, conforme disposto no item 3.1.12 do presente contrato;

**3.2. Com relação aos utensílios, equipamentos e instalações, a empresa vencedora deverá:**

**3.2.1.** Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura ou Estado. O inventário deverá ser realizado nas seguintes ocasiões: na data inicial da implantação dos serviços; sempre que houver suprimento/reposição dos mesmos e cerca de 30 (trinta) dias antes do término do contrato, a fim de que haja tempo hábil para adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários;

**3.2.2.** Disponibilizar imediatamente, como complemento e/ou substituição, os equipamentos e utensílios mínimos, incluindo-se aqueles adequados ao acondicionamento de gêneros, além dos balcões térmicos para distribuição da merenda (self-service) às creches municipais e conveniadas, em quantidade conforme a necessidade de cada Unidade Escolar, previstos no **Anexo I.a e IV.**, podendo fazer uso de equipamentos adicionais aos descritos;

**3.2.3.** Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura e do Estado, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato;

**3.2.4.** Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura ou do Estado, por culpa ou dolo de seus empregados;

**3.2.5.** Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato;

**3.2.6.** Orientar e realizar a limpeza e a manutenção das instalações, dos utensílios e equipamentos, das áreas de preparo, distribuição e consumo da merenda (bancos, mesas e toalhas) incluindo-se assim a área do refeitório, de acordo com o disposto pela vigilância sanitária, bem como os procedimentos necessários para a separação do lixo (orgânico e reciclável), segundo projetos de meio ambiente promovidos pelo município;



*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

EM BRANCO





PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS  
- SÃO PAULO -



Processo: 097/2012

3.2.7. Manter as áreas de preparo e distribuição das merendas, das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e limpeza, compatíveis com as normas da vigilância sanitária;

3.2.8. Informar, por escrito, a CONTRATANTE sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias;

3.2.9. Ao final do contrato, a contratada deverá garantir os utensílios e equipamentos pertencentes à unidade educacional e utilizados durante a vigência do contrato nas mesmas quantidades e boas condições de uso e funcionamento apontadas no último inventário e, se for o caso, providenciar possíveis reposições;

3.2.10. Ao final do contrato, a contratada deverá garantir os mobiliários da cozinha e despensa pertencentes à unidade educacional e utilizados durante a vigência do contrato nas mesmas quantidades e boas condições de uso apontadas no último inventário e, se for o caso, providenciar possíveis reparos.

### 3.3. Com relação aos gêneros e insumos, a contratada deverá:

3.3.1. Assegurar o abastecimento com os gêneros alimentícios pertencentes a lista de produtos para a preparação do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade compatível com a necessidade dos serviços e prazos de validade e estocando-os adequadamente, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS nº 06/99 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes;

3.3.2. O estoque deverá prever um quantidade de gêneros não perecíveis destinados a atendimento emergencial para substituir outros eventualmente não entregues ou em situações específicas da unidade escolar como falta de água ou outras (merenda seca).

3.3.3. Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente e recebendo os alimentos e materiais de consumo em horários pré-determinados, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional.

3.3.4. Fornecer material de cozinha como: gás de cozinha (cilindros de 13 kg e 45 kg), fósforo, ou acendedor automático, saco plástico para coleta e guarda de amostras, bobina plástica picotada e luva antitérmica.

3.3.5. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental (desincrustante, sanitizante, sabão em pó, detergente, bactericida, esponja dupla face, fibra para limpeza pesada, luva de borracha, borrifador plástico, saco alvejado, vassoura, rodo, refil para rodo, pano de chão, balde plástico e outros necessários), pessoal (sabonete líquido bactericida, papel toalha, luva descartável e outros necessários), dos utensílios, equipamentos e dos alimentos, incluindo material para separação de lixo orgânico do material reciclável e recipiente plástico com tampa e pedal para lixo.

3.3.6. A contratada ficará obrigada a adequar seu cardápio às aquisições efetuadas pela Prefeitura, em razão da Agricultura Familiar, devendo utilizar os produtos adquiridos.

### 3.4. Para fins de apontamento, faturamento e medição dos serviços serão considerados:

3.4.1. A medição diária do serviço contratado, denominada medição inicial, ficará a cargo, exclusivamente, da direção da unidade educacional que apontará diariamente a quantidade de cada alimentação fornecida e em cada período;

3.4.2. A medição total do serviço contratado, denominada medição final, ficará a cargo da CONTRATANTE, que a realizará observando e totalizando a medição inicial, realizada pelas unidades educacionais;

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**- SÃO PAULO -**



Processo: 097/2012

**3.4.3.** A direção da unidade escolar comunicará a medição do serviço mensalmente à CONTRATANTE, em formulário padronizado, dentro do prazo definido e observando:

- a) o número total de atendimentos por dia e por período, respeitando os limites máximos de matriculados;
- b) o preço unitário cobrado por aluno efetivamente alimentado, conforme cardápio proposto, independentemente de quantas vezes o aluno for servido;

**3.4.5.** Caberá à unidade educacional que recebe o serviço informar à CONTRATADA e à CONTRATANTE, sobre a dispensa das aulas, que represente significativa redução na alimentação preparada, com antecedência de no mínimo 48 horas, excetuando-se situações não previstas;

**CLÁUSULA QUARTA - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:**

**4.1.** Obriga-se a CONTRATANTE, durante o prazo de execução dos serviços a atender ao disposto no Edital no que se refere às suas obrigações e:

- a) A expedição da "Ordem dos Serviços" objeto do presente contrato, deverá ser imediata a sua assinatura, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, via AR ou fax, com as especificações necessárias à perfeita execução do objeto;
- b) Acompanhar diretamente, ou através de gerenciadora por ela contratada a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;
- c) Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente contrato;
- d) Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das alimentações escolares, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária. No caso do local de preparo e distribuição da alimentação escolar, nas unidades educacionais não apresentar as condições exigidas de higiene, a contratada comunicara por escrito a contratante, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações, bem como efetuar o controle da potabilidade da água, conforme portaria 518 do Ministério da Saúde de 25/03/2004 e as medidas preventivas relacionadas ao controle de pragas;
- e) Indicar o afastamento quando for o caso julgado necessário, do funcionário envolvido no programa de alimentação escolar que cometer falta ou inconveniência apontada pela licitante vencedora. Cabendo a licitante vencedora providenciar a substituição do mesmo a fim de evitar prejuízo a manutenção da qualidade dos serviços;
- f) Solicitar cardápio diferenciado, conforme **Anexo XIII**, com antecedência de 48 h, quando eventualmente, as unidades educacionais estiverem em excursões e passeios, uma vez que tal cardápio diferenciado devesse ser pago à parte pela contratante à contratada, mediante valor acordado entre as partes.

**CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

**5.1.** A CONTRATANTE, por meio da Secretaria Municipal de Educação, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição das refeições, solicitando à CONTRATADA, sempre que julgar conveniente, informações do seu andamento:



EM BRANCO

EM BRANCO





FEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS  
- SÃO PAULO -



Processo: 097/2012

- a) No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar e exigir a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.
- b) A ação ou omissão, total ou parcial, do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da total responsabilidade de executar os serviços, com toda cautela e boa técnica.
- c) Caberá à Fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente contrato.
- d) Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato. e na Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores;
- e) A fiscalização por parte da Administração Municipal não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

#### CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO:

6.1. O prazo para a prestação dos serviços objeto da presente contratação será de 12 (doze) meses (de 02 de agosto de 2012 a 01 de agosto de 2013), podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, de acordo com a Lei Federal nº 8.666/93 e suas demais alterações.

6.1.1. Após o recebimento da ORDEM DE SERVIÇO, a CONTRATADA deverá apresentar os seguintes documentos:

- a) Projeto de treinamento a ser executado com o pessoal disponível nas unidades educacionais;
- b) Comprovação de atendimento a Norma Regulamentadora NR-7, Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), aprovada pela Portaria nº 24 de 22/12/1994 da Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho;
- c) Elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar, que será utilizado de maneira uniforme nas escolas. O manual deverá ser entregue para a Secretaria da Educação em duas cópias por unidade escolar em até 60 (sessenta) dias após o início do contrato;

#### CLÁUSULA SETIMA - DO REGIME DE EXECUÇÃO:

7.1. O regime de execução do presente contrato será na modalidade por preço unitário por aluno efetivamente alimentado conforme cardápio proposto. Se ocorrer a repetição, esta será paga á parte pela contratante á contratada.

#### CLAUSULA OITAVA - DO VALOR:

8.1. Dá-se a este instrumento o valor global estimado de R\$ 3.980.960,00, referente ao total do objeto descrito na cláusula primeira deste contrato, conforme proposta da Contratada no Processo Licitatório nº 097/2012 – Pregão Presencial nº 032/2012.

8.1.1. Os preços unitários são os seguintes:

TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião • Av. Dois, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,44

EM BRANCO



**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS****- SÃO PAULO -**

ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
ESCRIVÃO SUBSTITUTO  
RG: 5.275.124-7  
FIRMAS AUTENTICADAS  
0669480054969  
SÃO PAULO - CAPITAL

Processo: 097/2012

PREÇO DO CARDÁPIO A SER SERVIDO:

Item	Tipo de Cardápio	Quantidades Estimadas Diárias (A)	Quantidade Anual - dias letivos (B)	Valor Unitário (C)	Valor Total Estimado Ano (A)x(B)x(C)
1	Merenda (Lanche + Refeição) EMEI, EMEF, EE, SESI e APAE	6.064	200	R\$ 2,95	R\$ 3.577.760,00
2	Berçário e Creche (diária)	504	200	R\$ 4,00	R\$ 403.200,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE 1 (item 1 + item2)					R\$ 3.980.960,00

Valor Global Estimado: R\$ 3.980.960,00 (três milhões novecentos e oitenta mil e novecentos e sessenta reais).

- Quantidade estimada para os 200 (duzentos) dias letivos.

**CLAUSULA NONA – DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS:**

9.1. Os preços contratados referem-se ao valor unitário por aluno efetivamente alimentado conforme cardápio proposto independentemente de quantas vezes o mesmo for servido e será reajustado em periodicidade anual, a contar da data estabelecida para entrega das propostas no Pregão Presencial nº 032/2012, observada as regras estabelecidas na Lei Federal nº 9.069/95 e legislações posteriores.

9.2. Para o reajustamento previsto na presente clausula será utilizado o IPCA-IBGE.

**CLAUSULA DECIMA – DA RESPONSABILIDADE, DAS MEDIÇÕES E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

10.1. Para efeito de pagamento, a contratada encaminhará a Secretaria de Educação, após cada período mensal da prestação dos serviços, a respectiva nota fiscal/fatura, acompanhada do relatório dos serviços prestados no período a que o pagamento se referir;

10.2. Os pagamentos serão efetuados em até quinze dias, contado da data de entrada da nota fiscal/fatura, devidamente atestada pela Secretaria da Educação, no Almoxarifado da Educação e à vista do termo de recebimento definitivo, bem como prova de regularidade junto à Seguridade Social (FGTS e INSS);

10.3. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada para as devidas correções ficando estabelecido que o novo prazo para pagamento seja contado a partir da data da apresentação da nova fatura devidamente corrigida;

10.3.1. Os valores das Notas fiscais/faturas deverão ser idênticos àquele resultante da soma de todas as refeições servidas mensais, multiplicado pelo preço unitário contratado;

10.4. A CONTRATANTE pagará as duplicatas somente à CONTRATADA, vedada sua negociação com

TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP  
RONALDO RODRIGUES MACHADO - Tabelião | Av. Dols, 409 - Fone: (16) 3726-3999 - Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A MIN APRESENTADO, DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,46

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**- SÃO PAULO -**



Processo: 097/2012

terceiros ou colocação em cobrança bancária, podendo ser efetuado através de depósito em conta corrente em nome da empresa CONTRATADA, que deverá ser fornecido por escrito;

10.5. A CONTRATADA deverá encaminhar a nota fiscal referente aos gêneros alimentícios utilizados no preparo da alimentação escolar, de acordo com os cardápios previamente definidos e para fins de prestação de contas.

10.6. O pagamento será feito mediante depósito em conta corrente em nome da Empresa Contratada, no Banco (-), Agência (-), que deverá ser fornecido por escrito;

10.7. A Contratante se reserva o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

10.8. Os documentos fiscais deverão ser desmembrados em insumos utilizados e prestação de serviços, separadamente.

10.9. Nos termos da legislação vigente, a Administração efetuará retenção no percentual de 11% (onze por cento) do valor bruto da Nota Fiscal, fatura, ou recibo de prestação de serviços, recolhendo a importância retida em nome da empresa contratada

**CLAUSULA DECIMA PRIMEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA:**

11.1. As despesas decorrentes do presente processo licitatório correrão por conta das dotações orçamentárias vigentes abaixo discriminadas e as despesas do exercício de 2.013, correrão à conta do orçamento vindouro:

Orgão/Unidade	Funcional	Elemento	Descrição
02.05 SEMED – Distribuição da Merenda Escolar	12.306.0009.2.015	3.3.90.30.00.00.00.00.05.0200	Material de Consumo
02.05 SEMED – Distribuição da Merenda Escolar	12.306.0009.2.015	3.3.90.30.00.00.00.00.01.0110	Material de Consumo
02.05 SEMED – Distribuição da Merenda Escolar	12.306.0009.2.015	3.3.90.30.00.00.00.00.02.0230	Material de Consumo
02.05 SEMED – Distribuição da Merenda Escolar	12.306.0009.2.015	3.3.90.39.00.00.00.00.05.0200	Outros Serviços Terceiros – Pessoa Jurídica
02.05 SEMED – Distribuição da Merenda Escolar	12.306.0009.2.015	3.3.90.39.00.00.00.00.01.0110	Outros Serviços Terceiros – Pessoa Jurídica

11.2. As despesas das prorrogações contratuais, se houver, correrão por conta das dotações orçamentárias futuras.

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião | Av. Dois, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP  
AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) VLE R\$ 3,40

EM BRANCO





PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS  
- SÃO PAULO -



Processo: 097/2012

## CLAUSULA DECIMA SEGUNDA – DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERENCIAS DE SERVIÇOS:

12.1. Fica proibida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços de processamento e distribuição dos alimentos, sendo permitida a subcontratação apenas em relação aos serviços de manutenção dos equipamentos, distribuição de gêneros desde que haja anuência da CONTRATANTE.

## CLAUSULA DECIMA TERCEIRA – DO PESSOAL:

13.1. O pessoal que a CONTRATADA empregar para a execução dos serviços ora avençados não terá relação de emprego com a CONTRATANTE sendo seu vínculo de emprego, única e exclusivamente, com a CONTRATADA;

13.2. A CONTRATADA deverá respeitar e fazer com que o seu pessoal respeite a legislação sobre segurança, higiene e medicina do trabalho e sua regulamentação devendo fornecer aos seus empregados, quando necessário, os EPI básicos de segurança;

13.3. A CONTRATADA deverá fornecer copia do contrato de trabalho de todo o pessoal envolvido na prestação dos serviços, podem se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado e profissional autônomo.

## CLAUSULA DECIMA - QUARTA – DAS PENALIDADES:

14.1. Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificados e comprovados, ao não cumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas, ou a infringência dos preceitos legais pertinentes, serão aplicadas, segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações, as seguintes penalidades:

- Advertência, sempre que for constatada irregularidade de pouca gravidade, para a qual tenha o CONTRATADO concorrido diretamente, situação que será registrada no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal da CONTRATANTE;
- Multa de 0,01% (um centésimo por cento) ao dia, calculada sobre o valor médio do aluno matriculado/dia distribuídos com atraso, até o 20º (vigésimo) dia; após o que, aplicar-se-á a multa prevista na alínea "d";
- Multa de 5% (cinco por cento) na hipótese de inexecução total do contrato, que enseje a rescisão do mesmo.
- Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do faturamento do dia, quando a CONTRATADA executar o objeto contratual em desacordo com as normas e especificações técnicas aplicáveis;
- Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, quando a CONTRATADA desatender as determinações emanadas pela Municipalidade;
- Na hipótese de rescisão contratual, por culpa da CONTRATADA, suspensão temporária ao direito de licitar e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses.

14.2. As multas serão, descontadas dos créditos da CONTRATADA ou, se for o caso, cobrado administrativa ou judicialmente.

TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabellão | Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICO - A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELDO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,46

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**- SÃO PAULO -**



14.3. As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente a sua aplicação não exige a CONTRATADA de reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar ao CONTRATANTE.

#### **CLAUSULA DECIMA QUINTA - DA GARANTIA CONTRATUAL:**

15.1. A Contratada deverá apresentar a garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato até a data de assinatura deste contrato, nos termos do Artigo 56 §2 da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações subsequentes.

15.2. A CONTRATADA poderá apresentar a garantia da plena execução deste contrato através de uma das modalidades previstas no Artigo 56 §1 da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações subsequentes.

15.3. A CONTRATADA, ao término do contrato, desde que cumpridas todas as obrigações assumidas, terá liberada a garantia no prazo de 30 (trinta) dias a contar do atestado de cumprimento do contrato firmado pela Secretaria Municipal da Educação e autorizado pelo Secretário Municipal da Fazenda, conforme Artigo 56 §4 da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações subsequentes.

#### **CLÁUSULA DECIMA SEXTA - DA ALTERAÇÃO:**

16.1. Devidamente justificado este contrato é alterável, nas condições previstas nos art. 58, inciso I, §§ 1º e 2º e art. 65 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

#### **CLÁUSULA DECIMA SETIMA - DA RESCISÃO:**

17. Este Contrato será rescindido de pleno direito e para todos os fins em caso de decretação de falência ou deferimento de recuperação judicial, de liquidação ou dissolução da **CONTRATADA**, independentemente de aviso, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial;

17.1. Este Contrato poderá ser rescindido unilateralmente pela **CONTRATANTE** nas hipóteses e nas condições previstas no artigo 77 e seguintes da Lei 8.666/93 e suas alterações;

17.2. A inexecução total ou parcial do Contrato enseja sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, de acordo com a Lei 8.666/93 e suas alterações.

#### **CLÁUSULA DECIMA OITAVA - DO FORO:**

18.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Jardinópolis, com prevalência sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para adoção de quaisquer medidas judiciais, pertinentes ao presente contrato.

#### **CLÁUSULA DECIMA NONA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:**

19.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações e suas alterações, respondendo cada uma pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial.

19.2. Por assim terem convencionado e ser esta a vontade livre e soberana dos contratantes, assinam em 04 (quatro) vias de igual teor, prevalecendo neste contrato em caso de omissão, as normas previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações e suas alterações.

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO - Tabelião | Av. Dois, 409 - Fone: (16) 3726-3999 - Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM. APRESENTADO, DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) Vlr. R\$ 3,46

EM BRANCO





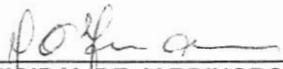
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**- SÃO PAULO -**



Processo: 097/2012

Jardinópolis, 02 de agosto de 2012.

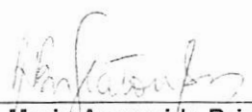
**CONTRATANTE:**

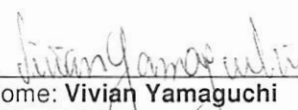
  
\_\_\_\_\_  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
Sr. José Antonio Jacomini  
Prefeito

**CONTRATADA:**

  
\_\_\_\_\_  
Emílio David Celini

**TESTEMUNHAS:**

1.   
\_\_\_\_\_  
Nome: **Maria Aparecida Brigliatore dos Santos**  
RG.: 11.638.333-1

2.   
\_\_\_\_\_  
Nome: **Vivian Yamaguchi**  
RG.: 44.220.083-3

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião | Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP  
A U T E N T I C O A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIN APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,46

**ROZILDA RODRIGUES MACHADO**  
ESCREVENTE SUBSTITUTA  
RG: 5.275.203-SP  
FIRMAS NOS TAB  
SÃO PAULO  
0669A B 0054973

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**- SÃO PAULO -**



Processo: 097/2012

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

Prefeitura Municipal de Jardinópolis/SP.

Contrato n.º: 097010012 (PP 032/2012).

Objeto.....: Contratação de empresa especializada para fornecimento e preparo de merenda escolar.

Contratada: **VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA**

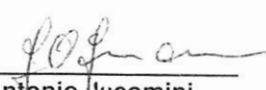
Advogado(s): (\*)

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damos-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

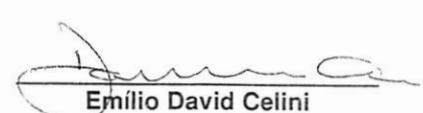
Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar n.º 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Jardinópolis, 02 de agosto de 2012.

Pela Contratante:

  
José Antonio Jacomini  
Prefeito Municipal

Pela Contratada:

  
Emílio David Celini



(\*) Facultativo. Indicar quando já constituído.



EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**SÃO PAULO**

Processo nº 97/2012  
Fls. 1/2

**TERMO ADITIVO DE PRORROGAÇÃO CONTRATUAL Nº 097010112**  
**(PP-032/2012)**

Pelo presente termo, nesta e na melhor forma de direito, os infra-assinados, de um lado o **MUNICÍPIO DE JARDINÓPOLIS**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no Cadastro Geral de Contribuinte do Ministério da Fazenda sob n.º 44.229.821/0001-70, com sede nesta cidade de Jardinópolis, Estado de São Paulo, na Praça Doutor Mário Lins, n.º 150, neste ato por seu Prefeito Municipal, **Sr. José Antônio Jacomini**, brasileiro, casado, engenheiro eletricista, portador da cédula de identidade RG. 5.376.948 SSP/SP e do CPF. nº 262.679.006-06, residente e domiciliado na Avenida Visconde do Rio Branco, nº 366, Apto. 601, nesta cidade e comarca de Jardinópolis, Estado de São Paulo, de agora em diante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e, de outro lado a **VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA**, com sede na Avenida Dezenove, nº 154, Bairro Jardim Nova Orlandia, CEP: 14.620-000, na cidade de Orlandia, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 04.404.699/0001-06, neste ato por seu representante legal, **Sr. Emilio David Celini**, portador da Cédula de Identidade RG n.º 8.427.867 SSP/SP e do CPF. n.º 278.993.398-71, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem, de comum acordo, prorrogar o prazo de vigência do instrumento contratual nº **097010012**, de conformidade com a solicitação da Secretaria da Municipal da Educação - SEMED, nos termos das cláusulas e condições abaixo:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DA PRORROGAÇÃO E DO VALOR**

1.1 Nos termos do item 6.1 da Cláusula Sexta – Do Prazo, e nos termos do inciso II, do artigo 57 da Lei de Licitações, fica prorrogado o sobredito contrato por mais 12 (doze) meses, ou seja, de **02 de agosto de 2013 a 01 de agosto de 2014**.

1.2 O valor estimado global para o período desta prorrogação será de R\$ 3.980.960,00 (três milhões, novecentos e oitenta mil e novecentos e sessenta reais), ficando mantidos os preços unitários do contrato inicial, conforme segue:

**PREÇO DO CARDÁPIO A SER SERVIDO:**

Item	Tipo de Cardápio	Quantidades Estimadas Diárias (A)	Quantidade Anual - dias letivos (B)	Valor Unitário (C)	Valor Total Estimado Ano (A)x(B)x(C)
1	Merenda (Lanche + Refeição) EMEI, EMEF, EE, SESI e APAE	6.064	200	R\$ 2,95	R\$ 3.577.760,00
2	Berçário e Creche (diária)	504	200	R\$ 4,00	R\$ 403.200,00
<b>VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE 1 (item 1 + item2)</b>					<b>R\$ 3.980.960,00</b>

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO - Tabelião | Av. Dois, 409 - Fone: (16) 3726-3999 - Orlandia/SP

AUTÊNTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLÂNDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VÁLIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,46

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**SÃO PAULO**

Processo nº 97/2012  
Fls.: 2/2


- Quantidade estimada para os 200 (duzentos) dias letivos.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA RATIFICAÇÃO**

2.1 Ficam, no mais, convalidadas e ratificadas todas as demais cláusulas e condições estabelecidas no **CONTRATO Nº 097010012 (PP-032/2012)**, constituído parte integrante do presente termo.

Jardinópolis, 01 de agosto de 2013.

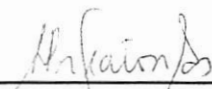
Pela Contratante:

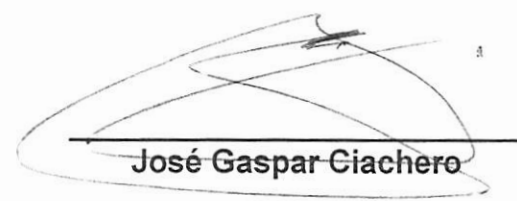
  
\_\_\_\_\_  
**José Antonio Jacomini**  
**Prefeito Municipal**

Pela Contratada:

  
\_\_\_\_\_  
**Emílio David Celini**

TESTEMUNHAS:

  
\_\_\_\_\_  
**Maria Aparecida Brigliatore**  
**dos Santos**

  
\_\_\_\_\_  
**José Gaspar Ciachero**

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião | Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP  
AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIN APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) VIT. Nº 3,46

**ROZILDA RODRIGUES MACHADO**  
ESCREVENTE SUBSTITUTA  
RG: 5.275.203-SP  
FIRMAS NOS TABELÕES DE AUTENTICAÇÃO  
SÃO PAULO  
06/02/2018

EM BRANCO





## TERMO ADITIVO DE PRORROGAÇÃO CONTRATUAL Nº 097010212 (PP-032/2012)

Pelo presente termo, nesta e na melhor forma de direito, os infra-assinados, de um lado o **MUNICÍPIO DE JARDINÓPOLIS**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no Cadastro Geral de Contribuinte do Ministério da Fazenda sob n.º 44.229.821/0001-70, com sede nesta cidade de Jardinópolis, Estado de São Paulo, na Praça Doutor Mário Lins, n.º 150, neste ato por seu Prefeito Municipal, **Sr. José Antônio Jacomini**, brasileiro, casado, engenheiro eletricitista, portador da cédula de identidade RG. 5.376.948 SSP/SP e do CPF. n.º 262.679.006-06, residente e domiciliado na Avenida Visconde do Rio Branco, n.º 366, Apto. 601, nesta cidade e comarca de Jardinópolis, Estado de São Paulo, de agora em diante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e, de outro lado a **VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA**, com sede na Avenida Dezenove, n.º 154, Bairro Jardim Nova Orlândia, CEP: 14.620-000, na cidade de Orlândia, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º. 04.404.699/0001-06, neste ato por seu representante legal, **Sr. Emílio David Celini**, portador da Cédula de Identidade RG n.º 8.427.867 SSP/SP e do CPF. n.º 278.993.398-71, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem, de comum acordo, prorrogar o prazo de vigência do instrumento contratual n.º **097010012**, de conformidade com a solicitação da Secretaria da Municipal da Educação - SEMED, nos termos das cláusulas e condições abaixo:

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DA PRORROGAÇÃO

1.1 Nos termos do item 6.1 da Cláusula Sexta – Do Prazo, e nos termos do inciso II, do artigo 57 da Lei de Licitações, fica prorrogado o sobredito contrato por mais 12 (doze) meses, ou seja, de **02 de agosto de 2014 a 01 de agosto de 2015**.

### CLÁUSULA SEGUNDA – DO REAJUSTE E DO VALOR

2.1 Os preços unitários constantes dos itens 1 e 2 do cardápio a ser servido, do subitem 8.1.1 da Cláusula Oitava – Do Valor, a partir de 02 de agosto de 2014, serão reajustados, conforme segue: o Item 1 – Merenda (Lanche + Refeição) EMEI, EMEF, EE, SESI e APAE, para R\$ 3,14 (três reais e quatorze centavos), e o Item 2 – Berçário e Creche (diária), para R\$ 4,26 (quatro reais e vinte e seis centavos), de acordo com a variação anual do IPCA-IBGE de 6,5236%, estipulado no item 9.2 da Cláusula Nona.

2.2 O valor estimado global para o período desta prorrogação será de R\$ 4.237.600,00 (quatro milhões, duzentos e trinta e sete mil e seiscentos reais), conforme segue:

TABELIÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião | Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlândia/SP

AUTENTICO A PRESENTE CÓPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) Vlr. R\$ 3,46

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**SÃO PAULO**

Processo nº 097/2012  
Fis.: 2/2

PREÇO DO CARDÁPIO A SER SERVIDO:

Item	Tipo de Cardápio	Quantidades Estimadas Diárias (A)	Quantidade Anual - dias letivos (B)	Valor Unitário (C)	Valor Total Estimado Ano (A)x(B)x(C)
1	Merenda (Lanche + Refeição) EMEI, EMEF, EE, SESI e APAE	6.064	200	R\$ 3,14	R\$ 3.808.192,00
2	Berçário e Creche (diária)	504	200	R\$ 4,26	R\$ 429.408,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE 1 (item 1 + item2)					R\$ 4.237.600,00

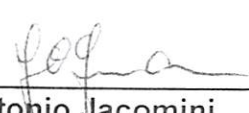
- Quantidade estimada para os 200 (duzentos) dias letivos.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO**


3.1 Ficam, no mais, convalidadas e ratificadas todas as demais cláusulas e condições estabelecidas no **CONTRATO Nº 097010012 (PP-032/2012)**, constituído parte integrante do presente termo.

Jardinópolis, 01 de agosto de 2014

Pela Contratante:

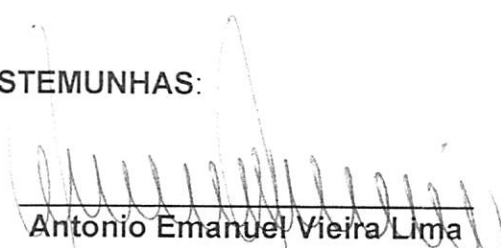
  
José Antonio Jacomini  
Prefeito Municipal

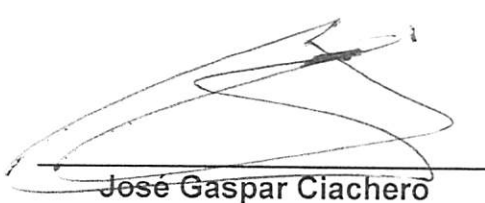
Pela Contratada:

  
Emílio David Celini



TESTEMUNHAS:

  
Antonio Emanuel Vieira Lima

  
José Gaspar Ciachero

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião • Av. Dois, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A MIN APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) Vlr. R\$ 3,46

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**SÃO PAULO**

Processo nº 097/2012  
Fls.: 1/2

**TERMO ADITIVO DE PRORROGAÇÃO CONTRATUAL Nº 097010312**  
**(PP-032/2012)**

Pelo presente termo, nesta e na melhor forma de direito, os infra-assinados, de um lado o **MUNICÍPIO DE JARDINÓPOLIS**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no Cadastro Geral de Contribuinte do Ministério da Fazenda sob n.º 44.229.821/0001-70, com sede nesta cidade de Jardinópolis, Estado de São Paulo, na Praça Doutor Mário Lins, n.º 150, neste ato por seu Prefeito Municipal, **Sr. José Antônio Jacomini**, brasileiro, casado, engenheiro eletricitista, portador da cédula de identidade RG. 5.376.948 SSP/SP e do CPF. nº 262.679.006-06, residente e domiciliado na Avenida Visconde do Rio Branco, nº 366, Apto. 601, nesta cidade e comarca de Jardinópolis, Estado de São Paulo, de agora em diante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e, de outro lado a **VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA**, com sede na Avenida Dezenove, nº 154, Bairro Jardim Nova Orlandia, CEP: 14.620-000, na cidade de Orlandia, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 04.404.699/0001-06, neste ato por seu representante legal, **Sr. Emílio David Celini**, portador da Cédula de Identidade RG n.º 8.427.867 SSP/SP e do CPF. n.º 278.993.398-71, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem, de comum acordo, prorrogar o prazo de vigência do instrumento contratual nº **097010012**, de conformidade com a solicitação da Secretaria da Municipal da Educação - SEMED, nos termos das cláusulas e condições abaixo:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DA PRORROGAÇÃO E DO VALOR**

1.1 Nos termos do item 6.1 da Cláusula Sexta – Do Prazo, e nos termos do inciso II, do artigo 57 da Lei de Licitações, fica prorrogado o sobredito contrato por mais 12 (doze) meses, ou seja, de **02 de agosto de 2015 a 01 de agosto de 2016**.

1.2 O valor estimado global para o período desta prorrogação será de R\$ 4.449.600,00 (quatro milhões, quatrocentos e quarenta e nove mil e seiscentos reais), ficando alteradas as quantidades estimadas diárias e mantidos os preços unitários do termo aditivo de prorrogação firmado em 01/08/2014, conforme segue:

**PREÇO DO CARDAPIO A SER SERVIDO:**

Item	Tipo de Cardápio	Quantidades Estimadas Diárias (A)	Quantidade Anual - dias letivos (B)	Valor Unitário (C)	Valor Total Estimado Ano (A)x(B)x(C)
1	Merenda (Lanche + Refeição) EMEI, EMEF, EE, SESI e APAE	6.000	200	R\$ 3,14	R\$ 3.768.000,00
2	Berçário e Creche (diária)	800	200	R\$ 4,26	R\$ 681.600,00
<b>VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE 1 (item 1 + item2)</b>					<b>R\$ 4.449.600,00</b>

- Quantidade estimada para os 200 (duzentos) dias letivos.

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião • Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLÂNDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,14

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**SÃO PAULO**

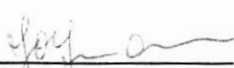
Processo nº 097/2012  
Fls.: 2/2

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA RATIFICAÇÃO**

2.1 Ficam, no mais, convalidadas e ratificadas todas as demais cláusulas e condições estabelecidas no **CONTRATO Nº 097010012 (PP-032/2012)**, constituído parte integrante do presente termo.

Jardinópolis, 31 de julho de 2015

Pela Contratante:

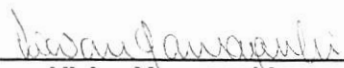
  
\_\_\_\_\_  
**José Antonio Jacomini**  
**Prefeito Municipal**




Pela Contratada:

  
\_\_\_\_\_  
**Emílio David Celini**

TESTEMUNHAS:

  
\_\_\_\_\_  
**Vivian Yamaguchi**

  
\_\_\_\_\_  
**José Gaspar Ciachero**

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO - Tabelião | Av. Dois, 409 - Fone: (16) 3726-3999 - Orlandia/SP  
AUTENTICO A PRESENTE - COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) R\$ 5,00

**ROZILDA RODRIGUES MACHADO**  
ESCREVENTE SUBSTITUTA  
RG: 5.275.203-SP - ORLANDIA/SP  
FIRMAS NOS TABELAOS  
SÃO PAULO - SP  
0669450054980

EM BRANCO



ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
ESCRIVENTE SUBSTITUTA  
RG: 5.376.948 SSP/SP - ORLÂNDIA - SP  
FIRMA ESCRITA DE BELIONATOS DE



**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**SÃO PAULO**

Processo nº 097/2012  
Fls. 1/3

**TERMO ADITIVO DE PRORROGAÇÃO CONTRATUAL Nº 097010712**  
**(PP-032/2012)**



Pelo presente termo, nesta e na melhor forma de direito, os infra-assinados, de um lado o **MUNICÍPIO DE JARDINÓPOLIS**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no Cadastro Geral de Contribuinte do Ministério da Fazenda sob n.º 44.229.821/0001-70, com sede nesta cidade de Jardinópolis, Estado de São Paulo, na Praça Doutor Mário Lins, n.º 150, neste ato por seu Prefeito Municipal, **Sr. José Antônio Jacomini**, brasileiro, casado, engenheiro eletricista, portador da cédula de identidade RG. 5.376.948 SSP/SP e do CPF. n.º 262.679.006-06, residente e domiciliado na Avenida Visconde do Rio Branco, n.º 366, Apto. 601, nesta cidade e comarca de Jardinópolis, Estado de São Paulo, de agora em diante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e, de outro lado a **VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA**, com sede na Avenida Dezenove, n.º 154, Bairro Jardim Nova Orlandia, CEP: 14.620-000, na cidade de Orlandia, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 04.404.699/0001-06, neste ato por seu representante legal, **Sr. Emílio David Celini**, portador da Cédula de Identidade RG n.º 8.427.867 SSP/SP e do CPF. n.º 278.993.398-71, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem, de comum acordo, prorrogar o prazo de vigência do instrumento contratual nº **097010012**, de conformidade com a solicitação da Secretaria da Municipal da Educação - SEMED, nos termos das cláusulas e condições abaixo:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DA PRORROGAÇÃO**

1.1 Nos termos do item 6.1 da Cláusula Sexta – Do Prazo, e nos termos do inciso II, do artigo 57 da Lei de Licitações, fica prorrogado o sobredito contrato por mais 5 (cinco) meses, ou seja, de 02 de agosto de 2016 a 31 de dezembro de 2016, podendo, a critério da Administração, ser prorrogado até de 01 agosto de 2017, conforme decisão da Comissão a ser formada para a Transição desta atual Gestão Executiva para a nova Administração a ser empossada em 01/01/2017.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO REAJUSTE E DO VALOR**

2.1 Os preços unitários constantes dos itens 1 e 2 do cardápio a ser servido, do subitem 8.1.1 da Cláusula Oitava – Do Valor, a partir de 02 de agosto de 2016, serão reajustados, conforme segue: o Item 1 – Merenda (Lanche + Refeição) EMEI, EMEF, EE, SESI e APAE, para R\$ 3,42 (três reais e quarenta e dois centavos), e o Item 2 – Berçário e Creche (diária), para R\$ 4,64 (quatro reais e sessenta e quatro centavos), de acordo com a variação anual do IPCA-IBGE de 8,84%, estipulado no item 9.2 da Cláusula Nona.

2.2 O valor estimado global para o período desta prorrogação será de R\$ 1.833.944,00 (um milhão, oitocentos e trinta e três mil e novecentos e quarenta e quatro reais), conforme segue:

**PREÇO DO CARDAPIO A SER SERVIDO:**

Item	Tipo de Cardápio	Quantidades Estimadas Diárias (A)	Quantidade Anual - dias letivos (B)	Valor Unitário (C)	Valor Total Estimado Ano (A)x(B)x(C)
1	Merenda (Lanche + Refeição) EMEI, EMEF, EE, SESI e APAE	5.581	80	R\$ 3,42	R\$ 1.526.961,60
2	Berçário e Creche (diária)	827	80	R\$ 4,64	R\$ 306.982,40
VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE 1 (item 1 + item2)					R\$ 1.833.944,00

- Quantidade estimada para os 80 (oitenta) dias letivos.

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião | Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICADO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLÂNDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,46

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**SÃO PAULO**

Processo nº 097/2012  
Fls.: 2/3

2.3 Devido a mudança no atendimento das Creches, em período integral e em período parcial de acordo com o Anexo I deste Termo, a diária constante do item 2 – Berçário e Creche – para o período parcial será de R\$ 2,32 (dois reais e trinta e dois centavos), não importando em aumento de custos para a Administração.

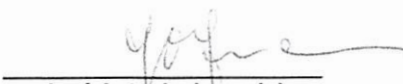
2.3.1 O preço parcial da diária constante do item 2 – Berçário e Creche –, de acordo com o aditivo firmado em 31/07/2015, foi realizado ao preço de R\$ 2,13 (dois reais e treze centavos), retroagindo seus efeitos a 04 de janeiro de 2016, não importando em aumento de custos para a Administração.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO**

3.1 Ficam, no mais, convalidadas e ratificadas todas as demais cláusulas e condições estabelecidas no CONTRATO Nº 097010012 (PP-032/2012), constituído parte integrante do presente termo.

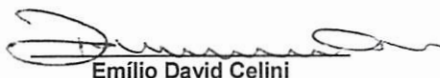
Jardinópolis, 01 de agosto de 2016

Pela Contratante:

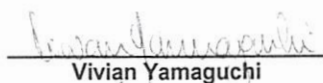
  
\_\_\_\_\_  
José Antonio Jacomini  
Prefeito Municipal

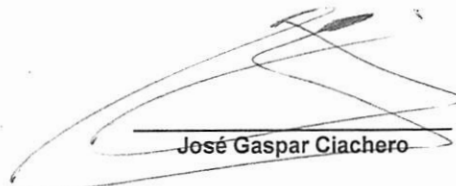


Pela Contratada:

  
\_\_\_\_\_  
Emílio David Celini

TESTEMUNHAS:

  
\_\_\_\_\_  
Vivian Yamaguchi

  
\_\_\_\_\_  
José Gaspar Ciachero

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião | Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP  
AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO, DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) Vlr. R\$ 3,46

**ROZILDA RODRIGUES MACHADO**  
ESCREVENTE PÚBLICA  
RG: 5.275.203-5  
FIRMAS NOS TABELIONATOS DE  
SÃO PAULO - CAPITAL

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**SÃO PAULO**

Processo nº 097/2012  
Fls.: 3/3

**ANEXO I**  
**DO**  
**TERMO ADITIVO DE PRORROGAÇÃO CONTRATUAL Nº 097010712**  
**(PP-032/2012)**



Creches municipais	Integral Diária/dia	Parcial Diária/dia
Virgínia Jardim Marchió	75	36
Nair Saud Abdala	54	16
Padre Mose Skrycki	58	13
Maria B. Saquy	88	47
Elias Jabur	110	43
Gilda V. Violante	65	18
Maria Pelegrini	78	36
Cleusa Bertini	97	44
Altamira B. Capelli	34	00
Maria de Lourdes Fávaro	38	07
<b>Total</b>	<b>697</b>	<b>*260</b>

\*O total da diária parcial corresponde a 130 diárias integrais que somado ao total das diárias integrais correspondem a um total de 827 diárias integrais, conforme quantidades estimadas diárias constantes do item 2 da Tabela do item 2.2 da Cláusula Segunda deste Termo Aditivo.

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
**RONALDO RODRIGUES MACHADO - Tabelião** | Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3725-3999 • Orlandia/SP  
**AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A**  
**MIN APRESENTADO, DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.**  
**ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO**  
**(VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,46**

**ROZILDA RODRIGUES MACHADO**  
**ESCREVENTE**  
**RG: 5.275.203-SP**  
**FIRMAS NOS TABELIONATOS DE**  
**SÃO PAULO - CAPITAL**

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**SÃO PAULO**

Processo nº 097/2012  
Fls.: 1/2

**TERMO ADITIVO DE PRORROGAÇÃO CONTRATUAL Nº 097011012**  
**(PP-032/2012)**



Pelo presente termo, nesta e na melhor forma de direito, os infra-assinados, de um lado o **MUNICÍPIO DE JARDINÓPOLIS**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no Cadastro Geral de Contribuinte do Ministério da Fazenda sob n.º 44.229.821/0001-70, com sede nesta cidade de Jardinópolis, Estado de São Paulo, na Praça Doutor Mário Lins, n.º 150, neste ato por seu Prefeito Municipal, **Sr. José Antônio Jacomini**, brasileiro, casado, engenheiro eletricista, portador da cédula de identidade RG. 5.376.948 SSP/SP e do CPF. n.º 262.679.006-06, residente e domiciliado na Avenida Visconde do Rio Branco, n.º 366, Apto. 601, nesta cidade e comarca de Jardinópolis, Estado de São Paulo, de agora em diante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e, de outro lado a **VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA**, com sede na Avenida Dezenove, n.º 154, Bairro Jardim Nova Orlandia, CEP: 14.620-000, na cidade de Orlandia, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 04.404.699/0001-06, neste ato por seu representante legal, **Sr. Emílio David Celini**, portador da Cédula de Identidade RG n.º 8.427.867 SSP/SP e do CPF. n.º 278.993.398-71, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem, de comum acordo, prorrogar o prazo de vigência do instrumento contratual nº **097010012**, de conformidade com a solicitação da Secretaria da Municipal da Educação - SEMED, nos termos das cláusulas e condições abaixo:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DA PRORROGAÇÃO E DO VALOR**

1.1 De conformidade com a decisão da Comissão de Transição desta atual Gestão Executiva com a nova Administração a ser empossada em 01/01/2017, nos termos do item 6.1 da Cláusula Sexta – Do Prazo, e nos termos do inciso II, do artigo 57 da Lei de Licitações, fica prorrogado o sobredito contrato pelo período de **01 de janeiro de 2017 a 01 de agosto de 2017**.

1.2 O valor estimado global para o período desta prorrogação será de R\$ 2.750.916,00 (dois milhões, setecentos e cinquenta mil e novecentos e dezesseis reais), conforme a quantidade anual de dias letivos e mantidas as quantidades estimadas de diárias e os preços unitários, abaixo discriminadas:

**PREÇO DO CARDAPIO A SER SERVIDO:**

Item	Tipo de Cardápio	Quantidades Estimadas Diárias (A)	Quantidade Anual - dias letivos (B)	Valor Unitário (C)	Valor Total Estimado Ano (A)x(B)x(C)
1	Merenda (Lanche + Refeição) EMEI, EMEF, EE, SESI e APAE	5.581	120	R\$ 3,42	R\$ 2.290.442,40
2	Berçário e Creche (diária)	827	120	R\$ 4,64	R\$ 460.473,60
VALOR GLOBAL ESTIMADO DO LOTE 1 (item 1 + item2)					R\$ 2.750.916,00

- Quantidade estimada para os 120 (cento e vinte) dias letivos.

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião • Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP  
AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 4,46

**ROZILDA RODRIGUES MACHADO**  
Escritório Notarial  
do Brasil Substituta  
RG 327.241-124875  
FIRMEZA  
AUTENTICACAO  
0669AB0054984  
TABELIÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA - SP

EM BRANCO





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**  
**SÃO PAULO**

Processo nº 097/2012

Fls.: 2/2

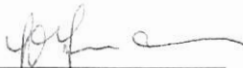
1.3 Fica mantido o preço unitário da diária parcial para o item 2 – Berçário e Creche – de R\$ 2,32 (dois reais e trinta e dois centavos), para todo o período desta prorrogação, de acordo com item 2.3 do Termo Aditivo de Prorrogação Contratual nº 097010712, firmado em 01/08/2016.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA RATIFICAÇÃO**

2.1 Ficam, no mais, convalidadas e ratificadas todas as demais cláusulas e condições estabelecidas no CONTRATO Nº 097010012 (PP-032/2012), constituído parte integrante do presente termo.

Jardinópolis, 28 de dezembro de 2016

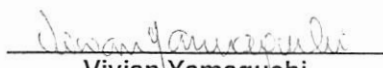
Pela Contratante:

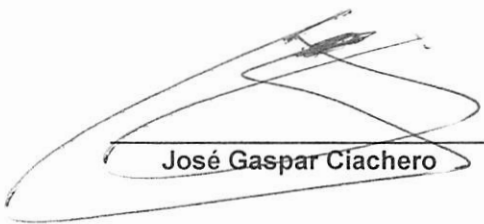
  
\_\_\_\_\_  
José Antonio Jacomini  
Prefeito Municipal

Pela Contratada:

  
\_\_\_\_\_  
Emílio David Celini

TESTEMUNHAS:

  
\_\_\_\_\_  
Vivian Yamaguchi

  
\_\_\_\_\_  
José Gaspar Ciachero

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião | Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP  
AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/02/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) VIT R\$ 3,46

  
ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
ESCREVEUR  
RG: 5.275.203-0  
FIRMAS NOS TABELIONATOS DE  
SÃO PAULO - CAPITAL

EM BRANCO



## ITATINGA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

AVISO DE LICITAÇÃO  
PROCESSO LICITATÓRIO 056/2012 - PREGÃO PRESENCIAL 014/2012

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar, sob a modalidade Pregão Presencial, com as seguintes características: TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM.

Objeto: Aquisição parcelada de materiais de construção para as seguintes construções: 1 - Uma Creche Municipal de 219,25 m², para 50 crianças, no Distrito do Lobos, 2 - Galeria de Águas Pluviais no Distrito Industrial, conforme croqui 188/10, celebrado entre a Prefeitura Municipal de Itatinga e a Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Regional, conforme anexo I do Edital, ENTREGA DOS ENVELOPES E CREDENCIAMENTO: até o dia 15-08-2012, AS 09:00 HORAS. ABERTURA DOS ENVELOPES: dia 15-08-2012, AS 09:15 HORAS. LOCAL: RUA NOVE DE JULHO, 304, CENTRO - SÃO PAULO DE LICITAÇÃO - ITATINGA/SP. O Edital completo está à disposição dos interessados no site [www.pmpitatinga.sp.gov.br](http://www.pmpitatinga.sp.gov.br) ou na Prefeitura Municipal de Itatinga, no endereço acima mencionado, nos horários das 08h às 12h e das 13h às 17h, e, de segunda a sexta-feira, qualquer informação sobre a licitação poderá ser obtida pelo fone/fax: (14) 3548-9800, Ramal 220 ou e-mail: [licitacao@pmpitatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@pmpitatinga.sp.gov.br).

Itatinga (SP), 01-08-2012.  
ALTON FERNANDES FARIAS - Prefeito Municipal

## ITU

## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITU

EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

TERMO DE RATIFICAÇÃO  
Objeto: Contrato para prestação de serviços de 60 sessões de oxigenoterapia hiperbárica, favorecida: CCM Serviços Médicos Ltda. Valor total: R\$ 17.400,00. Tendo em vista que o interesse da Administração noticiado e a inexigibilidade de licitação reconhecida pelo parecer favorável das assessorias técnica, jurídica e financeira, expedido no Processo 28/12 - Inexigibilidade, que acolhe, RATIFICA a validade do ato para contratação direta da clínica CCM Serviços Médicos Ltda. para prestação de 60 sessões de oxigenoterapia hiperbárica, nos termos e na forma do previsto no "caput" dos artigos 25 e 26 da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações. Publica-se esta ratificação. Providencie-se a reserva dos recursos e a formalização do contrato.  
Itu, SP, 26/07/12. Herculano Castilho Passos Júnior, Prefeito Municipal.

## ITUPEVA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPEVA

PROCESSO Nº 3494/12 CONTRATO Nº 061/12  
CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPEVA  
CONTRATADA: SIEMENS LTDA  
MODALIDADE: PREGÃO Nº 070/12  
OBJETO: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE ULTRASSONOGRAFIA

VALOR: R\$ 140.000,00  
VIGÊNCIA: 03 (TRÊS) MESES  
DATA DA ASSINATURA: 31/07/12  
PROCESSO Nº 3192/12 CONTRATO Nº 062/12  
CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPEVA  
CONTRATADA: GEOTRAC TRAFIC PNEUS LTDA EPP  
MODALIDADE: CARTA CONVITE Nº 043/12  
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO DE MÁQUINAS DESSA MUNICIPALIDADE, INCLUSIVE MATERIAL E MÃO-DE-OBRA

VALOR: R\$ 78.324,40  
VIGÊNCIA: 06 (SEIS) MESES  
DATA DA ASSINATURA: 31/07/12  
PROCESSO Nº 4856/12 ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 039/12  
CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPEVA  
CONTRATADA: COMPASSO DO BRASIL DISTRIBUIDORA DE DERIVADOS DE PETRÓLEO LTDA  
MODALIDADE: PREGÃO Nº 026/12  
OBJETO: AQUISIÇÃO DE EMULSÃO ASFÁTICA RLIC

VALOR: R\$ 375.700,00  
VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES  
DATA DA ASSINATURA: 31/07/12  
PROCESSO Nº 5807/09 E 5885/12 - CONTRATO Nº 019/11 - TERMO ADITIVO 03  
CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPEVA  
CONTRATADA: PRO-AMBIENTE ASSESSORIA AMBIENTAL LTDA  
MODALIDADE: CARTA CONVITE Nº 012/11  
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA ELABORAÇÃO DE ESTUDO AMBIENTAL SIMPLIFICADO - CÓRREGO SÃO JOSÉ

VIGÊNCIA: 02 (DOIS) MESES  
DATA DA ASSINATURA: 09/07/12  
OSMAR POLI  
PREFEITO MUNICIPAL  
DATA: 01/08/12

## JABORANDI

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO Homologo, para que produza seus jurídicos e legais efeitos, o resultado da licitação, modalidade Pregão 017/2012, Processo 023/2012, Determino a contratação de vencedor para a assinatura do contrato. Publica-se, Jaborandi, 01-08-2012, Ronan Sales Cardozo - Prefeito Municipal.

## JABOTICABAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

COMUNICADO DE HOMOLOGAÇÃO  
REF: PREGÃO 084/2012 - PROCESSO 15631-1/2012  
Objeto: Contratação de empresa especializada na realização de exames HBV - DNA QUANTITATIVO HEPATITE B, ANDROSTENEDIONA, SÉRICA, ANTICORPO ANTI TIREOGLUBULINA, ANTICORPOS ANTI GAD, ANTICORPOS ANTI-INSULINA, ANTICORPOS ANTI TPO, ANTICORPOS ANTI-TRAB. PCR PARA HIV para atender a Rede Municipal de Saúde.

HOMOLOGADO todo o procedimento realizado pelo Pregão e Equipe de Apoio, Homologada a adjudicação do lote 01, à empresa: LABORATÓRIO MÉDICO DR. MARCONI LTDA, no valor global de R\$43.911,00.  
Jaboticabal, 01-08-2012.  
José Carlos Hori  
Prefeito Municipal

## COMUNICADO DE HOMOLOGAÇÃO

REF: PREGÃO 062/12 - PROCESSO 15618-8/2012  
Objeto: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS CIRÚRGICOS para atender a Rede Municipal de Saúde.

HOMOLOGADO todo o procedimento realizado pelo Pregão e Equipe de Apoio, Homologada a adjudicação dos itens: empresa: valor: item 01, DIMEBRAS COML HOSPITALAR LTDA, no valor unitário de R\$0,28; item 02, DIMEBRAS COML HOSPITALAR LTDA, no valor unitário de R\$0,28; item 03, (LOTE 01), WOODMIND COM. PROD. HOSPITALARES LTDA, no valor global de R\$17.700,00; item 04, (LOTE 02), Anulado; item 05, (LOTE 03), DIMEBRAS COML HOSPITALAR LTDA, no valor global de R\$13.300,00; item 06, (LOTE 04), DIMEBRAS COML HOSPITALAR LTDA, no valor global de R\$147,00; item 07, (LOTE 05), CREMER S/A no valor global de R\$34.802,00; item 08, (LOTE 06), Fracassado.

Jaboticabal, 01-08-2012.  
José Carlos Hori  
Prefeito Municipal  
COMUNICADO DE HOMOLOGAÇÃO  
REF: PREGÃO 066/2012 - PROCESSO 15631-1/2012  
Objeto: Aquisição de cadeiras e mesas plásticas destinadas ao Clube da 3ª Idade "Edson Marini".

HOMOLOGADO todo o procedimento realizado pelo Pregão e Equipe de Apoio, Homologada a adjudicação do lote 01, à empresa: CAPERPASS COM. DE ARTIGOS PLÁSTICOS LTDA, no valor global de R\$8.092,00.  
Jaboticabal, 01-08-2012.  
José Carlos Hori  
Prefeito Municipal

EDITAL - Acha-se aberta na Prefeitura Municipal de Jaboticabal/SP, o PREGÃO PRESENCIAL 092/2012, visando a aquisição de lençóis e caminhos de bebês para atender às Unidades de Ensino. O encerramento dar-se-á no dia 15-08-2012 às 8:30 horas. O Edital, na íntegra, encontra-se à disposição dos interessados através do site [www.jaboticabal.sp.gov.br](http://www.jaboticabal.sp.gov.br) ou à Esplanada do Lago "Carlos Rodrigues Serra" 160, em Jaboticabal/SP, de 2ª a 6ª feira, das 7h30 às 17h.

Jaboticabal, 01-08-2012  
JULIO CÉSAR DE JORGE  
Secretário de Administração  
EDITAL - Acha-se aberta na Prefeitura Municipal de Jaboticabal/SP, o PREGÃO PRESENCIAL 093/2012, visando a aquisição de leite integral UHT para atender às necessidades de Refeitório Municipal. O encerramento dar-se-á no dia 16-08-2012 às 8:30 horas. O Edital, na íntegra, encontra-se à disposição dos interessados através do site [www.jaboticabal.sp.gov.br](http://www.jaboticabal.sp.gov.br) ou à Esplanada do Lago "Carlos Rodrigues Serra" 160, em Jaboticabal/SP, de 2ª a 6ª feira, das 7h30 às 17h.

Jaboticabal, 01-08-2012  
JULIO CÉSAR DE JORGE  
Secretário de Administração

## JACAREI

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JACAREI

## SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO

ERRATA  
Publicação dia 01/08/2012 - pg 207 - Caderno Executivo I  
REF: JULGAMENTO PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2012  
Onde se lê:  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2012  
Leitura:  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2012  
PREGÕES ELETRÔNICOS: Editais: somente no site [www.gilax.gov.br](http://www.gilax.gov.br)

Informações: Gerência de Compras e Licitações - R. Aparício Lorena, 120 - Jd. Liberdade - Jacarei - SP - fone 12-355-4100 - Ramal 202 / 203 / 252.  
RE: 046/2012 - Registro de preços para aquisição de materiais de limpeza.  
Credenciamento: até as 23h30 do dia 17-05-2012.  
Propostas Comerciais: até às 23h59 do dia 17-08-2012.  
Lances: das 09h às 09h30 do dia 21-08-2012.  
Jacarei, 31-07-2012.  
RE: 047/2012 - Registro de preços para aquisição de uniformes.

Credenciamento: até as 23h30 do dia 20-06-2012.  
Propostas Comerciais: até às 23h59 do dia 20-08-2012.  
Lances: das 09h às 09h30 do dia 22-08-2012.  
Jacarei, 31-07-2012.  
RE: 048/2012 - Registro de preços para aquisição de materiais de escritório.  
Credenciamento: até as 23h30 do dia 21-05-2012.  
Propostas Comerciais: até às 23h59 do dia 21-08-2012.  
Lances: das 09h às 09h30 do dia 23-08-2012.  
Jacarei, 31-07-2012.  
Eng. Luciene Gonçalves da Silva  
Presidente do SAAE

PREGÃO PRESENCIAL 008/2012  
OBJETO: Registro de Preços para manutenção dos veículos da marca Ford (carro leve, médio e pesado e Pick-up Range).

RECEBIMENTO DOS ENVELOPES ÀS 14:30 H DO DIA 20-08-2012  
SESSÃO DE CREDENCIAMENTO: ÀS 14:30 H DO MESMO DIA E LOCAL.

SESSÃO DE ABERTURA DAS PROPOSTAS E LANÇES: LOGO A SEGUIR O CREDENCIAMENTO  
Edital: Gerência de Compras e Licitações - Rua Aparício Lorena, 120 - Jd. Liberdade - Jacarei - SP - horário: das 9h às 11h das 14h às 16h  
Taxa = R\$ 5,00, ou o apresentação de CD-R (ou outra mídia).

TELEFONES PARA INFORMAÇÕES: (12) 3554-0200, Ramais 202, 203 e 252.  
Jacarei, 30-07-2012.  
Eng. Luciene Gonçalves da Silva  
Presidente do SAAE

## JACI

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JACI

EXTRATO DO CONTRATO  
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Jaci, CONTRATADA: Transier Engenharia e Comércio Ltda, Objeto: Obras de 6.957,89m² de recaptação, 458,31m² de pavimentação Aditiva, 50 m³ de guias e sarjetas, 237 m³ de galerias de águas pluviais e etc, cujo processo foi homologado em 11-07-2012 - VALOR: R\$ 245.468,82; LICITAÇÃO T. P. 207/12 - Proc. 32/12 - Lei 6.666/93, Jaci - 18 de Julho de 2012, MARCIO RODRIGUES DE SOUZA - Prefeito Municipal

## JACUPIRANGA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JACUPIRANGA

AVISO DE LICITAÇÃO  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2012

Encontra-se aberta no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Jacupiranga, Estado de São Paulo, o PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2012, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, para a AQUISIÇÃO DE MATERIAL ODONTOLÓGICO EM ATENDIMENTO AO DEPARTAMENTO DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE JACUPIRANGA.

O recebimento dos envelopes e credenciamento dar-se-á no dia 14 de AGOSTO de 2012 a partir das 09:00 horas. O edital em inteiro teor estará à disposição dos interessados de 2ª a 6ª feira, das 08:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:30 horas, na Av. Hilda Mohring de Macedo, 777 - Vila Hias, neste município e no site [www.jacupiranga.sp.gov.br](http://www.jacupiranga.sp.gov.br).

Quaisquer informações poderão ser obtidas no endereço acima ou pelo telefone (0\*)13- 3864-6401.  
PM de Jacupiranga, 31 de julho de 2012  
CARLOS ALBERTO Y. Y. AFUSO  
Chefe do Setor de Compras/Licitações

PREFEITURA MUNICIPAL DE JACUPIRANGA  
AVISO DE LICITAÇÃO  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2012

Encontra-se aberta no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Jacupiranga, Estado de São Paulo, o PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2012, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, para a AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE ENFERMAGEM EM ATENDIMENTO AO DEPARTAMENTO DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE JACUPIRANGA.

O recebimento dos envelopes e credenciamento dar-se-á no dia 15 de AGOSTO de 2012 a partir das 09:00 horas. O edital em inteiro teor estará à disposição dos interessados de 2ª a 6ª feira, das 08:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:30 horas, na Av. Hilda Mohring de Macedo, 777 - Vila Hias, neste município e no site [www.jacupiranga.sp.gov.br](http://www.jacupiranga.sp.gov.br).

Quaisquer informações poderão ser obtidas no endereço acima ou pelo telefone (0\*)13- 3864-6401.  
PM de Jacupiranga, 31 de julho de 2012  
CARLOS ALBERTO Y. Y. AFUSO  
Chefe do Setor de Compras/Licitações

## JARDINÓPOLIS

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

Departamento de Licitações  
Realização de Edital  
Processo: 38/2012, Pregão Presencial 33/2012. Objeto: Registro de Preços para aquisição de medicamentos. Devido a alterações efetuadas no Edital, fica prorrogada a data de entrega dos envelopes "Documentação" e "Proposta" e Credenciamento no dia 20.08.2012 às 09:00 horas. As alterações do Edital se encontram no site da Prefeitura. Informações poderão ser obtidas na Praça Dr. Mario Lins, 150, telefone 16.3699-2934.  
Departamento Geral de Licitações  
Julgamento de Licitação  
Processo 39/2012, Pregão Presencial 32/2012. Objeto: Contratação de empresa especializada para fornecimento de merenda escolar. O Pregão comunica a homologação e a adjudicação da licitação em epígrafe, ficando conforme segue empresa VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA, valor global: R\$ 3.980.960,00. O vencedor fica convocado para assinatura do contrato no prazo de 5 dias. Informações poderão ser obtidas na Praça Dr. Mario Lins, 150, telefone 16.3699-2934.

## JAHU

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JAHU

PREGÃO PRESENCIAL  
LICITAÇÃO, Processo 3.366/P/2.012 - ÓRGÃO: Prefeitura Municipal de Jahu - MODALIDADE - PREGÃO PRESENCIAL 032/2012.

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS PARA A FARMÁCIA, PMS, SAMU, PRONTO SOCORRO MUNICIPAL E OUTROS.

ENCERRAMENTO: 20 de agosto de 2012, às 09h. Edital disponível a partir do dia 02 de agosto de 2012, no Departamento de Licitações e Compras da Prefeitura Municipal de Jahu, situada na Rua Passandour, 444, Centro, Jahu/SP ou no site [www.jahusp.gov.br](http://www.jahusp.gov.br).  
INFORMAÇÕES: Fone/Fax: (14) 3602-1715, das 08h às 17h. Jahu, 01 de agosto de 2012.  
OSVALDO FRANCESCHI JUNIOR  
PREFEITO MUNICIPAL DE JAHU.

## JOSÉ BONIFÁCIO

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JOSÉ BONIFÁCIO

DESPACHO DO PREFEITO  
CONSIDERANDO que através da informação da Comissão Municipal Julgadora, através de ata devidamente elaborada, em se tratando do Edital de Concorrência Pública 0012/012, cujo objeto trata de execução das obras para o sistema de abastecimento de água no município (poços rede adutora e reservatórios elevados), na data e horário aprazados para a entrega dos envelopes das empresas interessadas em participar na licitação, ou seja às 14h do dia 20/08/2012, nenhuma empresa apresentou-se ao certame, sendo portanto considerada a referida licitação deserta.

DECISO  
DECIDO e DETERMINO em conformidade com o disposto acima, que sejam tomadas as providências necessárias quanto a elaboração de novo procedimento licitatório.

José Bonifácio, 12 de Julho de 2012.  
PEDRO JOSÉ BRANDÃO DOS REIS  
Prefeito Municipal

## DECISÃO DE CLASSIFICAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

Tomada de Preços 012/2012. Objeto: Contratação de fornecimento e instalação do Estação de Tratamento de Esgoto, a ser implantado o 1º BARRIO dos Marmelos, matrícula 25.781, município de José Bonifácio, tudo de acordo com os documentos elaborados pelo Serviço de Obras e Engenharia Municipal. Ficam informados os interessados que as Propostas apresentadas ao Edital em referência foram julgadas e assim classificadas. Em 1º lugar: Empresa: TFC/CSANT TECNOLÓGICA EM SANEAMENTO LTDA, com o valor global de R\$ 139.700,00 e em segundo lugar empresa: MÁQUINAS AGRÍCOLAS JACTU S.A. com o valor global de R\$ 168.827,12, uma vez que, atendem na íntegra as exigências do edital. Ite, portanto, fica a partir desta decisão aberto o prazo para eventual manifestação recursal.

José Bonifácio, 01 de Agosto de 2012.  
JOÃO BATISTA DE SOUZA  
Presidente da Comissão Municipal Julgadora  
EXTRATO DE CONTRATO  
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de José Bonifácio  
CONTRATADA: AGILON COMERCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA  
CIAMED DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA  
DIRECTA COMERCIAL HOSPITALAR LTDA - EPP  
R.A.F. APARECIDA COMERCIO DE MEDICAMENTOS LTDA-ME

Objeto: Aquisição de medicamentos destinados à Secretaria de Saúde Municipal para atendimento a pacientes ambulatoriais e emergências.

Data da assinatura do contrato: 02/07/2012.  
Prazo de fornecimento: até 31/12/2012.

Valores totais  
R\$ 7.785,00  
R\$ 1.586,00  
R\$ 19.274,50  
R\$ 16.536,50

José Bonifácio, 02 de Julho de 2012.

Pedro José Brandão dos Reis

Prefeito Municipal

Extrato de Termo de Adm. e Contratual

Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE JOSÉ BONIFÁCIO

Contratada: CONSTRUTORA MCLINJA JOSÉ BONIFÁCIO LTDA

Objeto: Execução das obras de reforma e ampliação da Creche Municipal "Izabel Mamueli", (Avenida da Saudade, 105), sob regime de empreitada por preço global (material e mão de obra), tudo de acordo com os documentos elaborados pelo Serviço de Obras e Engenharia Municipal.

Data da assinatura do adit.: 06/07/2012.

Prazo de execução: até 30 (trinta) dias.

Valor total de contrato: R\$ 3.045,83.

José Bonifácio, 06 de Julho de 2012.

Pedro José Brandão dos Reis

Prefeito Municipal

453

## LARANJAL PAULISTA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2012  
Pregão Presencial Registro de Preços Nº 023/2012-Processo nº 052/2012.

Órgão Gerenciador: Prefeitura do Município de Laranjal Paulista-Objeto:Aquisição de materiais de consumo de limpeza para Saúde-Deletantes: NUTRICIONAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA-Itens: 01-RS 0,95 07-RS 0,42 10-RS 1,70 17-RS 4,20 18-RS 2,19 24-RS 0,82 30-RS 0,70 36-RS 0,70 44-RS 0,60 46-RS 0,60 48-RS 0,60 49-RS 0,60 50-RS 0,60 51-RS 0,60 52-RS 0,60 53-RS 0,60 54-RS 0,60 55-RS 0,60 56-RS 0,60 57-RS 0,60 58-RS 0,60 59-RS 0,60 60-RS 0,60 61-RS 0,60 62-RS 0,60 63-RS 0,60 64-RS 0,60 65-RS 0,60 66-RS 0,60 67-RS 0,60 68-RS 0,60 69-RS 0,60 70-RS 0,60 71-RS 0,60 72-RS 0,60 73-RS 0,60 74-RS 0,60 75-RS 0,60 76-RS 0,60 77-RS 0,60 78-RS 0,60 79-RS 0,60 80-RS 0,60 81-RS 0,60 82-RS 0,60 83-RS 0,60 84-RS 0,60 85-RS 0,60 86-RS 0,60 87-RS 0,60 88-RS 0,60 89-RS 0,60 90-RS 0,60 91-RS 0,60 92-RS 0,60 93-RS 0,60 94-RS 0,60 95-RS 0,60 96-RS 0,60 97-RS 0,60 98-RS 0,60 99-RS 0,60 100-RS 0,60 101-RS 0,60 102-RS 0,60 103-RS 0,60 104-RS 0,60 105-RS 0,60 106-RS 0,60 107-RS 0,60 108-RS 0,60 109-RS 0,60 110-RS 0,60 111-RS 0,60 112-RS 0,60 113-RS 0,60 114-RS 0,60 115-RS 0,60 116-RS 0,60 117-RS 0,60 118-RS 0,60 119-RS 0,60 120-RS 0,60 121-RS 0,60 122-RS 0,60 123-RS 0,60 124-RS 0,60 125-RS 0,60 126-RS 0,60 127-RS 0,60 128-RS 0,60 129-RS 0,60 130-RS 0,60 131-RS 0,60 132-RS 0,60 133-RS 0,60 134-RS 0,60 135-RS 0,60 136-RS 0,60 137-RS 0,60 138-RS 0,60 139-RS 0,60 140-RS 0,60 141-RS 0,60 142-RS 0,60 143-RS 0,60 144-RS 0,60 145-RS 0,60 146-RS 0,60 147-RS 0,60 148-RS 0,60 149-RS 0,60 150-RS 0,60 151-RS 0,60 152-RS 0,60 153-RS 0,60 154-RS 0,60 155-RS 0,60 156-RS 0,60 157-RS 0,60 158-RS 0,60 159-RS 0,60 160-RS 0,60 161-RS 0,60 162-RS 0,60 163-RS 0,60 164-RS 0,60 165-RS 0,60 166-RS 0,60 167-RS 0,60 168-RS 0,60 169-RS 0,60 170-RS 0,60 171-RS 0,60 172-RS 0,60 173-RS 0,60 174-RS 0,60 175-RS 0,60 176-RS 0,60 177-RS 0,60 178-RS 0,60 179-RS 0,60 180-RS 0,60 181-RS 0,60 182-RS 0,60 183-RS 0,60 184-RS 0,60 185-RS 0,60 186-RS 0,60 187-RS 0,60 188-RS 0,60 189-RS 0,60 190-RS 0,60 191-RS 0,60 192-RS 0,60 193-RS 0,60 194-RS 0,60 195-RS 0,60 196-RS 0,60 197-RS 0,60 198-RS 0,60 199-RS 0,60 200-RS 0,60 201-RS 0,60 202-RS 0,60 203-RS 0,60 204-RS 0,60 205-RS 0,60 206-RS 0,60 207-RS 0,60 208-RS 0,60 209-RS 0,60 210-RS 0,60 211-RS 0,60 212-RS 0,60 213-RS 0,60 214-RS 0,60 215-RS 0,60 216-RS 0,60 217-RS 0,60 218-RS 0,60 219-RS 0,60 220-RS 0,60 221-RS 0,60 222-RS 0,60 223-RS 0,60 224-RS 0,60 225-RS 0,60 226-RS 0,60 227-RS 0,60 228-RS 0,60 229-RS 0,60 230-RS 0,60 231-RS 0,60 232-RS 0,60 233-RS 0,60 234-RS 0,60 235-RS 0,60 236-RS 0,60 237-RS 0,60 238-RS 0,60 239-RS 0,60 240-RS 0,60 241-RS 0,60 242-RS 0,60 243-RS 0,60 244-RS 0,60 245-RS 0,60 246-RS 0,60 247-RS 0,60 248-RS 0,60 249-RS 0,60 250-RS 0,60 251-RS 0,60 252-RS 0,60 253-RS 0,60 254-RS 0,60 255-RS 0,60 256-RS 0,60 257-RS 0,60 258-RS 0,60 259-RS 0,60 260-RS 0,60 261-RS 0,60 262-RS 0,60 263-RS 0,60 264-RS 0,60 265-RS 0,60 266-RS 0,60 267-RS 0,60 268-RS 0,60 269-RS 0,60 270-RS 0,60 271-RS 0,60 272-RS 0,60 273-RS 0,60 274-RS 0,60 275-RS 0,60 276-RS 0,60 277-RS 0,60 278-RS 0,60 279-RS 0,60 280-RS 0,60 281-RS 0,60 282-RS 0,60 283-RS 0,60 284-RS 0,60 285-RS 0,60 286-RS 0,60 287-RS 0,60 288-RS 0,60 289-RS 0,60 290-RS 0,60 291-RS 0,60 292-RS 0,60 293-RS 0,60 294-RS 0,60 295-RS 0,60 296-RS 0,60 297-RS 0,60 298-RS 0,60 299-RS 0,60 300-RS 0,60 301-RS 0,60 30

EM BRANCO



**ADITAMENTOS: CONTRATO Nº 32/12** – Locador: Lourdes Carneiro Escobar – Aditamento de prazo de 06 meses passando seu término para 07/03/13 e consequente aumento de R\$1.500,00 ao valor inicial do contrato.

**RATIFICAÇÃO DA PUBLICAÇÃO DE 05/09/12**

**TERMO DE RATIFICAÇÃO: PROCESSO Nº 2209/12** – Locação de um imóvel sita à Rua Francisco José Silveira, nº 218, Sagrado Coração, Jandira, SP, para arrendamento da Secretaria de Educação – Valor: R\$1.960,00/mês – Prazo: 12 meses.

## JARDINÓPOLIS

### PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

Departamento Geral de Licitações

Extrato de Contrato: Contratação: Município de Jardinópolis.

1. Contr. 07/01/2012. Proc. 97/2012. PRG-22/2012. Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar. Contr. Verde Mar Alimentação Ltda. Valor: R\$ 980.960,00. Ass. 02/08/2012. Venc. 01/08/2013.

2. Prorrogação. Contr. 10/20/2010. Proc. 10/20/2010. PRG-24/2010. Objeto: Contratação de empresa para execução de serviços de radiodiagnóstico (RX) junto a rede básica de saúde. Valor: R\$ 240.550,00. Ass. 02/08/2012.

3. Prorrogação. Contr. 09/01/2010. Proc. 09/20/2010. PRG-30/2010. Contratação de empresa visando publicação de materiais de interesse da administração em jornal de circulação semanal. Contr. Roberto Valladares de Melo ME. Ass. 02/08/2012. Venc. 31/12/2012.

4. Aditivo. Contr. 11/10/2010. Proc. 11/2010. PRG-36/2010. Objeto: Contratação de empresa para transporte de alunos. Contr. Ribe Transporte Ltda. Valor: R\$ 19.910,00. Ass. 03/08/2012. Venc. 31/12/2012.

5. Contr. 08/01/2012. Processo: 84/2012. TP-01/2012. Objeto: Contratação de empresa especializada para ampliação e reforma da EMF “Eduardo Rosendo Bonelli Pegoraro”. Contr. Via Brasil Construtora Ltda. Ass. 07/08/2012. Venc. 07/01/2013.

6. Aditivo. Contr. 15/01/2011. Processo: 15/2011. TP-12/2011. Objeto: Contratação de empresa para o fornecimento de material e mão de obra para instalação de estrutura de ferro. Contr. Otávio A. Maria Ltda ME. Ass. 14/08/2012. Venc. 14/09/2012. Do Prazo.

7. Aditivo. Contr. 02/01/2012. Processo: 28/2012. CV-11/2012. Objeto: Contratação de empresa especializada para reforma da UBS “Dr. Pedro Sauer”. Contr. Estela Terraplanagem e Infra-estrutura Ltda EPP. Ass. 15/08/2012. Venc. 20/09/2012. Do Prazo.

8. Aditivo. Contr. 07/01/2011. Proc. 91/2011. TP-11/2011. Objeto: Contratação de empresa especializada para término de arquitetura existente, construção de uma nova arquitetura, construção de vestiários e construção de sanitários no Centro Esportivo “Newton Reis”. Contr. Capem Construtora e Incorporadora Ltda. Ass. 15/08/2012. Venc. 20/09/2012. Do Prazo.

9. Contr. 10/01/2012. Processo: 10/2012. CV-31/2012. Objeto: Aquisição de placas de alumínio para identificação de prédios públicos. Contr. Cesar Farias Joazelem ME. Ass. 15/08/2012. Venc. 14/09/2012.

10. Contr. 10/01/2012. Processo: 10/2012. PR-5/2012. Objeto: Aquisição de tubo de concreto simples. Contr. MS Prefabricados Ltda. Ass. 20/08/2012. Venc. 31/12/2012.

11. Prorrogação. Contr. 20/01/2008. Processo: 20/08/2008. LC-22/2008. Objeto: Contrato de locação do imóvel localizado na Rua Benjamin Constant, 599. Contr. Luiz Guimarães Lamas. Ass. 20/08/2012. Venc. 20/08/2013.

12. Aditivo. Contr. 08/01/2009. Processo: 83/2009. PRG-20/2009. Objeto: Contratação de empresa especializada em gerenciamento de fornecimento de cartão alimentício. Contr. Inova Administração Ltda. Ass. 20/08/2012. Venc. 05/11/2012.

13. Aditivo. Contr. 08/01/2012. Proc. 88/2012. DL-22/2012. Objeto: Contratação de empresa para execução de serviços de recepção, zeladoria e portaria, junto ao pronto atendimento e a rede municipal de saúde. Contr. Airone de A. Caldeira Senes de Lima ME. Valor: R\$ 9.017,75. Ass. 21/08/2012. Venc. 21/08/2012. Do Valor e do Prazo.

14. Contr. 09/01/2012. Proc. 95/2012. PRG-31/2012. Obj. RP Aquisição de materiais médicos hospitalares. Contr. Ana Carolina Demori Furti ME. Valor: R\$ 50.700,00. Ass. 22/08/2012. Venc. 21/08/2013.

15. Contr. 09/02/2012. Proc. 95/2012. PRG-31/2012. Obj. RP Aquisição de materiais médicos hospitalares. Contr. Cirurgia Marimod Ltda EPP. Valor: R\$ 3.764,61. Ass. 22/08/2012. Venc. 21/08/2013.

16. Contr. 09/02/2012. Proc. 95/2012. PRG-31/2012. Obj. RP Aquisição de materiais médicos hospitalares. Contr. Cirurgia União Ltda. Valor: R\$ 48.744,38. Ass. 22/08/2012. Venc. 21/08/2013.

17. Contr. 09/04/2012. Proc. 95/2012. PRG-31/2012. Obj. RP Aquisição de materiais médicos hospitalares. Contr. CQC - Tecnologia em Sistemas Diagnósticos Ltda. Valor: R\$ 6.660,00. Ass. 22/08/2012. Venc. 21/08/2013.

18. Contr. 09/05/2012. Proc. 95/2012. PRG-31/2012. Obj. RP Aquisição de materiais médicos hospitalares. Contr. Dimêrhis Comercial Hospitalar Ltda. Valor: R\$ 732,52. Ass. 22/08/2012. Venc. 21/08/2013.

19. Contr. 09/05/2012. Proc. 95/2012. PRG-31/2012. Obj. RP Aquisição de materiais médicos hospitalares. Contr. Inex Indústria Cirúrgica Ltda. Valor: R\$ 34.500,00. Ass. 22/08/2012. Venc. 21/08/2013.

20. Contr. 09/05/2012. Proc. 95/2012. PRG-31/2012. Obj. RP Aquisição de materiais médicos hospitalares. Contr. Johnson & Johnson do Brasil Ind. Com. Prod. Saúde Ltda. Valor: R\$ 8.250,00. Ass. 22/08/2012. Venc. 21/08/2013.

21. Contr. 09/05/2012. Proc. 95/2012. PRG-31/2012. Obj. RP Aquisição de materiais médicos hospitalares. Contr. Nacional Comercial Hospitalar Ltda. Valor: R\$ 63.050,60. Ass. 22/08/2012. Venc. 21/08/2013.

22. Contr. 09/05/2012. Proc. 95/2012. PRG-31/2012. Obj. RP Aquisição de materiais médicos hospitalares. Contr. Paulo Roberto Salles Junior Medicamentos ME. Valor: R\$ 181.495,40. Ass. 22/08/2012. Venc. 21/08/2013.

23. Contr. 09/01/2012. Proc. 95/2012. PRG-31/2012. Obj. RP Aquisição de materiais médicos hospitalares. Contr. R.P. Farm. Hospitalar Ltda. Valor: R\$ 138.157,94. Ass. 22/08/2012. Venc. 21/08/2013.

24. Contr. 09/01/2012. Proc. 95/2012. PRG-31/2012. Obj. RP Aquisição de materiais médicos hospitalares. Contr. RPF Comercial Hospitalar Ltda. Valor: R\$ 73.762,6. Ass. 22/08/2012. Venc. 21/08/2013.

25. Aditivo. Contr. 11/03/2010. Proc. 11/2010. PRG-36/2010. Objeto: Contratação de empresa para transporte de alunos. Contr. Universal Vans Transportes de Passajeiros Ltda. Valor: R\$ 17.292,80. Ass. 22/08/2012. Venc. 31/12/2012. Do Valor.

26. Contr. 10/01/2012. Proc. 10/2012. PRG-31/2012. Obj. Aquisição de equipamentos odontológicos. Contr. Cirurgia Marimod Ltda EPP. Valor: R\$ 2.110,00. Ass. 23/08/2012. Venc. 31/12/2012.

27. Contr. 10/02/2012. Proc. 10/2012. PRG-31/2012. Obj. Aquisição de equipamentos odontológicos. Contr. Dental Prod. Odont. Médicos e Hosp. Ltda EPP. Valor: R\$ 9.411,00. Ass. 24/08/2012. Venc. 31/12/2012.

28. Contr. 11/20/2012. Proc. 11/2012. PRG-31/2012. Obj. Confecção de alianças, crachás mudos e hastes macas para o Hospital Lery Balan Jacomini. Contr. Projetos e Artes Móveis e Decorações Ltda ME. Valor: R\$ 110.701,80. Ass. 28/08/2012. Venc. 31/12/2012.

29. Aditivo. Contr. 06/01/2012. Processo: 6/2012. CV-12/2012. Objeto: Contratação de empresa especializada para reforma da E.M.E.I. “Néia Aparecida Castorina Gabriel”. Contr. Via Brasil Construtora Ltda. Valor: R\$ 17.737,21. Ass. 28/08/2012. Venc. 28/09/2012. Do Valor.

30. Contr. 10/01/2012. Processo: 10/2012. PRG-31/2012. Objeto: Aquisição de uniforme padronizado SAMU. Contr. Unitermos Campinas Elétrica Ltda EPP. Valor: R\$ 4.003,00. Ass. 29/08/2012. Venc. 31/12/2012.

31. Prorrogação. Contr. 07/01/2011. Proc. 81/2011. PRG-27/2011. Objeto: Contratação de empresa para prestação de serviços de lavagem de roupa. Contr. Lavanderia Lav Service Ltda EPP. Valor: R\$ 3.323,38. Ass. 30/08/2012. Venc. 30/09/2012.

32. Prorrogação. Contr. 01/01/2012. Processo: 19/2012. CV-9/2012. Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de ultra-sonografia para rede de saúde do município. Contr. COMED – Corpo Médico Ltda. Valor: R\$ 11.316,80. Ass. 30/08/2012. Venc. 30/09/2012.

Informações poderão ser obtidas na Praça Dr. Mario Lins, 15, telefone 16.3690-2934.

Departamento Geral de Licitações

Junqueirópolis

Registro de Preço para aquisição de medicamentos. O Pregoeiro comunica a homologação e a adjudicação da licitação em epígrafe, ficando conforme segue: CIRURGIA MARIMOD LTDA EPP. Itens 11 e 19. D. AQUINO INDUSTRIA E COMERCIO DE MOVES HOSPITALARES LTDA. Itens 25, 27, 32, 38, 40, 45, 47, 50 e 54. FARMEX LTDA. Itens 15 e 37. HOSPECO COMERCIO E MANUTENCAO DE EQUIPAMENTOS LTDA. Itens 16, 17, 22, 23, 24, 25, 35, 44, 48 e 49. INSTRUMENTO INDUSTRIA MEDICO HOSPITALAR LTDA. Item 21. KSS COMERCIO E INDUSTRIA DE EQUIPAMENTOS MEDICO LTDA. Item 20. METALURGICA HOSP. IND. E COM. DE APARELHOS ELETROMEDICOS LTDA ME. Itens 18, 24, 25, 36, 41 e 43. MODGLASS IND. DE ARTEFATOS DE PLASTICO REFORCADO LTDA EPP. Item: 29, 30, 39. ROVAL DISTRIBUIDORA LTDA EPP. Item 3 e 10, 12 e 14, 17, 46, 51 e 53. empresa ZAFALON SOLUCOES HOSPITALARES LTDA. Itens 1 e 2. Os vencedores ficam convocados para assinatura do contrato no prazo de 5 dias.

Processo 11/2012. Contr. 31/2012. Objeto: Contratação de empresa especializada para ampliação e reforma da UBS “Sarandy”. A CPL comunica o resultado da fase de Proposta da licitação em epígrafe, ficando conforme segue: empresa ESTEO TERRAPLANAGEM E INFRA-ESTRUTURA LTDA. Valor: R\$ 84.075,40. empresa ANDREA PEREIRA DA SILVA. Valor: R\$ 84.498,37. empresa THERA ENGENHARIA LTDA – EPP. Valor: R\$ 86.882,45. Abre-se prazo para renúncia. Não havendo interposição fica a vencedora convocada para assinatura do contrato no prazo de 5 dias após o presente edital. Informações poderão ser obtidas na Praça Dr. Mario Lins, 150, telefone 16.3690-2934.

**JUNQUEIROPOLIS**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNQUEIROPOLIS**

EXTRATO DE EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA

A PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNQUEIROPOLIS, CNPJ nº 44.881.449/0001-81, estabelecida à Avenida Junqueira, nº 1396, nessa cidade e comarca de Junqueirópolis, Estado de São Paulo, torna público aos interessados que realizará licitação na modalidade de CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 005/2012, no dia 11 de outubro de 2012, às 08h30, destinada a contratação de empresa especializada para execução de serviços de implantação de planta, cadastro na Carteira Habitacional Junqueirópolis “E”, com fornecimento de mão de obra e todos os equipamentos necessários à completa execução dos serviços – CONVENIO CDHU Nº 9.000.003/00 de 00/03/2012. Administração Direta – Tipologia TI 33B-01, segundo as características e determinações contidas no memorial descritivo, projetos e outros documentos anexos ao Edital, além das normas técnicas e legislações pertinentes e vigentes. O Edital do presente Concorrência Pública poderá ser retirado na sede da Prefeitura Municipal de Junqueirópolis/SP, situada à Avenida Junqueira, nº 1396, Centro, Junqueirópolis/SP no horário das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h30. Qualquer esclarecimento e informações serão prestados pela Comissão Municipal Permanente de Licitação, nos dias de expediente, no horário das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h30, na Avenida Junqueira, nº 1396, ou através do telefone (16) 3841-9090. Junqueirópolis/SP, 05 de setembro de 2012. ANTONIO DOMINGOS FILHO – Diretor do Setor de Planejamento, Obras, Serviços e Habitação.

**JUQUITIBA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA**

Edital de Convocação do Concurso 01/2011

Dispõe sobre a convocação dos candidatos para contratação através do Concurso 01/2011

MARIA APARECIDA MASCHIO PIRES, Prefeita Municipal de Juquitiba, estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e considerando a homologação do Concurso Público nº 001/2011, RESOLVE:

CONVOCAR os candidatos, abaixo discriminados, aprovados no Concurso Público nº 01/2011, para contratação de pessoal, no regime CLT, para preenchimento no próximo dia 10/09/2012, às 08h00, a partir das 08h00 horas até as 12h00 horas, junto ao Setor de Recursos Humanos da Prefeitura Municipal de Juquitiba, à Rua Jorge Victor Vieira, nº. 63- Centro, Juquitiba-SP. Ficam cientes nesta data que o não comparecimento dos candidatos convocados implicará na desistência tácita do respectivo cargo.

EN-PREGO: Agente Comunitário de Saúde

CLASSIFICAÇÃO	NOME	RG
1º	Edilson José Gomes	18.473.304-7

Juquitiba, 05 de Setembro de 2012

MARIA APARECIDA MASCHIO PIRES – Prefeita Municipal

**LIMEIRA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA**

ÓRGÃO: Prefeitura Municipal de Limeira EDITAL Nº 493/2012

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MATERIAL ESCOLAR

MODALIDADE: Pregão Presencial nº 104/2012

DATA E ABERTURA DOS ENVELOPES: dia 20/09/2012 às 10h00 horas.

O edital completo poderá ser consultado ou adquirido no Departamento de Gestão de Suprimentos, sexta Prefeitura, via a Rua Dr. Alberto Fróis, nº 179, de segunda a sexta-feira, das 10h00 às 12h00 horas e das 14h00 às 16h00 horas, mediante o recolhimento da taxa de R\$ 1,01 (um real e um centavo por folha) de acordo com o Decreto Municipal nº 358 de 10 de agosto de 2012, ou através do site: www.limeira.sp.gov.br.

Limeira, 05 de setembro de 2012

JESSICA SCHERRER MIZAL

Pregoeira

**LORENA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA**

SECRETARIA DE NEGÓCIOS JURÍDICOS

SUBSECRETARIA DE LEGISLAÇÃO

LEI ORDINÁRIA Nº 3.560 DE 29 DE AGOSTO DE 2012

DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DOS NOVOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ROUPAS, VESTUÁRIOS OU SIMILARES A DISPONIBILIZAR PROVADEIRO ADAPTADO PARA

ATENDIMENTO PRIORITÁRIO ÀS PESSOAS COM DEFICIÊNCIAS

REQUERIDA E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS

LEI ORDINÁRIA Nº 3.560 DE 30 DE AGOSTO DE 2012

DISPÕE SOBRE A REVOGAÇÃO DA LEI ORDINÁRIA Nº 2.576 DE 04 DE DEZEMBRO DE 2000, QUE DISPÕE SOBRE A AUTORIZAÇÃO LEGISLATIVA PARA DOAÇÃO DE IMÓVEL

LEI ORDINÁRIA Nº 3.562 DE 30 DE AGOSTO DE 2012

DISPÕE SOBRE A ALTERAÇÃO DO INCISO II DO ARTIGO 16 DA LEI ORDINÁRIA Nº 3.563 DE 09 DE MARÇO DE 2012, QUE ALTEROU O INCISO II DO ARTIGO 46 DA LEI ORDINÁRIA Nº 1.964/92, QUE DISPÕE SOBRE O USO E OCUPAÇÃO DO SOLO

LEI ORDINÁRIA Nº 3.563 DE 30 DE AGOSTO DE 2012

DISPÕE SOBRE A ALTERAÇÃO DO ARTIGO 2º DA LEI ORDINÁRIA Nº 3.564 DE 09 DE MARÇO DE 2012, QUE ALTERA A LEI ORDINÁRIA Nº 1.964/92, QUE DISPÕE SOBRE O CÓDIGO DE OBRAS E EDIFICAÇÕES DO MUNICÍPIO DE LORENA, PARA ACRESCENTAR NO ARTIGO 2º DO PARÁGRAFO ÚNICO

ANEXO DE LICITAÇÃO: PREGÃO PRESENCIAL 46/12 – PROC. Nº 11/12/12

O Município de Lorena – SP torna público a Abertura da Licitação na Modalidade de Pregão Presencial, do tipo Menor Preço Global, objetivando a aquisição de seringas para fornecimento aos pacientes insulino-dependentes do Município, a realizarem-se às 15h00 horas do dia 19 de setembro de 2012, no Pregão da Prefeitura Municipal de Lorena na sala da Subsecretaria de Licitações, sito à Avenida Capitão Messias Ribeiro nº 625 – Olaria – Lorena – SP. Valor de Edital: R\$ 10,00 (dez reais) recolhido através de que expedida no Setor de Licitação – Informações (12) 3185-3029 das 12 às 16h, ou no site: www.lorena.sp.gov.br

ANEXO DE LICITAÇÃO: PREGÃO PRESENCIAL 47/12 – PROC. Nº 11/12/12

O Município de Lorena – SP torna público a Abertura da Licitação na Modalidade de Pregão Presencial, do tipo Menor Preço Global, objetivando o fornecimento de cestas básicas para usuários do Programa Sentinela, a realizarem-se às 10h00 horas do dia 20 de setembro de 2012, no Pregão da Prefeitura Municipal de Lorena, sito à Avenida Capitão Messias Ribeiro nº 625 – Olaria – Lorena – SP. Valor de Edital: R\$ 10,00 (dez reais) recolhido através de que expedida no Setor de Licitação – Informações (12) 3185-3029 das 12 às 16h, ou no site: www.lorena.sp.gov.br

**SUBSECRETARIA DE LICITAÇÕES**

**EXTRATO DE CONTRATO**

Contrato nº 67/12

Contratante: Prefeitura Municipal de Lorena

Contratado: ALDUPAM – ALIMENTOS E PROCESSAMENTO

EMPADRONAMENTO MUNICIPAL S/S - LTDA

Objeto: Contratação de empresa especializada para serviços de Assessoria e Consultoria Contábil e Administrativa para a Secretaria Municipal de Finanças visando atender as exigências para o encerramento, transição e abertura de exercícios, em especial, aquelas disciplinas pela Lei Complementar nº 101, de 04 de Maio de 2000, contemplando a orientação e capacitação dos servidores, conforme especificações constantes no Termo de Referência e proposta que integram este contrato.

Valor: R\$ 45.000,00 (Quarenta e cinco mil reais)

Data de Assinatura: 24/08/2012

**SUBSECRETARIA DE LICITAÇÕES**

**EXTRATO DE CONTRATO**

Contrato nº 62/12

Contratante: Prefeitura Municipal de Lorena

Contratado: WAGNER RAPOZETTO SERRUZZI CESAR EPP

Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento, digitalização, reprodução e divulgação em todas as unidades escolares da rede municipal de ensino.

Valor: R\$ 77.813,18 (Setenta e sete mil oitocentos e treze reais e dezcentavos)

Data de Assinatura: 24/08/2012

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA**

**SUBSECRETARIA DE LICITAÇÕES**

**EXTRATO DE CONTRATO**

Contrato nº 67/12

Contratante: Prefeitura Municipal de Lorena

Contratado: CESAR SOM COMERCIO DE INSTRUMENTOS MUSICAIS LTDA

Objeto: Reforma de instrumentos musicais das fanfarras do município.

Valor: R\$ 32.985,00 (Trinta e dois mil novecentos e oitenta e cinco reais)

Data de Assinatura: 17/08/2012

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA**

**SUBSECRETARIA DE LICITAÇÕES**

**EXTRATO DE CONTRATO**

Pregão nº 37/12

Contratante: Prefeitura Municipal de Lorena

Contratado: NUTRICIONAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Objeto: Aquisição de alimentos para a APAE. Abrijo: Maria de Nazareth e Albergue Nátum Bateria de Menores – CT 742287/2010.

Valor: R\$ 17.971,50 (Dezessete mil novecentos e setenta e um reais e cinquenta centavos)

Data de Assinatura: 22/08/2012

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA**

**SUBSECRETARIA DE LICITAÇÕES**

**EXTRATO DE CONTRATO**

Pregão nº 37/12

Contratante: Prefeitura Municipal de Lorena

Contratado: CARLOS GOMES AGOSTINHO FILHO ME

Objeto: Aquisição de alimentos para a APAE. Abrijo: Maria de Nazareth e Albergue Nátum Bateria de Menores – CT 742287/2010.

Valor: R\$ 51.884,55 (Cinquenta e um mil oitocentos e oitenta e quatro reais e cinquenta e cinco centavos)

Data de Assinatura: 22/08/2012

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA**

**SUBSECRETARIA DE LICITAÇÕES**

**EXTRATO DE CONTRATO**

Pregão nº 28/12

Contratante: Prefeitura Municipal de Lorena

Contratado: ORLANDO ABUD JUNIOR EPP

Objeto: Aquisição de material de limpeza para a APAE, Abrijo: Maria de Nazareth e Albergue Nátum Bateria de Menores – CT 742287/2010.

Valor: R\$ 51.012,80 (Cinquenta e um mil doze reais e oitenta centavos)

Data de Assinatura: 17/08/2012

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA**

**SUBSECRETARIA DE LICITAÇÕES**

**EXTRATO DE CONTRATO**

Contratante: Prefeitura Municipal de Lorena

Contratado: ORLANDO ABUD JUNIOR EPP

Objeto: Aquisição de material de consumo para a APAE, Abrijo: Maria de Nazareth e Albergue Nátum Bateria de Menores – CT 742287/2010.

Valor: R\$ 25.402,90 (Vinte e cinco mil quatrocentos e dois reais e noventa centavos)

Data de Assinatura: 22/08/2012

**LOUVEIRA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LOUVEIRA**

ANEXO DE LICITAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Louveira informa que realizará o Pregão Presencial nº 160/2012, objetivando a aquisição de produtos infantis no dia 19 de setembro de 2012, às 09h30 horas. O edital em inteiro teor estará à disposição dos interessados na

internet, no endereço eletrônico [www.loveira.sp.gov.br](http://www.loveira.sp.gov.br), ou de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 16h00, na Rua Caetano Calvassara Córdova, 451, Bairro do Lido, Louveira - SP. Outras informações no endereço citado ou pelo telefone (19) 3878-9700. Louveira, 05 de setembro de 2012. Luciana Ricci - Secretária de Administração.

**EXTRATOS DE ADITAMENTOS DE CONTRATOS**

Extrato do Primeiro Termo Aditivo do Contrato nº 38/12 – Processo nº 492/2012 – Contratante: Prefeitura Municipal de Louveira – Contratada: CONPLAN CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA – Prazo: 90 dias – Assinatura: 25/08/2012.

Extrato do Primeiro Termo Aditivo do Contrato nº 44/12 – Processo nº 458/2012 – Contratante: Prefeitura Municipal de Louveira – Contratada: JAMARIQUEIA ARAÇÓIA LTDA ME – Valor: R\$ 8.500,00 – Assinatura: 11/09/2012.

Extrato do Primeiro Termo Aditivo do Contrato nº 40/12 – Processo nº 537/2012 – Contratante: Prefeitura Municipal de Louveira – Contratada: ARAHEN PAINO ARQUITETURA URBANISMO S/C LTDA – Prazo: Prolongado por 30 dias – Assinatura: 02/07/2012.

Extrato do Segundo Termo Aditivo do Contrato nº 59/12 – Processo nº 540/2012 – Contratante: Prefeitura Municipal de Louveira – Contratada: HOTEL ESTANCIA SANTA MONICA LTDA ME – Valor: R\$ 7.285,00 – Assinatura: 03/07/2012.

Extrato do Segundo Termo Aditivo do Contrato nº 27/12 – Processo nº 524/2012 – Contratante: Prefeitura Municipal de Louveira – Contratada: WATMAN ENXERHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA – Prazo: 36 dias – Assinatura: 06/07/2012.

Extrato do Segundo Termo Aditivo do Contrato nº 71/11 – Processo nº 537/2012 – Contratante: Prefeitura Municipal de Louveira – Contratada: WESTCOR PINTURAS INDUSTRIAIS E CONSTRUÇÃO CIVIL LTDA – Prazo: 15 dias – Assinatura: 19/07/2012.

Extrato do Setimo Termo Aditivo do Contrato nº 20/09 – Processo nº 5574/2012 – Contratante: Prefeitura Municipal de Louveira – Contratada: JOSEFA PAVIMENTAÇÃO E CONSTRUÇÃO LTDA – Prazo: 2 meses – Assinatura: 17/07/2012.

Extrato do Decimo Primeiro Termo Aditivo do Contrato nº 92/08 – Processo nº 555/2012 – Contratante: Prefeitura Municipal de Louveira – Contratada: JOSEFA – PAVIMENTAÇÃO E CONSTRUÇÃO LTDA – Prazo: 6 meses – Assinatura: 12/07/2012.

Extrato do Terceiro Termo Aditivo do Contrato nº 54/11 – Processo nº 3991/2012 – Contratante: Prefeitura Municipal de Louveira – Contratada: CONSTRUTORA CONSTRUÇÕES LTDA – Valor Acrescido de 18,36% correspondente a R\$ 356.494,33 – Assinatura: 21/07/2012.

Louveira, 05 de Setembro de 2012. Luciana Ricci – Secretária de Administração.

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 138/2012 – EXTRATO DE ATA**

Extrato da ata da sessão de 05.09.2012, às 14h30min – Pregão Presencial nº 138/2012 – Processo nº 390/2012 – Objeto: Aquisição de grama, foram abertos os envelopes propostos das empresas: Alacassá da Grama de Jandaí, Ltda ME, Sathin Comercial Importadora Ltda EPP e Sathin Importadora Ltda EPP. A proposta adjudicada em único lance a empresa Sathin de Jandaí, Ltda ME. A proposta adjudicatada encontra-se a disposição na Secretaria de Administração da Prefeitura Municipal de Louveira. Folia dos Santos Pereira – Pregoeira.

**LUÍZ ANTÔNIO**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LUÍZ ANTÔNIO**

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 004 / 2011 – REFERENTE AO PREGÃO PRESENCIAL Nº 034 / 2011 – OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE TRANSPORTE INTERMUNICIPAL EVENTUAL DE PASSAGEIROS POR QUILÔMETRO EFETIVAMENTE RODADO, ATRAVÉS DE VEÍCULOS TIPO 35 / AUTOMÓVEL, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS DEPARTAMENTOS DESTES ÓRGÃO LICITANTE, COM MOTORISTAS E VEÍCULOS DEVIDAMENTE HABILITADOS E LEGALIZADOS, DE ACORDO COM AS DISPOSIÇÕES DO CÓDIGO DE TRÂNSITO BRASILEIRO EM VIGOR, CONFORME DEFINIDO NO RESPECTIVO EDITAL E SEUS ANEXOS, EMPRESA CONTRATADA: JUIZ CEZAR DE BARROS - LUÍZ ANTÔNIO - ME – CNPJ nº 08.462.291/0001-50. ITEM 01 - VALOR POR KM EFETIVAMENTE RODADO R\$ 0,59 (sessenta e nove centavos). VALIDADE: 12 (doze) MESES DATA DA ASSINATURA: 30 DE SETEMBRO DE 2011.

**EXTRATOS DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 001 / 2012 – REFERENTE AO PREGÃO PRESENCIAL Nº 018 / 2012 – OBJETO: PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE TRANSPORTE EVENTUAL DE PASSAGEIROS NA ZONA RURAL, DESTES MUNICÍPIO, ATRAVÉS DE VEÍCULOS COM CAPACIDADE PARA NO MÁXIMO 09 (nove) LUGARES INCLUINDO O MOTORISTA, COM ANO DE FABRICAÇÃO 2007 (DOIS MIL E SETE) OU SUPERIOR COM VEÍCULOS E MOTORISTAS DEVIDAMENTE LEGALIZADOS E HABILITADOS DE ACORDO COM AS DISPOSIÇÕES DO CÓDIGO DE TRÂNSITO BRASILEIRO EM VIGOR, CONFORME DEFINIDO NO RESPECTIVO EDITAL E SEUS ANEXOS, EMPRESA CONTRATADA: DANIEL BENEDITO CRISP TRANSPORTES – CNPJ nº 02.520.767/0001-77. ITEM 01 - VALOR POR KM EFETIVAMENTE RODADO R\$ 2,35 (dois reais e trinta e cinco centavos). VALIDADE: 12 (doze) MESES DATA DA ASSINATURA: 01 DE AGOSTO DE 2012.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 002 / 2012 – REFERENTE AO PREGÃO PRESENCIAL Nº 019 / 2012 – OBJETO: PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE TRANSPORTE INTERMUNICIPAL EVENTUAL DE PASSAGEIROS POR QUILÔMETRO EFETIVAMENTE RODADO, ATRAVÉS DE VEÍCULOS TIPO ÔNIBUS E VAN, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DESTES ÓRGÃO LICITANTE, COM VEÍCULOS E MOTORISTAS DEVIDAMENTE LEGALIZADOS E HABILITADOS DE ACORDO COM AS DISPOSIÇÕES DO CÓDIGO DE TRÂNSITO BRASILEIRO E DENAIS NORMAS EM VIGOR, CONFORME DEFINIDO NO RESPECTIVO EDITAL E SEUS ANEXOS, EMPRESA CONTRATADA: JUIZ CEZAR DE BARROS - LUÍZ ANTÔNIO - ME – CNPJ nº 08.462.291/0001-50. ITEM 02 - VALOR POR KM EFETIVAMENTE RODADO R\$ 1,49 (um real e quarenta e nove centavos). VALIDADE: 12 (doze) MESES DATA DA ASSINATURA: 01 DE AGOSTO DE 2012.

**MAIRIPORA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MAIRIPORA**

COMUNICADO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 087/12 - PROCESSO Nº 712/12

A Sra. Márcia Sívelli Giani Andreazzi, autoridade competente, torna público para conhecimento dos interessados, que foi considerada DESERTA a sessão de entrega dos envelopes e abertura do Pregão Presencial acima identificado, destinado a aquisição do contêiner tipo roll in roll off, cuja abertura estava prevista para 04/09/12.

Mairipora, 05 de Setembro de 2012.

Márcia Sívelli Giani Andreazzi

Autoridade competente

**MAIRIPORA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LOUVEIRA**

ANEXO DE LICITAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Louveira informa que realizará o Pregão Presencial nº 160/2012, objetivando a aquisição de produtos infantis no dia 19 de setembro de 2012, às 09h30 horas. O edital em inteiro teor estará à disposição dos interessados na

internet, no endereço eletrônico [www.loveira.sp.gov.br](http://www.loveira.sp.gov.br), ou de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 16h00, na Rua Caetano Calvassara Córdova, 451, Bairro do Lido, Louveira - SP. Outras informações no endereço citado ou pelo telefone (19) 3878-9700. Louveira, 05 de setembro de 2012. Luciana Ricci - Secretária de Administração.

EM BRANCO



## JAGUARIÚNA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIÚNA

**AVISO DE RETIFICAÇÃO/RATIFICAÇÃO**  
Processo Administrativo nº 426/2011.  
Tomar-se público e para conhecimento dos interessados que em publicação publicada nesta Imprensa Oficial em 30 de Agosto de 2013, onde se lê: "EXTRATO DE SEGUNDO TERMO DE ADITAMENTO DE CONTRATO", lê-se agora: EXTRATO DE TERCEIRO TERMO DE ADITAMENTO.

Secretaria de Gabinete, 30 de Agosto de 2013.

Tarcísio Cleto Chivagato  
Prefeito

**EXTRATO DE SEGUNDO TERMO DE ADITAMENTO DE CONTRATO**

Concorrência nº 001/2011.  
Contratante: Prefeitura do Município de Jaguariúna  
Contratada: Expresso Metrópolis Transportes e Viagens Ltda.

Continuidade na prestação de serviços de transporte de alunos da zona rural e urbana do Município - Lots A, por mais 12 (doze) meses contados de 20 de Agosto de 2013.

Permanece inalterado o valor por viagem, ou seja, R\$ 19,25.

Valor total estimado: R\$ 2.623.326,48.

Continuam em vigor as demais cláusulas contratuais.

Secretaria de Gabinete, 15 de Agosto de 2013.

Tarcísio Cleto Chivagato  
Prefeito

**EXTRATO DE QUINTO TERMO DE ADITAMENTO DE CONTRATO**

Processo Administrativo nº 1483/2011.

Contratante: Prefeitura do Município de Jaguariúna

Contratada: Associação Santa Maria de Saúde - ASAMAS.

Fica aditado ao contrato o valor de R\$ 3.170.250,00, para fins de cumprimento dos programas e metas da Contratada.

Fazem parte integrante deste aditamento o processo administrativo nº 1483/2011 contendo, dentre outros, planilha de gastos, serviço total realizado, em cumprimento ao anexo técnico do contrato de gestão (informações quantitativas dos atendimentos realizados a pacientes SUS - Sistema Único de Saúde; anexo técnico do contrato de gestão, informações qualitativas dos atendimentos realizados a pacientes SUS e análise dos relatórios referentes aos meses de Janeiro a Junho/2013, enviados pela Comissão de Avaliação do Contrato de Gestão de ASAMAS.

Continuam em vigor todas as outras cláusulas, parágrafos, números, alíneas, itens e condições do Contrato de Gestão assinado em 01 de março de 2011. Faz parte integrante deste aditamento, Anexo I - Plano Operacional de Metas.

Secretaria de Gabinete, 01 de Agosto de 2013.

Tarcísio Cleto Chivagato  
Prefeito

**AVISO DE SUSPENSÃO DE LICITAÇÃO**

PREGÃO Nº 102/2013.

Tomar-se público e para conhecimento dos interessados que o Pregão acima mencionado tem como objeto a contratação de empresas para fornecimento de gás medicinal (oxigênio), locação de equipamentos (CIPAR, BIPAP, Concentrador de Oxigênio e cilindros para oxigênio) e acessórios, encontra-se suspenso.

Secretaria de Gabinete, 02 de Setembro de 2013.

Tarcísio Cleto Chivagato  
Prefeito

Prefeitura do Município de Jaguariúna

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Alfredo Buzza, 1235 - Centro - Jaguariúna-SP - CEP 13820-000

Fone: (19)3857-9700 - Fax: (19)3857-2856

## JANDIRA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JANDIRA

**EXTRATO DE CONTRATO: CONTRATO Nº 97/13** - Contratado: OK Distribuidora de Veículos e Peças Ltda - Fornecedor de um veículo van minibus jipeiro vetado 13/13 - Secretaria de Educação - R\$118.000,00 - 45 dias. CONTRATO Nº 98/13 - Contratado: Renault do Brasil S/A - Fornecedor de 7 veículos station wagon, suv, duster, 13/13 - Secretaria de Segurança Pública - R\$304.500,00 - 45 dias. CONTRATO Nº 99/13 - Contratado: Marcos Roberto Chagas Reis ME - Prestação de serviços para entrega urgente de documentos de motocicletas - Secretaria de Administração e da Saúde - R\$178.480,00 - 12 meses. CONTRATO Nº 100/13 - Contratado: Companhia Brasileira de Cartuchos - Fornecedor de munição - Secretaria de Segurança Pública - R\$28.176,00 - 60 dias. CONTRATO Nº 101/13 - Contratado: República Assessoria, Consultoria e Serviços Ltda ME - Prestação de serviços de consultoria e assessoria para promover capacitação a fim de alinhar conceitos e técnicas junto aos serviços de acolhimento institucional - Secretaria de Cidadania e Ação Social - R\$76.700,00 - 07 meses. CONTRATO Nº 102/13 - Contratado: Ricardo de Almeida Souza ME - Prestação de serviços na captura e apreensão de animais errantes - Secretaria de Saúde - R\$118.000,00 - 12 meses. CONTRATO Nº 103/13 - Contratado: ESPRITUS de Hortifrutigerios Ltda - Fornecedor de gêneros alimentícios - Secretaria de Saúde - R\$18.732,99 - 03 meses. CONTRATO Nº 104/13 - Contratado: Armazen 972 Importadora Ltda ME - Fornecedor de gêneros alimentícios - Secretaria de Educação - R\$211.049,60 - 3 meses. CONTRATO Nº 105/13 - Contratado: ISS Stoppa Locadora de Veículos Ltda EPP - Prestação de serviços de locação de veículos - Secretaria de Saúde - R\$1.777.200,00 - 12 meses. CONTRATO Nº 106/13 - Contratado: Proimex Comércio de Cargas e Recargas de Extintores Ltda EPP - Fornecedor de serviços de recarga de extintores de incêndio - diversas Secretarias - R\$77.843,00 - 45 dias. CONTRATO Nº 107/13 - Contratado: Marcos Lima de Souza - Locação de imóvel sítio a Rua William Wadell, 518, Jd. Centenário, Jandira, SP - Secretaria de Meio Ambiente - R\$3.500,00/mês - 12 meses. CONTRATO Nº 108/13 - Contratado: Pedro João de Melo - Locação de imóvel sítio a Rua 15 de Novembro, 285, Jd. Stella Maria, Jandira, SP - Secretaria de Cidadania e Ação Social - R\$800,00/mês - 12 meses. CONTRATO Nº 109/13 - Contratado: Michel Carlos Soares ME - Prestação de serviços para manutenção preventiva e corretiva de telefonia - diversas Secretarias - R\$77.927,00 - 12 meses. CONTRATO Nº 110/13 - Contratado: MRCC Publicidade BREV ME - Prestação de serviços em divulgação através de suco volante - Secretaria de Comunicação - R\$177.300,00 - 12 meses. CONTRATO Nº 112/13 - Contratado: Cebrun Brasileira de Sinalização e Construção Ltda - Prestação de serviços na operação da Central de Processamentos de Multas de Trânsito Municipal - Secretaria de Trânsito e Transportes - R\$624.000,00 - 12 meses. CONTRATO Nº 113/13 - Contratado: Vale Distribuidora de Veículos Ltda - Fornecedor de cinco veículos renault master minibus, 16 lugares, 13/14 - Secretaria de Educação - R\$610.000,00 - 48 horas. CONTRATO Nº 114/13 - Contratado: ITW Ltda EPP - Fornecedor de quatro veículos nissan, grand livra, 13/14 - Secretaria de Educação - R\$222.000,00 - 45 dias. CONTRATO Nº 115/13 - Contratado: Flash Indústria e Comércio de Produtos e Sistemas Eletroeletrônicos Ltda EPP - Prestação de serviços especializados na adaptação de veículos especiais (patinheiro e função) - Secretaria de Segurança Pública - R\$105.100,00 - 15 dias. CONTRATO Nº 116/13 - Contratado: IT Hospitalar Ltda - Prestação de serviços em locação e suporte técnico de sistema de informática do Hospital Municipal (software) - Secretaria de Saúde - R\$42.200,00 - 12 meses. CONTRATO Nº 117/13 - Contratado: Conser Comercial de Alimentos e

Serviços Ltda - Fornecedor de gêneros alimentícios hortifrutigerios, carnes e derivados e produtos estocáveis e perecíveis - Secretaria de Saúde - R\$24.679,08 - 03 meses. CONTRATO Nº 118/13 - Contratado: Frigorífico Guaperdo Ltda - Fornecedor de gêneros alimentícios hortifrutigerios, carnes e derivados e produtos estocáveis e perecíveis - Secretaria de Saúde - R\$15.754,10 - 03 meses.

**EXTRATO DE TERMO DE PARCERIA**

**TERMO DE PARCERIA Nº 01/2013** - Contratado: CAPES - CENTRO DE APOIO PROFISSIONALIZANTE EDUCACIONAL SOCIAL - Objeto: Projeto de desenvolvimento, implantação e

suplementação voltado às ações que garantam o acesso da população aos atendimentos de urgência e emergência de maneira eficiente e humanizada em concordância com os princípios do Sistema Único de Saúde - SUS - Secretaria de Saúde - R\$65.573.316,00 - 12 meses.

**ADITAMENTO: CONTRATO Nº 70/09** - Locador: Osni de Brito Vilas Boas e Belino de Brito Vilas Boas - Aluguel de um

prazo de 12 meses passando seu término para 03/08/2014 e consequente acréscimo de R\$75.862,73 ao valor inicial do contrato.

**CONTRATO Nº 116/11** - Locador: Paulo Barbosa - Aditamento de prazo de 06 meses passando seu término para 28/02/2014 e consequente acréscimo de R\$9.039,00 ao valor inicial do contrato.

**CONTRATO Nº 127/12** - Locador: Renato Roldes da Silva - Aditamento de prazo de 12 meses passando seu término para 27/08/2014 e consequente acréscimo de R\$52.922,00 ao valor inicial do contrato.

**CONTRATO Nº 115/11** - Locador: Luis Carlos de Assis - Aditamento de prazo de 12 meses passando seu término para 30/08/2014 e consequente acréscimo de R\$53.628,20 ao valor inicial do contrato.

**RETIFICAÇÃO E RATIFICAÇÃO: Ata de Registro de Preços Nº 19/13** - Registrado: Pães e Doces Praça D. João Lúcio EPP - Retificar-se, a Cláusula Primeira - Objeto, 5. Único. Aditamos as Secretarias de Saúde e de Cultura e seus respectivos distritos, ratificando-se as demais cláusulas. Geraldo Teodoro da Silva - Prefeito Municipal

**RESULTADO DE RECURSO E PRAZO PARA CONTRA-RECURSO**

**PREGÃO Nº 24/13 (PRESENCIAL) - Processo nº 2019/13**

Objeto: Contratação de empresa para locação de caminhões, máquinas e equipamentos, em atendimento às Secretarias de Obras e Serviços Públicos, Educação e Meio Ambiente, desta Prefeitura. A Proponente e Equipe de Apoio fazem saber que, entrou com recurso em tempo legal a empresa Transrebores Transportes Ltda ME, contra a decisão desta Administração em sua inabilitação. A recorrente apresentou o Atestado de Capacidade Técnica, sem apontar o item PI categorizado, solicitado em edital, quando foi chamado para a análise do mesmo o Secretário da pasta, futuro gestor contratual, apontando que nenhum dos outros itens apresentados, não se tratam de itens similares, e assim, reprovando a documentação, razão pela qual a recorrente foi declarada inabilitada pela Pregoeira, por apresentar os atestados de capacidade técnica que não atendiam a exigência editalícia. A Secretaria de Obras, na presença de sua Comissão, aponta-se tratar de itens diferenciados não se por sua condição física, como a especificidade de sua utilização e características individuais, assim apontados: "a empresa recorrente define a diferença entre os equipamentos na categoria de carrocerias e a seguinte forma: "Pi Carregadeira tem somente a concha (caçamba) na frente, usada para espalhar e carregar materiais e o nome já na frente, usado para escavar terra na mesma concha na frente e o retro (retro) atrás para fazer escavações (segue em anexo fotos e especificações técnicas do Pi)". Desta forma podemos observar que a descrição da empresa é falsa na definição de utilização e também falta ao entendimento em prestação de serviços a Administração Pública. De forma sintética e utilizando-se do mesmo fabricante, como referência de comparação abaixo os itens interantes de operação e suas características:

1. Pi Carregadeira - Modelo - CASE W20 0 Turbo

Potência - 152hp (113 kW)

Capacidade - Variação em volume de 1,53m³, 1,72m³, 1,91m³ e 2,30m³.

Força de Escavação 9,271kg, 8,350kg, 7,291kg e 4,889kg.

Capacidade Hidráulica de Levantamento 5,572kg, 5,561kg, 5,550kg e 4,875kg.

2. Retro Escavadeira - Modelo - CASE 580SUPER M - Versão Turbo

Potência Bruta - 89hp (66kW)

Capacidade - Variação de Volume de 0,73m³ a 3,06m³

Capacidade Hidráulica de Levantamento 3,176kg.

Como se pode verificar de forma simples e clara que são equipamentos utilizados em serviços distintos e com características operacionais diferenciadas. Lembramos também que a pi carregadeira não simplesmente faz o espalhamento e carga em caminhões como é de fundamental importância no corte em serviços de terraplanagem, exigindo força no trabalho (HP). Achar-se, portanto, abster prazo de contrarrecuso para as empresas interessadas em fazer o serviço que o recurso apresentado encontra-se disponível para vistas no mesmo local da sessão de abertura da licitação, no Paço Municipal, sito a Rua Manoel Alves Garcia, 100, Jd. São Luís, Informações: (11) 4615.8528 e na íntegra no site [www.jandira.sp.gov.br](http://www.jandira.sp.gov.br) Vera Lucia C. Evans - Pregoeira.

**JARDINÓPOLIS**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS**

Departamento Geral de Licitações

Extrato de Contr. Contratante: Município de Jardinópolis

1. Pregação: Contr. 099010410; Proc. 99/2010; PR33/2010; Obj. Contratação de empresa visando publicações

referente ao item 002 - 750 horas de mão de obra elétrica para manutenção dos veículos de propriedade do município O Prefeito Municipal de Jardinópolis, HOMOLOGA, o objeto da presente a favor das seguintes firmas: MARCOS ANTONIO SOARES MECANICA ME, inscrita no CNPJ nº 07.145.221/0001-50, com sede a Rua Manoel Alves Garcia, 321, centro, na cidade de Jardinópolis, SP, referente ao item 001 - 900 horas de mão de obra mecânica para manutenção dos veículos de propriedade do município - valor da obra R\$18,00 - valor total R\$5.200,00. AURIO JOSÉ SIMÕES ME, inscrita no CNPJ nº 56.687.519/0001-70, com sede a Rua Mercúrios Rodrigues de Oliveira, 660, Vila Rosa, na cidade de Jardinópolis, SP, referente ao item 002 - 750 horas de mão de obra elétrica para manutenção dos veículos de propriedade do município - valor da obra R\$18,00 - valor total R\$14.250,00. Os interessados deverão procurar o setor competente da Prefeitura Municipal, para as providências legais. Jardinópolis, 05 de setembro de 2013. SEBASTIÃO HENRIQUE DA SILVA - Prefeito Municipal.

**JOSÉ BONIFÁCIO**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JOSÉ BONIFÁCIO**

**EXTRATO DO 2º ADITIVO AO CONVÊNIO Nº 01/2013**

CONVENIENTE: MUNICÍPIO DE JOSÉ BONIFÁCIO-SP.

CONVENIADA: SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE JOSÉ BONIFÁCIO-SP.

OBJETO: Prorrogação de prazo conforme permissivo previsto na Cláusula Terceira do Termo de Convênio nº 01/2013.

DATA DE ASSINATURA DO 2º ADITIVO: 30/08/2013.

PERÍODO DE VIGÊNCIA DO 2º ADITIVO: 01/03 a 31/12/2013.

2º ADITIVO SEM VALOR MONETÁRIO.

JOSE BONIFACIO-SP - 05 de Setembro de 2013.

EDMILSON PEREIRA ALVES

Pref. Municipal

**EXTRATO DO 3º ADITIVO AO CONVÊNIO Nº 01/2013**

CONVENIENTE: MUNICÍPIO DE JOSÉ BONIFÁCIO-SP.

CONVENIADA: SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE JOSÉ BONIFÁCIO-SP.

OBJETO: Prorrogação de prazo conforme permissivo previsto na Cláusula Terceira do Termo de Convênio nº 01/2013.

DATA DE ASSINATURA DO 3º ADITIVO: 30/08/2013.

PERÍODO DE VIGÊNCIA DO 3º ADITIVO: 01/03 a 31/12/2013.

3º ADITIVO SEM VALOR MONETÁRIO.

JOSE BONIFACIO-SP - 05 de Setembro de 2013.

EDMILSON PEREIRA ALVES

Pref. Municipal

**EXTRATO DO 4º ADITIVO AO CONVÊNIO Nº 01/2013**

CONVENIENTE: MUNICÍPIO DE JOSÉ BONIFÁCIO-SP.

CONVENIADA: SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE JOSÉ BONIFÁCIO-SP.

OBJETO: Prorrogação de prazo conforme permissivo previsto na Cláusula Terceira do Termo de Convênio nº 01/2013.

DATA DE ASSINATURA DO 4º ADITIVO: 30/08/2013.

PERÍODO DE VIGÊNCIA DO 4º ADITIVO: 01/03 a 31/12/2013.

4º ADITIVO SEM VALOR MONETÁRIO.

JOSE BONIFACIO-SP - 05 de Setembro de 2013.

EDMILSON PEREIRA ALVES

Pref. Municipal

**EXTRATO DO 5º ADITIVO AO CONVÊNIO Nº 01/2013**

CONVENIENTE: MUNICÍPIO DE JOSÉ BONIFÁCIO-SP.

CONVENIADA: SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE JOSÉ BONIFÁCIO-SP.

OBJETO: Prorrogação de prazo conforme permissivo previsto na Cláusula Terceira do Termo de Convênio nº 01/2013.

DATA DE ASSINATURA DO 5º ADITIVO: 30/08/2013.

PERÍODO DE VIGÊNCIA DO 5º ADITIVO: 01/03 a 31/12/2013.

5º ADITIVO SEM VALOR MONETÁRIO.

JOSE BONIFACIO-SP - 05 de Setembro de 2013.

EDMILSON PEREIRA ALVES

Pref. Municipal

R. Prorrogação: Contr. 01501013; Proc. 15/2013; PR8/2013; Obj. Contratação de empresa para execução do serviço de transporte de alunos. Contr. Cidade Jardim Turismo e Fretamento Ltda. Valor: R\$ 120,00; Ass. 30/08/2013; Venc. 31/12/2013.

9. Prorrogação: Contr. 01901013; Proc. 19/2013; PR8/2013; Obj. Contratação de empresa para execução do serviço de transporte de alunos. Contr. Ribe Transporte Ltda EPP. Valor: R\$48.288,00; Ass. 30/08/2013; Venc. 31/12/2013.

10. Prorrogação: Contr. 01901013; Proc. 15/2013; PR8/2013; Obj. Contratação de empresa para execução do serviço de transporte de alunos. Contr. Transfutura Fretamento e Turismo Ltda. Valor: R\$2.365,00; Ass. 30/08/2013; Venc. 31/12/2013.

11. Prorrogação: Contr. 01901013; Proc. 15/2013; PR8/2013; Obj. Contratação de empresa para execução do serviço de transporte de alunos. Contr. Universal Vans Transportes de Passagens Ltda ME. Valor: R\$207.690,00; Ass. 30/08/2013; Venc. 31/12/2013.

12. Acervo: Contr. 05401013; Proc. 54/2013; PR20/2013; Obj. Contratação de laboratório de análises clínicas para realização de exames laboratoriais. Contr. RM Bertine e Cia Ltda EPP. Valor: R\$5.492,42; Ass. 31/07/2013; Venc. 17/04/2014. Para saneamento do processo.

13. Ativa: Contr. 099050312; Proc. 98/2012; PRG3/2012; Obj. RP Aquisição de medicamentos. Contr. Dimebras Comercial Ltda. Valor: R\$444,00; Ass. 30/07/2013; Venc. 03/09/2013. Para saneamento do processo.

14. Ativos: Contr. 099050412; Proc. 98/2012; PRG3/2012; Obj. RP Aquisição de medicamentos. Contr. Dimebras Comercial Hospitalar Ltda. Valor: R\$420,00; Ass. 31/07/2013; Venc. 03/09/2013. Para saneamento do processo.

15. Ativos: Contr. 099110212; Proc. 98/2012; PRG3/2012; Obj. RP Aquisição de medicamentos. Contr. TAM Comercial de Medicamentos Ltda EPP. Valor: R\$1.300,00; Ass. 30/07/2013; Venc. 03/09/2013. Para saneamento do processo.

Informações poderão ser obtidas na Praça Dr. Mario Luis 15, telefone 16-3690-2934.

**JAHU**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAHU**

**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO**

**LICITAÇÃO Nº 28/13 - EDITAL Nº 28/13**

**PREGÃO PRESENCIAL**

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de materiais hidráulicos. Abertura 19 de setembro de 2013, às 14:00 horas. Informações: Rua Paissandu, nº 455, Jahu - SP, fone 014 - 3622-3033. Edital completo disponível no site [www.saemja.sp.gov.br](http://www.saemja.sp.gov.br).

Jahu 05 de Setembro de 2013.

PAULO ROBERTO FERRARI

Superintendente

**SERVIÇO DE ÁGUA E ESGOTO DO MUNICÍPIO DE JAHU - SAEMJA**

**LICITAÇÃO Nº 29/13 - EDITAL Nº 29/13**

**PREGÃO PRESENCIAL**

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de açúcar, café e chá. Abertura 20 de setembro de 2013, às 14:00 horas. Informações: Rua Paissandu, nº 455, Jahu - SP, fone 014 - 3622-3033. Edital completo disponível no site [www.saemja.sp.gov.br](http://www.saemja.sp.gov.br).

Jahu 05 de Setembro de 2013.

PAULO ROBERTO FERRARI

Superintendente

**SERVIÇO DE ÁGUA E ESGOTO DO MUNICÍPIO DE JAHU - SAEMJA**

**LICITAÇÃO Nº 30/13 - EDITAL Nº 30/13**

**PREGÃO PRESENCIAL**

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de carne, outros. Abertura 23 de setembro de 2013, às 14:00 horas. Informações: Rua Paissandu, nº 455, Jahu - SP, fone 014 - 3622-3033. Edital completo disponível no site [www.saemja.sp.gov.br](http://www.saemja.sp.gov.br).

Jahu 05 de Setembro de 2013.

PAULO ROBERTO FERRARI

Superintendente

**SERVIÇO DE ÁGUA E ESGOTO DO MUNICÍPIO DE JAHU - SAEMJA**

**LICITAÇÃO Nº 31/13 - EDITAL Nº 31/13**

**PREGÃO PRESENCIAL**

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios. Abertura 24 de setembro de 2013, às 14:00 horas. Informações: Rua Paissandu, nº 455, Jahu - SP, fone 014 - 3622-3033. Edital completo disponível no site [www.saemja.sp.gov.br](http://www.saemja.sp.gov.br).

Jahu 05 de Setembro de 2013.

PAULO ROBERTO FERRARI

Superintendente

**SERVIÇO DE ÁGUA E ESGOTO DO MUNICÍPIO DE JAHU - SAEMJA**

**LICITAÇÃO Nº 31/13 - EDITAL Nº 31/13**

**PREGÃO PRESENCIAL**

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios. Abertura 24 de setembro de 2013, às 14:00 horas. Informações: Rua Paissandu, nº 455, Jahu - SP, fone 014 - 3622-3033. Edital completo disponível no site [www.saemja.sp.gov.br](http://www.saemja.sp.gov.br).

Jahu 05 de Setembro de 2013.

PAULO ROBERTO FERRARI

Superintendente

**JERIKUARA**

EM BRANCO



sexta-feira, 8 de agosto de 2014

EM BRANCO



CONTRATO 2020/2014  
PROCESSO Nº 1742/2014  
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ITARIRI  
CONTRATADA: RAFAEL DE JESUS OLIVEIRA - ME  
OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PEDAGÓGICOS EM ATENDIMENTO À MUNICIPALIDADE, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.  
DATA DA ASSINATURA: 10/03/2014  
Prazo de entrega: 10 (dez) dias após a ordem de fornecimento.  
VALOR: R\$ 77.477,40 (Setenta e sete mil, quatrocentos e setenta e sete reais e quarenta centavos).  
Modalidade: CONVITE Nº 003/2014  
Dotação orçamentária: 3.3.90.30 - material de consumo - 05.04.00.12.3060.0032.001 - manutenção do Departamento (reserva 22).

PROCESSO Nº 382/2013  
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ITARIRI  
CONTRATADA: KARINA DOS SANTOS SOUZA - ME  
OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviços de monitoramento em transporte escolar, com fornecimento de mão de obra, materiais e equipamentos, em atendimento ao Departamento de Educação, deste Município.  
Fica prorrogado o prazo de vigência do contrato por mais 12 (doze) meses a contar da data da publicação.  
Valor do período: R\$ 379.078,00.  
DATA DA ASSINATURA: 01/07/2013  
Dotação orçamentária: 3.3.90.39 - OUTROS SERVIÇOS - pessoa jurídica: 12.04 - 123610.0032.001

## ITUPEVA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPEVA

EDITAL Nº 205, DE 04 DE SETEMBRO DE 2014  
RICARDO BOCCALON, Prefeito Municipal de Itupeva, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais e tendo em vista o que consta o Processo Nº 661/313 - Concurso Público Nº 03/2013  
CONSIDERANDO que o Concurso Público Nº 03/2013, tem sua validade até o dia 04 de setembro de 2014.  
CONSIDERANDO ainda que existem candidatos classificados e aprovados no referido Concurso Público.  
FAZ SABER, pelo presente Edital, que o CONCURSO PÚBLICO Nº 03/2013, homologado em 05 de setembro de 2013, fica PRORROGADO por mais 01 (um) ano, conforme prevê o item 13.5 do Edital Geral.

E, para que não se alegue ignorância, faz baixar o presente Edital que será afixado no local de costume da Prefeitura Municipal de Itupeva, publicado no Diário Oficial dos Municípios e Diário Oficial do Estado de São Paulo.  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPEVA, aos quatro dias do mês de setembro de dois mil e catorze.

RICARDO BOCCALON  
Prefeito Municipal  
Publicado e registrado na Secretaria Municipal de Gestão Pública da Prefeitura Municipal de Itupeva, aos quatro dias do mês de setembro de dois mil e catorze.  
CRISTIANE HAIDAR SILVA PANIZZA  
Secretária Municipal de Gestão Pública  
Processo Nº 902613 - Chamada Pública Nº 004/2014 - OBJETO: Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, PARCELA DA COMISSÃO DE LICITAÇÕES Participaram da presente chamada as seguintes licitantes: Cooperativa dos Agricultores Familiares de Itupeva - COAF e Rocco Bruno Pasceiro. Após a análise da documentação de habilitação dos participantes, verificou-se o atendimento dos requisitos exigidos em edital, sendo portanto, os licitantes considerados HABILITADOS. Fica aberto o prazo de 05 (cinco) dias úteis para possíveis recursos de acordo com art. 109, I, da Lei 8.666/93 e alterações. Publique-se.  
Itupeva, 04 de setembro de 2014.  
MARIA APARECIDA ADOMAITIS  
Presidente da Comissão Municipal de Licitações

## JABOTICABAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

EDITAL - Abre-se aberto na Prefeitura Municipal de Jaboticabal/SP, o LEILÃO Nº 01/2014, para alienação de bens de sua propriedade, no estado em que se encontram, pertencentes ao Patrimônio da Prefeitura Municipal de Jaboticabal, pela melhor oferta alcançada em leilão, não inferior ao valor da avaliação, sob conformidade de relação e regulamento contidos no edital, a ser realizado no dia 11 de outubro de 2014, às 9:00 horas, no Departamento de Transporte e Manutenção Escolar, sito à Rua Dr. Armando Sales de Oliveira nº 40, Bairro X, (ao lado do DER, em Jaboticabal/SP), pelo Leilão Oficial da JUCESP (575), Sr. Michel Aboud. O Edital, na íntegra, encontra-se à disposição dos interessados através do site www.jaboticabal.sp.gov.br ou a Esplanada do Lago "Carlos Rodrigues Serra" nº 160, em Jaboticabal/SP, de 2ª a 6ª feira, das 8:00 às 17:00 horas.  
Jaboticabal, aos 04 de setembro de 2014.  
RAUL JOSÉ SILVA GÍRIO  
Prefeito Municipal

## JACAREÍ

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JACAREÍ

SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO  
CONCORRÊNCIA Nº 005/2014  
ANÁLISE DOCUMENTAÇÃO HABILITAÇÃO-ENVELOPE Nº 01.

Após análise das documentações apresentadas na certame, a Comissão Permanente de Licitação decidiu pela HABILITAÇÃO das empresas MODI MÃO DE OBRAS LTDA, PAINEIRAS LIMPEZA E SERVIÇOS GERAIS LTDA, GRAMPLAN COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA, VLTERRAZCADA LTDA, CARMEN ZILDA DOS SANTOS-ME, RCA SERVIÇOS DE LIMPEZA PREDIAL LTDA-EPP, MILICIAEM COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA, BRAVO METALIS ACESSÓRIA E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS LTDA-EPP e VENTURINI CONSULTORIA TERCEIRIZAÇÃO E SERVIÇOS LTDA-EPP e pela INABILITAÇÃO da empresa TERRA CLEAN COMERCIAL LTDA, por descumprir ao estabelecido no item 15.17 e 15.17.1, alínea "b" do Edital.

Jacaré, 04 de setembro de 2014.  
Stelio M. L. Filho - Presidente da CPL

## JANDIRA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JANDIRA

HOMOLOGAÇÃO/ADJUDICAÇÃO  
PREGÃO Nº 2314 (PRESENCIAL) - Processo Nº 3106/14  
Objeto: Implantação de Registro de Preços para Aquisição de Medicamentos, em atendimento à Secretaria Municipal de Saúde. HOMOLOGO para que surta seus efeitos legais o resultado do julgamento do Pregão realizado ADJUDICADO o seu objeto nos termos do art. 43, inciso VI da Lei nº 8.666/93 e suas

alterações posteriores em favor das empresas Vital Hospitalar Comercial para o lote III e a empresa Comercial Cirúrgica Rioclarense Ltda para o lote XII. Geraldo Teodoro da Silva - Prefeito Municipal.

AVISO DE SUSPENSÃO DE LICITAÇÃO  
PREGÃO Nº 4814 (PRESENCIAL) - Processo Nº 9611/14  
Objeto: Implantação de Registro de Preços para aquisição de Dieta Enteral, em atendimento à Secretaria de Saúde desta Prefeitura. O Pregoeiro e Equipe de Apoio fazem saber que, achando SUSPENSÃO SINE DIE a licitação retida citada, desde o dia de sua abertura, devido o tempo necessário para responder questionamento do Edital. A reabertura será publicada no DOE oportunamente. Hamilton César de Paula Rosa - Pregoeiro.

## JARDINÓPOLIS

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

Departamento Geral de Licitações  
Extrato de Contr. Contratante: Município de Jardinópolis  
1. Contr. 117010014, Proc. 117/2014, PRG42/2014, Obj. RP Aquisição de grama esmeralda. Contr. NATIVERE COMERCIO DE PLANTAS LTDA ME, Valor: 48.400,00. Ass. 04/08/2014, Venc. 03/08/2015.

2. Prorrogação, Contr. 097010212, Proc. 97/2012, PRG12/2012, Obj. Contratação de empresa especializada para fornecimento de merenda escolar. Contr. VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA-Valor: 4.237.600,00. Ass. 01/08/2014, Venc. 01/08/2015.

3. Contr. 115010014, Proc. 115/2014, CV26/2014, Obj. Contratação de empresa para reforma e manutenção de equipamentos motocombina suspensão. Contr. TBS COMERCIO DE BOMBAS SUBMERSAS LTDA ME, Valor: 17.324,61. Ass. 08/08/2014, Venc. 31/12/2014.

4. Contr. 123010014, Proc. 123/2014, DL32/2014, Obj. Curso de Cuidador de Idosos aos beneficiários e seus dependentes dos Programas de Transferência de Renda; CONTRA VISÃO TREINAMENTO E CAP. PROFISSIONAL LTDA ME, Valor: 4.000,00. Ass. 08/08/2014, Venc. 31/12/2014.

5. Contr. 119010014, Proc. 119/2014, PRG43/2014, Obj. Aquisição de veículo zero quilômetro. Contr. ATRI COMERCIAL LTDA, Valor: 35.752,00. Ass. 15/08/2014, Venc. 10/01/2015.

6. Contr. 119020014, Proc. 119/2014, PRG43/2014, Obj. Aquisição de veículo zero quilômetro. Contr. DANTE VEÍCULOS E PEÇAS LTDA, Valor: 45.000,00. Ass. 15/08/2014, Venc. 10/01/2015.

7. Contr. 119030014, Proc. 119/2014, PRG43/2014, Obj. Aquisição de veículo zero quilômetro. Contr. SNT NASCIMENTO MERCANTIL E SERVIÇOS EIRELI - EPP, Valor: 134.000,00. Ass. 15/08/2014, Venc. 10/01/2015.

8. Contr. 130010014, Proc. 130/2014, DL32/2014, Obj. Contratação emergencial de empresa para retirada e instalação de conjunto motocombina no bairro Morumbi. Contr. TBS COMERCIO DE BOMBAS SUBMERSAS LTDA ME, Valor: 7.500,00. Ass. 07/08/2014, Venc. 06/09/2014.

9. Contr. 091010014, Proc. 91/2014, TP14/2014, Obj. Reforma e ampliação do prédio para funcionamento do futuro centro de testagem e aconselhamento do programa DST/AIDS. Contr. EMPROL EMPREENDIMENTOS EM CONSTRUÇÃO LTDA - EPP, Valor: 169.900,00. Ass. 13/08/2014, Venc. 13/02/2015.

10. Aditivo, Contr. 019010114, Proc. 19/2014, TP2/2014, Obj. Contratação de empresa especializada para reforma e ampliação do centro estudantil "Gininho Marchão". Contr. ANDREA PEREIRA DA SILVA EIRELI EPP, Valor: 23.917,91. Ass. 13/08/2014, Venc. 30/09/2014. Do Valor

11. Contr. 103010014, Proc. 103/2014, TP16/2014, Obj. Ampliação e reforma do ambulatório de saúde mental. Contr. EMPROL EMPREENDIMENTOS EM CONSTRUÇÃO LTDA - EPP, Valor: 130.699,91. Ass. 27/08/2014, Venc. 27/02/2015.

12. Prorrogação, Contr. 111010113, Proc. 111/2013, DL42/2013, Obj. Contrato de locação do imóvel localizado na Rua Benjamin Constant, 989, Contr. LUIZA GIMARÊS LAMONATO, Valor: 6.696,76. Ass. 19/08/2014, Venc. 20/08/2015.

13. Contr. 137010014, Proc. 137/2014, DL32/2014, Obj. Monitoria em curso de desenvolvimento profissional para Jovens. Contr. SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL SENAC, Valor: 19.200,00. Ass. 20/08/2014, Venc. 18/12/2014.

14. Aditivo, Contr. 060010114, Proc. 60/2014, PRG22/2014, Obj. Aquisição de cestas básicas, kits alimentação e gêneros alimentícios. Contr. NUTRICIONAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA, Valor: 4.792,17. Ass. 21/08/2014, Venc. 28/10/2014. Do Valor

15. Contr. 127010014, Proc. 127/2014, PRG46/2014, Obj. RP Aquisição de hidrômetro. Contr. LAO INDUSTRIAL LTDA, Ass. 26/08/2014, Venc. 25/08/2015.

16. Contr. 137010014, Proc. 137/2014, DL32/2014, Obj. Corrida de pedestres do município. Contr. PAULO DA SILVA - PRODUÇÃO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS ESPORTIVOS - ME, Ass. 27/08/2014, Venc. 31/12/2014.

17. Aditivo, Contr. 103010131, Proc. 103/2013, TP42/2013, Obj. Construção da UBS "Dr. Francisco Xavier Teda". Contr. ENGE REIS CONSTRUTORA LTDA, Ass. 26/08/2014, Venc. 24/11/2014. Do Prazo

18. Aditivo, Contr. 118010131, Proc. 118/2013, TP6/2013, Obj. Construção da UBS "Ruth Rodrigues Pereira". Contr. CONSTRUÇÃO PROJETOS E CONSTRUÇÕES LTDA, Ass. 21/08/2014, Venc. 22/10/2014. Do Prazo

19. Aditivo, Contr. 084010114, Proc. 84/2014, TP12/2014, Obj. Contratação de empresa especializada para construção da praça "Prefeito João Nasser". Contr. DS CONSTRUTORA LTDA ME, Valor: 12.362,28. Ass. 28/08/2014, Venc. 24/09/2014. Do Valor

20. Prorrogação, Contr. 019010131, Proc. 19/2013, PRG8/2013, Obj. Contratação de empresa para execução de serviço de transporte de alunos. Contr. CIDADE JARDIM TURISMO E FRETAMENTO LTDA, Valor: 108.600,00. Ass. 29/08/2014, Venc. 28/02/2015.

21. Prorrogação, Contr. 019020143, Proc. 19/2013, PRG8/2013, Obj. Contratação de empresa para execução de serviço de transporte de alunos. Contr. RIBE TRANSPORTES LTDA EPP, Valor: 349.464,00. Ass. 29/08/2014, Venc. 28/02/2015.

22. Prorrogação, Contr. 019030143, Proc. 19/2013, PRG8/2013, Obj. Contratação de empresa para execução de serviço de transporte de alunos. Contr. TRANSDUTRA FRETAMENTO E TURISMO LTDA, Valor: 351.240,00. Ass. 29/08/2014, Venc. 28/02/2015.

23. Prorrogação, Contr. 019040143, Proc. 19/2013, PRG8/2013, Obj. Contratação de empresa para execução de serviço de transporte de alunos. Contr. UNIVERSAL VANS TRANSPORTES DE PASSAGEIROS LTDA ME, Valor: 284.340,00. Ass. 29/08/2014, Venc. 28/02/2015.

24. Contr. 142010014, Proc. 142/2014, DL34/2014, Obj. Monitoria em curso de qualificação profissional. Contr. SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - SEI, Valor: 5.196,00. Ass. 29/08/2014, Venc. 10/12/2014.

25. Contr. 116010014, Proc. 116/2014, PRG41/2014, Obj. RP Aquisição e instalação de concretiza galvanizada. Contr. NOVA CANAÃ MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO LTDA - ME, Valor: 56.000,00. Ass. 13/08/2014, Venc. 12/02/2015.

26. Contr. 125010014, Proc. 125/2014, DL30/2014, Obj. Locação de imóvel, sito na Rua Higinio Marchão, nº 37, Bairro Vila N. S. Aparecida, Contr. REGIS JOSÉ DE ALMEIDA, Valor: 7.200,00. Ass. 31/07/2014, Venc. 31/01/2015. Para saneamento do processo.

27. Reequilíbrio, Contr. 108090113, Proc. 108/2013, PR32/2013, Obj. RP Aquisição de material médico hospitalar. Contr. RP FARMA MEDICAMENTOS HOSP. E FARMAC. LTDA, Valor: 4.900,00. Ass. 01/07/2014, Venc. 31/07/2014. Para saneamento do processo

28. Reequilíbrio, Contr. 108080113, Proc. 108/2013, PR32/2013, Obj. RP Aquisição de material médico hospitalar. Contr. PAULO ROBERTO SALLES JUNIOR MEDICAMENTOS EPP, Valor: 12.000,00. Ass. 10/07/2014, Venc. 31/07/2014. Para saneamento do processo

29. Reequilíbrio, Contr. 114030113, Proc. 114/2013, PRG40/2013, Obj. RP Aquisição de medicamentos. Contr. ATIVA COMERCIAL HOSPITALAR LTDA, Valor: 1.683,00. Ass. 01/07/2014, Venc. 28/10/2014. Para saneamento do processo

30. Reequilíbrio, Contr. 114070113, Proc. 114/2013, PRG40/2013, Obj. RP Aquisição de medicamentos. Contr. DIME-VIAS COMERCIAL HOSPITALAR LTDA, Valor: 26.660,00. Ass. 01/07/2014, Venc. 28/10/2014. Para saneamento do processo

31. Reequilíbrio, Contr. 114100113, Proc. 114/2013, PRG40/2013, Obj. RP Aquisição de medicamentos. Contr. RP FARMA MEDICAMENTOS HOSP. E FARMAC. LTDA, Valor: 50.572,24. Ass. 17/07/2014, Venc. 28/10/2014. Para saneamento do processo

32. Contr. 703010114, Proc. 73/2014, CV14/2014, Obj. Aquisição de câmbios banculares com instalação em veículos. Contr. BORIN & RAMUNDIRI LTDA - EPP, Ass. 30/07/2014, Venc. 14/09/2014. Do Prazo. Para saneamento do processo

Informações poderão ser obtidas na Praça Dr. Mario Lins, 150, telefone 16.3690.2934

Departamento de Licitações  
Julgamento de Licitação

Processo 112/2014, Pregão Presencial 44/2014, Objeto: Aquisição de equipamentos para implantação de sistema de monitoramento com instalação. O Pregoeiro comunica a Homologação e a adjudicação do processo em epígrafe, ficando conforme segue empresa MARCIA HELENA GENARI BOSSADA - ME, valor: R\$ 63.910,00. Fica convocada a vencedora para assinatura do contrato no prazo de 5 dias. Informações poderão ser obtidas no endereço Praça Dr. Mario Lins, 150 e telefone 16.3690.2922.

JOÃO RAMALHO

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO RAMALHO

ERRATA CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 002/2014  
No Capítulo I - Prelâmbulo, item 1.2

Onde se lê "Os envelopes deverão ser protocolados até o dia quinze, até as dez horas", leia-se "Os envelopes deverão ser protocolados até o dia dezesseis, até as nove horas". Wagner Mathias - Prefeito Municipal, 04 de setembro de 2014

EXTRATO DE CONTRATO Nº 90/2014  
Contratante: Prefeitura Municipal de João Ramalho - Contratada: EMPREITEIRA SILVA & CARDOSO LTDA ME - Modalidade: Tomada de Preços Nº 04/2014 - Processo 62/2014 - Objeto: Execução das obras de construção do Centro de Referência em Assistência Social, valor: R\$ 250.000,00 - Data da assinatura: 01/09/2014.

JOSE BONIFÁCIO

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOSÉ BONIFÁCIO

AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 26/2014  
PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 000/28/14  
DATA DA REALIZAÇÃO: 18/09/2014.

LOCAL: Praça Municipal "João Felix de Mendonça" - Rua 21 de Abril nº 482 - Centro - Piso Superior.

A Prefeitura Municipal de José Bonifácio, Estado de São Paulo, TORNA PÚBLICO aos interessados, a realização do Pregão Presencial para Registro de Preços Nº 26/2014, objeto do Processo de Licitação Nº 000126/14, do tipo Menor Preço Unitário, objetivando a aquisição de materiais agropecuários, destinados aos setores administrativos municipais, conforme descrição anexa, que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 1.931/2.007, de 30 de março de 2007, Decreto Municipal nº 2.551, de 05 de agosto de 2014, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

O Edital na íntegra e demais informações complementares sobre o certame poderão ser obtidos junto ao Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de José Bonifácio de segunda a sexta-feira, das 8:00 às 16:00 horas.

A Prefeitura Municipal de José Bonifácio, Estado de São Paulo, TORNA PÚBLICO aos interessados, a realização do Pregão Presencial para Registro de Preços Nº 28/2014, objeto do Processo de Licitação Nº 000128/14, do tipo Menor Preço Unitário, objetivando a aquisição de materiais destinados a reparos em pontes e galerias pluviais do município, conforme relação anexa, que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 1.931/2.007, de 30 de março de 2007, Decreto Municipal nº 2.551, de 05 de agosto de 2014, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

O Edital na íntegra e demais informações complementares sobre o certame poderão ser obtidos junto ao Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de José Bonifácio de segunda a sexta-feira, das 8:00 às 16:00 horas.

Prefeitura Municipal de José Bonifácio,  
04 de setembro de 2014.  
EDMILSON PEREIRA ALVES  
Prefeito Municipal

AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 28/2014  
PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 000/28/14  
DATA DA REALIZAÇÃO: 23/09/2014.

HORÁRIO: 08:00 horas.

LOCAL: Praça Municipal "João Felix de Mendonça" - Rua 21 de Abril nº 482 - Centro - Piso Superior.

A Prefeitura Municipal de José Bonifácio, Estado de São Paulo, TORNA PÚBLICO aos interessados, a realização do Pregão Presencial para Registro de Preços Nº 28/2014, objeto do Processo de Licitação Nº 000128/14, do tipo Menor Preço Unitário, objetivando a aquisição de materiais destinados a reparos em pontes e galerias pluviais do município, conforme relação anexa, que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 1.931/2.007, de 30 de março de 2007, Decreto Municipal nº 2.551, de 05 de agosto de 2014, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

O Edital na íntegra e demais informações complementares sobre o certame poderão ser obtidos junto ao Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de José Bonifácio de segunda a sexta-feira, das 8:00 às 16:00 horas.

Prefeitura Municipal de José Bonifácio,  
04 de setembro de 2014.  
EDMILSON PEREIRA ALVES  
Prefeito Municipal

JULIO MESQUITA

PREFEITURA MUNICIPAL DE JULIO MESQUITA

Edital nº 035/2014 - Pregão Presencial Nº 007/2014  
Objeto: Aquisição de Medicamentos Manipulados para o Centro de Saúde

Data da Realização: 24/09/2014.

Cópia do Edital Completo à disposição dos interessados na Secretaria da Prefeitura das 9:00 às 11:00 h e das 13:00 às 17:00 h, de 2ª a 6ª feira.

## JUNDIAÍ

## PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 279/14  
OBJETO: Aquisição de poste de aço para placa de sinalização viária, destinado à Secretaria Municipal de Transportes.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL, pelo site: www.jundiaisp.gov.br - link "Compra Aberta - Comprar - Pregão Eletrônico - Consultar Pregão Eletrônico", até às 14:00 horas do dia 19 de setembro de 2014.

PREGOEIRO(A) RESPONSÁVEL: NÉUSA M. B. JANIARI  
DIRETOR DEPTO. LICITAÇÃO: ALEXANDRE CASTRO NUNES  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 282/14

OBJETO: Fornecimento de bota de unha, sob o sistema de Registro de Preços.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL, pelo site: www.jundiaisp.gov.br - link "Compra Aberta - Comprar - Pregão Eletrônico - Consultar Pregão Eletrônico", até às 09:00 horas do dia 19 de setembro de 2014.

PREGOEIRO(A) RESPONSÁVEL: ANA CLÁUDIA C. LIGIERI  
DIRETOR DEPTO. LICITAÇÃO: ALEXANDRE CASTRO NUNES  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 293/14

OBJETO: Fornecimento de água e kits de lanche, destinados à Secretaria Municipal da Casa Civil.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL, pelo site: www.jundiaisp.gov.br - link "Compra Aberta - Comprar - Pregão Eletrônico - Consultar Pregão Eletrônico", até às 14:00 horas do dia 19 de setembro de 2014.

PREGOEIRO(A) RESPONSÁVEL: EMILY SCAPINELLI  
DIRETOR DEPTO. LICITAÇÃO: ALEXANDRE CASTRO NUNES  
DISPONIBILIDADE DOS EDITAIS NA ÍNTEGRA: www.jundiaisp.gov.br (entrar no link "Compra Aberta" acessar Editais Eletrônicos - Comprar - Pregão Eletrônico - Anexos) - grátis, ou no

Pago Municipal "Nova Jundiaí", Departamento de Licitação - 4º andar, de 2ª a 6ª feira, das 09:00 às 11:00 horas e das 14:00 às 15:30 horas, mediante o pagamento de R\$ 10,00 (dez reais) cada. ABERTURA DA PROPOSTA COMERCIAL: logo após o término do seu encaminhamento. SESSÃO DE LANÇES: o início da sessão de lances dar-se-á a partir de 10 (dez) minutos após a abertura e classificação ou não das propostas.

JUNQUEIROPOLIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNQUEIROPOLIS

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 004/2014  
A Prefeitura Municipal de Junqueiropolis/SP, em cumprimento à Lei Federal nº 8.666/93, torna público, que realizará

Concorrência Pública Nº 004/2014, no dia 09 de outubro de 2014, às 08h30, na sala de licitações, situada à Avenida Junqueira, nº 1396, Centro, Junqueiropolis/SP, visando a CONCESSÃO DO QUIOSQUE NA PRAÇA DO CENTENÁRIO VISANDO A IMPLANTAÇÃO DE ESTABELECIMENTO COMERCIAL PARA VENDA DE LANCHES E/OU PETISCOS E/OU ESPERTEIRA. O Edital completo será fornecido aos interessados dentro do horário das 8h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h30, nos dias de expediente no endereço acima mencionado. Quaisquer esclarecimentos e informações serão prestados pela Comissão Municipal Permanente de Licitação, nos dias de expediente, no horário das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h30, na Avenida Junqueira, nº 1396, ou através do telefone (18) 3841-9090.

Junqueiropolis/SP, 04 de setembro de 2014.  
LUIZ GUSTAVO JUNQUEIRA DE SOUSA  
Secretário Administrativo

EXTRATO DO TERMO ADITIVO Nº 085/2014  
TOMADA DE PREÇOS Nº 009/2013 - PROCESSO Nº 082/2013  
Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNQUEIROPOLIS

Contratada: N S C TECNOLOGIA E CONSTRUÇÕES LTDA-EPP - Penápolis/SP

Objeto: Fica prorrogado o prazo de execução do Contrato nº 297/2013, celebrado entre as partes em 11 de setembro de 2013, até 30 de setembro de 2014, constante da cláusula primeira do Termo de Aditamento nº 085/2014, objetivando a contratação de empresa especializada para execução de obras de "infraestrutura urbana", com fornecimento de mão-de-obra, materiais de primeira linha e equipamentos necessários para construção de quadra poliesportiva e reforma de campo de malha na Rua Benedito José de Lima sm, localizada no Conjunto Habitacional Jardim Esperança

EM BRANCO



**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE VEÍCULO TIPO VAN PARA TRANSFORMAÇÃO EM BASE MÓVEL COMUNITÁRIA E CARACTERIZAÇÃO PARA A GUARDA CIVIL MUNICIPAL DE ITUVERAVA/SP. - SESSÃO PÚBLICA DIA 24/08/2015 ÀS 10:00H. LOCAL: Paço Municipal - Avenida Eduardo Anibal Lourençon, nº 15 - Parque das Vinhas - Itupeva/SP. INFORMAÇÕES (11) 4591-8100 - LICITAÇÕES EDITAL À DISPOSIÇÃO DO SITE: [www.itupeva.sp.gov.br](http://www.itupeva.sp.gov.br) E PARA RETIRADA EM EDUARDO ANIBAL LOURENÇON, 15 - PARQUE DAS VINHAS - SETOR DE LICITAÇÕES.

Itupeva, 05 de agosto de 2015  
Maria Aparecida Adomitis  
Pregoeira

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 089/15**  
**TIPO:** MENOR PREÇO UNITÁRIO  
**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO DIVERSOS PARA REFORMA DE QUADRA DO BAIRRO MEDEIROS - SESSÃO PÚBLICA DIA 24/08/2015 ÀS 14:00H. LOCAL: Paço Municipal - Avenida Eduardo Anibal Lourençon, nº 15 - Parque das Vinhas - Itupeva/SP. INFORMAÇÕES (11) 4591-8100 - LICITAÇÕES EDITAL À DISPOSIÇÃO DO SITE: [www.itupeva.sp.gov.br](http://www.itupeva.sp.gov.br) E PARA RETIRADA EM EDUARDO ANIBAL LOURENÇON, 15 - PARQUE DAS VINHAS - SETOR DE LICITAÇÕES.

Itupeva, 05 de agosto de 2015  
Maria Aparecida Adomitis  
Pregoeira

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 089/15**  
**TIPO:** MENOR PREÇO UNITÁRIO  
**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DO MEDICAMENTO ASIRATRONA PARA ATENDIMENTO DE DEMANDA JUDICIAL, CONFORME EDITAL E ANEXOS - SESSÃO PÚBLICA DIA 24/08/2015 ÀS 11:30H. LOCAL: Paço Municipal - Avenida Eduardo Anibal Lourençon, nº 15 - Parque das Vinhas - Itupeva/SP. INFORMAÇÕES (11) 4591-8100 - LICITAÇÕES EDITAL À DISPOSIÇÃO DO SITE: [www.itupeva.sp.gov.br](http://www.itupeva.sp.gov.br) E PARA RETIRADA EM EDUARDO ANIBAL LOURENÇON, 15 - PARQUE DAS VINHAS - SETOR DE LICITAÇÕES.

Itupeva, 05 de agosto de 2015  
Maria Aparecida Adomitis  
Pregoeira

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 089/15**  
**TIPO:** MENOR PREÇO GLOBAL  
**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E ACESSÓRIOS EM SEGURANÇA DO TRABALHO - SESSÃO PÚBLICA DIA 21/08/2015 ÀS 10:00H. LOCAL: Paço Municipal - Avenida Eduardo Anibal Lourençon, nº 15 - Parque das Vinhas - Itupeva/SP. INFORMAÇÕES (11) 4591-8100 - LICITAÇÕES EDITAL À DISPOSIÇÃO DO SITE: [www.itupeva.sp.gov.br](http://www.itupeva.sp.gov.br) E PARA RETIRADA EM EDUARDO ANIBAL LOURENÇON, 15 - PARQUE DAS VINHAS - SETOR DE LICITAÇÕES.

Itupeva, 05 de agosto de 2015  
Maria Aparecida Adomitis  
Pregoeira

## ITUVERAVA

### PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUVERAVA

Extrato de rescisão do contrato nº 193/2013, firmado através do Pregão Presencial nº 65/2013, Processo Licitatório nº 108/2013. Contratada: Carlos Cesar da Silva Neves - ME, o Município de Itupeva, Estado de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, torna público que conforme procedimento administrativo interno nº 08/2015 foi rescindido o contrato administrativo supra de forma indireta mediante o não comparecimento da empresa interessada para assinar o termo de rescisão contratual, assim mediante a presente rescisão serão aplicadas as penalidades contratuais e legais, conforme o referido processo administrativo. Sendo que a referida rescisão retroage-se à data de 15 de junho de 2015, conforme requerimento da própria interessada. A presente rescisão ampara-se nos artigos 77 "caput", 78, incisos I e II e 79, inciso I da Lei nº 8.666/93. Itupeva, 05 de agosto de 2015. Walter Gama Terra Junior - Prefeito Municipal.

Extrato de rescisão do contrato nº 96/2014, firmado através do Pregão Presencial nº 54/2014, Processo Licitatório nº 71/2014. Contratada: Carlos Cesar da Silva Neves - ME, o Município de Itupeva, Estado de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, torna público que conforme procedimento administrativo interno nº 09/2015 foi rescindido o contrato administrativo supra de forma indireta mediante o não comparecimento da empresa interessada para assinar o termo de rescisão contratual, assim mediante a presente rescisão serão aplicadas as penalidades contratuais e legais, conforme o referido processo administrativo. Sendo que a referida rescisão retroage-se à data de 15 de junho de 2015, conforme requerimento da própria interessada. A presente rescisão ampara-se nos artigos 77 "caput", 78, incisos I e II e 79, inciso I da Lei nº 8.666/93. Itupeva, 05 de agosto de 2015. Walter Gama Terra Junior - Prefeito Municipal.

## JABOTICABAL

### PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

**DECISÃO ADMINISTRATIVA**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 12929-1/2015**  
Acólheu o parecer emitido pela Secretaria de Negócios Jurídicos e por seus fundamentos, DECIDO, no bojo do presente processo Licitatório, modalidade Pregão Presencial nº 100/2015, após análise da impugnação feita através do processo administrativo em epígrafe, apresentada pela empresa COMED CORPO MÉDICO LTDA, pelo NÃO ACOHOLHIMENTO, haja vista os fundamentos jurídicos expostos e o princípio da isonomia ao qual rege a Administração Pública.

Publique-se esta decisão, dando ciência à Recorrente. Após, encaminhe-se os autos à Comissão de Licitações, para providências e prosseguimento do procedimento licitatório.

Cumpra-se.  
Jaboticabal, 05 de agosto de 2015  
RAUL JOSÉ SILVA GÍRIO  
Prefeito Municipal

**DECISÃO ADMINISTRATIVA**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 13093-1/2015**  
Acólheu o parecer emitido pela Secretaria de Negócios Jurídicos e por seus fundamentos, DECIDO, no bojo do presente processo Licitatório, modalidade Pregão Presencial nº 100/2015, após análise da impugnação feita através do processo administrativo em epígrafe, apresentada por JOÃO LUIZ PORTOLIAN GALVÃO MINICELLI, pelo NÃO ACOHOLHIMENTO, haja vista os fundamentos jurídicos expostos e o princípio da isonomia ao qual rege a Administração Pública.

Publique-se esta decisão, dando ciência à Recorrente. Após, encaminhe-se os autos à Comissão de Licitações, para providências e prosseguimento do procedimento licitatório.

Cumpra-se.  
Jaboticabal, 05 de agosto de 2015  
RAUL JOSÉ SILVA GÍRIO  
Prefeito Municipal

**TERMO DE HOMOLOGAÇÃO**  
**REF. PREGÃO Nº 064/2015 - PROCESSO Nº 8485-9/2015**  
**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL, destinados à Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos de Jaboticabal/SP.

HOMOLOGO todo o procedimento realizado pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, homologando a adjudicação do empreendimento, item 01, DALSON COM. DE EQUIP. DE SEGURANÇA E FERRAMENTAS LTDA - ME no valor unitário de R\$280,00, item 02, DALSON COM. DE EQUIP. DE SEGURANÇA E FERRAMENTAS

LTDA - ME no valor unitário de R\$55,00; item 03, DALSON COM. DE EQUIP. DE SEGURANÇA E FERRAMENTAS LTDA - ME no valor unitário de R\$170,00; item 04, DALSON COM. DE EQUIP. DE SEGURANÇA E FERRAMENTAS LTDA - ME no valor unitário de R\$11,80; item 05, FRACASSADO, item 06, DALSON COM. DE EQUIP. DE SEGURANÇA E FERRAMENTAS LTDA - ME no valor unitário de R\$14,50; item 07 (LOTE 01), DATA EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA LTDA - ME no valor global de R\$850,00; item 08 (LOTE 02), no valor global de R\$3.500,00; item 09 (LOTE 03), DALSON COM. DE EQUIP. DE SEGURANÇA E FERRAMENTAS LTDA - ME no valor global de R\$500,00; item 10 (LOTE 04), DATA EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA LTDA - ME no valor global de R\$1.185,00.

Jaboticabal, 05 de agosto de 2015  
RAUL JOSÉ SILVA GÍRIO  
Prefeito Municipal

**EDITAL** - Acha-se aberta na Prefeitura Municipal de Jaboticabal/SP, o PREGÃO PRESENCIAL Nº 110/2015, visando o Registro de preços relativos à ordem judicial, para aquisição de dietas enteras, suplementos e alimentos (infantis frascados) em procedimento licitatório anterior para atendimento às necessidades da Farmácia Municipal. O encerramento dar-se-á no dia 21 de agosto de 2015 às 08:30 horas. O Edital, na íntegra, encontra-se à disposição dos interessados através do site: [www.jaboticabal.sp.gov.br](http://www.jaboticabal.sp.gov.br) ou à Esplanada do "Carlos Rodrigues Serra" nº 160, em Jaboticabal/SP de 2ª a 6ª feira, das 7:30 às 17:00 horas.

Jaboticabal, 05 de agosto de 2015  
RAUL JOSÉ SILVA GÍRIO  
Prefeito Municipal

## JACAREÍ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE JACAREÍ

#### SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO

**CONVITE Nº 33/2015-HOMOLOGAÇÃO**  
De acordo com o parecer da Responsável pelo julgamento de licitações modalidade Convite, HOMOLOGO E ADJUDICO a licitação em epígrafe a favor do fornecedor: S S ENGENHARIA E CONSTRUÇÃO LTDA-EPP.

Jacareí 04 de agosto de 2015  
**CONVITE Nº 37/2015-HOMOLOGAÇÃO**  
De acordo com o parecer da Responsável pelo julgamento de licitações modalidade Convite, HOMOLOGO E ADJUDICO a licitação em epígrafe a favor do fornecedor: S F DOS SANTOS USINAGEM-ME.

Jacareí 04 de agosto de 2015  
Lucilene Gonçalves da Silva-Presidente do SAAE  
CONCORRÊNCIA Nº 01/2015

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de limpeza e conservação dos prédios do SAAE. ENCERRAMENTO: 11/09/2015 às 9:00 horas. VISITA TÉCNICA: PREFERENCIALMENTE 48 (QUARENTA E OITO) HORAS ANTES DA DATA PREVISTA PARA ABERTURA DOS ENVELOPES. Edital: [www.saae-jacarei.com.br](http://www.saae-jacarei.com.br) e Gerência de Compras e Licitações-RAPAREJO Lorena 120-Jd. Liberdade-Jacareí-SP das 9h às 16h-Taxa: R\$5,00 ou trazer cd ou pendrive. TELEFONES PARA INFORMAÇÕES: 12-3954-0200 Ramais 202, 203, 214 e 252.

Jacareí 04 de agosto de 2015  
Lucilene Gonçalves da Silva-Presidente do SAAE

**JALEIS**

### PREFEITURA MUNICIPAL DE JALEIS

Habilitação - Processo nº 41/2015. Tomada de Preços nº 02/2015. A Comissão Permanente Julgadora de Licitações mantém a HABILITAÇÃO da empresa Conspav - Santa Fé Construções e Pavimentação Ltda para atender integralmente aos requisitos exigidos no edital e, em virtude do recurso administrativo interposto pela empresa Mineração Grandes Lagos Ltda também a torna HABILITADA a prosseguir no certame, continuam INABILITADAS as empresas Conson Engenharia e Comércio Ltda e Noroeste Construtora e Serviços de Topografia Ltda. EPP. Diante disto, o presidente da comissão de licitação designa as 14h00min do dia 10 (dez) de agosto do corrente ano para abertura dos envelopes propositos. Jaleis - SP, 04 de agosto de 2015. Admido José Ferreira dos Santos - Presidente da Comissão de Licitações.

Aviso de Licitação - Processo nº 57/2015 - Pregão Presencial nº 38/2015. Aquisição de Parque Infantil, canteiros e garrafas. Data para apresentação das propostas até às 09h15min do dia 25 de agosto de 2015. O Edital completo encontra-se a disposição para retirada na Divisão de Licitações, Compras e Materiais - Setor de Licitações e Contratos da Prefeitura do Município de Jaleis-SP, situada a Rua Cinco, nº 2266, ou solicitado no site [www.jaleis.sp.gov.br](http://www.jaleis.sp.gov.br). Todos os esclarecimentos poderão ser obtidos no endereço supra ou pelo telefone (17) 3622-3000, ramais 3033 ou 3056. Jaleis - SP, 05 de agosto de 2015. Pedro Manoel Callado Moraes - Prefeito Municipal.

## JANDIRA

### PREFEITURA MUNICIPAL DE JANDIRA

**AVISO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO Nº 45/15 (PRESENCIAL) - Processo Nº 694/15**  
**Objeto:** Implantação do REGISTRO DE PREÇOS para aquisição de gêneros alimentícios (estocáveis), em atendimento a diversas Secretarias desta Prefeitura. O Pregoeiro e Equipe de Apoio fazem saber que, acha-se aberta nesta Prefeitura a licitação retro citada, sendo a data de entrega e abertura dos envelopes às 09h00min do dia 25/08/2015, sito a Rua Manoel Alves Garça, 100 - Jd. São Luiz - Jandira-SP. O Edital eletrônico está disponível aos interessados no mesmo endereço (Setor de Licitações) no quadro de Edições e também para aquisição na íntegra, mediante o pagamento da taxa de R\$ 25,00 (vinte e cinco reais), ou a cada, gratuitamente pelo site [www.jandira.sp.gov.br](http://www.jandira.sp.gov.br). Informações: (11) 4619-8250/4619-8528. Hamilton Cesar de Paula Rosa-Pregoeiro.

**AVISO DE SUSPENSÃO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO Nº 43/15 (PRESENCIAL) - Processo Nº 735/15**  
**Objeto:** Implantação do REGISTRO DE PREÇOS para aquisição de PNEUS, em atendimento a diversas Secretarias desta Prefeitura. O Pregoeiro e Equipe de Apoio fazem saber que, acha-se SUSPENSÃO SINE DIE a licitação retro citada para análise do anexo I - termo de referência do Edital. A abertura será publicada no DOE oportunamente. Informações: (11) 4619-8250/4619-8528. Hamilton Cesar de Paula Rosa-Pregoeiro.

**EXTRATO DE CONTRATO**  
**TERMO DE SUPRESSÃO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS - CONTRATO Nº 125/13 - Contratado: M W E PAVIMENTAÇÃO E CONSTRUÇÃO LTDA - empresa especializada em Prestação de Serviços de Engenharia para ampliação da calha do Ribeirão São João do Barueri (Rio Barueri), Secretaria da Habitação, valor inicial do contrato: R\$ 20.798.469,32 com redução de R\$ 0,69 referente readaptação planilha orçamentária, perfazendo o valor final de R\$ 20.798.468,63. Geraldo Teotônio da Silva - Prefeito Municipal.**

## JARDINÓPOLIS

### PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

**Departamento Geral de Licitações**  
**Extrato de Contrato:** Contratante: Município de Jardinópolis  
1. **Promulgação:** Contr. 097010312, Proc. 097/2012, PREGÃO PRESENCIAL Nº 026/2015, tipo "menor preço", objetivando a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ACESSÓRIOS EM SEGURANÇA DO TRABALHO (LTCAT) e sistema informatizado online Data de Entrega dos envelopes "Documentação" e "Proposta" 20.08.15, às 09 horas. Informações poderão ser obtidas no endereço Praça Dr. Mario Lins, 150 e telefone 16 3690 2934.

### CÂMARA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS

**ADITAMENTO DE CONTRATO**  
1. **Termo de Aditamento ao Contrato:** nº 01/2014 de "Locação Mensal dos seguintes Softwares: Sistema de Contabilidade Pública, Sistema de Folha de Pagamento, Sistema de Compras e Licitações, Sistema de Patrimônio Público, Sistema de Transparência Pública, e a prestação de serviços técnicos especializados de implantação (instalação, conversão, adequação e treinamento), alteração e suporte operacional dos sistemas locais, incluindo a migração e conversão de todos os dados dos sistemas ora em uso para os sistemas a serem implantados", celebrado em 14/07/2014, objeto do Pregão Presencial nº 01/2014, Processo: 003/2014, firmado entre a Câmara Municipal de Jardinópolis e a empresa CLAV - INFORMATICA E SERVIÇOS LTDA. ME, CNPJ: 06.574.302/0001-81, para as seguintes alterações: a) alterar a CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA, prorrogando o prazo de 12 meses para 24 meses, a partir de 1.º de agosto de 2014; e, b) para retificar os itens 4.1 e 4.2 da CLÁUSULA QUARTA - DOS VALORES, PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO - totalizando R\$ 4.171,83 (quatro mil, cento e setenta e um reais e oitenta e três centavos) mensais, e o valor global anual do contrato passa a ser de R\$ 50.061,96 (cinquenta mil, sessenta e um reais e noventa e seis centavos). Assinatura: 31/07/2015. Cleber Tomaz de Camargos (Presidente da CMI).

## JAHU

### PREFEITURA MUNICIPAL DE JAHU

**HABILITAÇÃO**  
**TOMADA DE PREÇOS Nº 004/15 - EDITAL Nº 008/15**  
**ORÇÃO MUNICÍPIO DE JAHU**  
**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA COM FORNECIMENTO DE MATERIAL, MÃO-DE-OBRA E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA A OBRA DE CONSTRUÇÃO DE MURO DE DIVISÃO, ABRIGO LIVOS E BOMBAS, ANFITEATRO, PATIO DE ESTACIONAMENTO E IMPERMEABILIZAÇÃO DE COBERTURA, NA ESCOLA PRO INFÂNCIA TIPO "C" - NO BAIRRO JARDIM ORLANDO OMETTO NA CIDADE DE JAHU/SP. O Município de Jahu torna público a todos os licitantes e a quem mais possa interessar, que a Comissão Permanente de Licitação houve por fim HABILITAR as empresas KACEL KARAM CURI ENGENHARIA LTDA - EPP e NOVAEN CONSTRUÇÕES LTDA - EPP e fica resguardado o prazo de recurso previsto na Lei Federal nº 8.666/93, art. 109, § 4º visto que a publicação para o dia 06/08, contamos como primeiro dia útil o dia 07/08, o prazo de recurso termina no dia 13/08, às 17 horas. No caso de nenhuma empresa interpor recurso contra a decisão proferida, fica desde já consignado o dia 14/08/2015, às 10 horas para realização da sessão de abertura dos envelopes nº 10 - "Proposta Comercial" das empresas declaradas habilitadas.

Jahu, 05 de agosto de 2015.  
LUCIANA AP. LUIZ - PRESIDENTE DA COMISSÃO.

**PREGÃO PRESENCIAL**  
**Processo Nº 1837-PG/2014 - ORÇÃO: MUNICÍPIO DE JAHU - MODALIDADE - PREGÃO PRESENCIAL Nº 052/2015 - REGISTRO DE PREÇOS 014/2015.**

**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE ESCRITÓRIO.  
**ENCERRAMENTO:** 20 de AGOSTO de 2015, às 09h00min. A Dispositivo de Licitação nº 06 de AGOSTO de 2015, no Departamento de Licitações e Compras situado a Rua Paissandu, nº 444, Centro, Jahu/SP através de mídia eletrônica ou no site [www.jahu.sp.gov.br](http://www.jahu.sp.gov.br).  
**INFORMAÇÕES:** Fone / Fax (14) 3602-1719 e 3602-1795 das 08:00 às 17:00 horas.  
Jahu, 05 de AGOSTO de 2015  
LUIZ VICENTE FEDERICI  
SECRETÁRIO DE ECONOMIA E FINANÇAS

## JERIKUARA

### PREFEITURA MUNICIPAL DE JERIKUARA

**CONSELHO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - CMDCI**  
**EDITAL Nº 04/2015**  
**DISPÕE SOBRE O RESULTADO FINAL APÓS PERÍODO DE APRESENTAÇÃO DE RECURSOS E PEDIDOS DE IMPUGNAÇÕES DOS CANDIDATOS AO CARGO DE CONSELHEIRO TUTELAR.**  
A Presidente do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente de Jeriquara (CMDCAJ), no uso das atribuições que lhe confere a Lei Federal nº 8.069/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente - ECA) e Lei Municipais nº 254/03 e nº 717/15, faz saber que, nos termos da Resolução 170, de 10 de dezembro de 2014, do CONADCA, dispõe as informações, nos seguintes termos:

Resultado Final - CANDIDATURAS OFICIAIS	
Numero	Nome
1	Ana Almeida Soares
2	Ana Flávia Muniz
3	Ana Lúcia Barbosa da Silva Branquinho
4	Ana Paula Ribeiro
5	Bruna Aparecida Oliveira Cardozo
6	Edilene da Silva Lisboa
7	Itai Terezinha da Silva Caprioli
8	Josilene Cristina de Souza
9	Lemir Francisca da Silva
10	Lucivaldiva Teles dos Santos
11	Marcia Aparecida Gonçalves
12	Patricia Maria Pimenta
13	Shelley Juliana da Silva Moura
14	Silene do Nascimento e Silva
15	Valdir Euripedes Gonçalves Garcia

E para que chegue ao conhecimento dos interessados, expedir-se o presente EDITAL DE DIVULGAÇÃO DO RESULTADO FINAL APÓS PERÍODO DE APRESENTAÇÃO DE RECURSOS E PEDIDOS DE IMPUGNAÇÕES DOS CANDIDATOS AO CARGO DE CONSELHEIRO TUTELAR, que será afixado na sede CMDCAJ e locais públicos.

Jeriquara, 24 de Julho de 2015.  
Sônia Luiza de Oliveira - Pres do CMDCAJ

**Aviso de Licitação**  
**Pregão Presencial Nº 026/2015**  
**Processo Nº 036/2015**  
**Objeto:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ACESSÓRIOS EM CAPACITAÇÃO DE PROFESSORES DOCENTES NAS ESTRATÉGIAS PARA MELHORA DO IDEB (ÍNDICE DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO BÁSICA), CONFORME EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIAS. Data para entrega dos envelopes, credenciamento e sessão pública de lances: dia 18 de agosto de 2015, às 09 horas.

A Prefeitura Municipal de Jeriquara/SP, torna público aos interessados que encontra-se aberto em seu setor de licitações o Pregão Presencial nº 026/2015, tipo "menor preço", objetivando a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ACESSÓRIOS EM CAPACITAÇÃO DE PROFESSORES DOCENTES NAS ESTRATÉGIAS PARA MELHORA DO IDEB (ÍNDICE DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO BÁSICA), conforme Edital e Termo de Referências, procedimento em conformidade com a Lei Federal 8.666/93 e suas alterações. Lei Federal 10.520/2002, com o Decreto Federal 7.555 de 04/08/2000 com o Decreto Municipal nº 613 de 23 de novembro de 2002, demais normas, legis pertinentes e as condições do Edital. O Edital completo encontra-se à disposição dos interessados no site: [www.jeriquara.sp.gov.br](http://www.jeriquara.sp.gov.br). Mais informações no Setor de Licitações sito na Rua Jonas Alves Costa, nº 559, centro, Jeriquara/SP. fone (16) 3134-8700. SEBASTIÃO HENRIQUE DALPICCOLLO - Prefeito Municipal.

## JUNQUEIRÓPOLIS

### PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNQUEIRÓPOLIS

**EXTRATO DO TERMO ADITIVO Nº 096/2015**  
**TOMADA DE PREÇOS Nº 009/2012 - PROCESSO Nº 108/2012**  
**Contratante:** PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNQUEIRÓPOLIS

**Contratada:** N S C TECNOLOGIA E CONSTRUÇÕES LTDA - EPP - Perapólis/SP.  
**Objeto:** Fica prorrogado o prazo de execução do contrato nº 0442/2013 (Construção de Centro Educacional Infantil) até 28 de setembro de 2015.  
Assinatura: 30/07/2015.  
LUIZ GUSTAVO JUNQUEIRA DE SOUSA - Secretário Administrativo

## LEME

### PREFEITURA MUNICIPAL DE LEME

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2015**  
**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS AQUISIÇÕES DE PEÇAS E ACESSÓRIOS AUTOMOTIVOS PARA VEÍCULOS CATEGORIZADOS COMO LEVES, PESADOS, MAQUINAS, E MOTOCICLETAS, CONFORME FABRICANTE E MODELOS DEFINIDOS NOS ANEXOS DESTA EDITAL - PERTENCENTES A FROTA DE VEÍCULOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE LEME/SP.  
**Ref. Representação TC 005846 889 15-0 SUSPENDE**  
Pelo presente, considerando despacho proferido pelo Ex. Conselheiro Dimes Eduardo Ramalho, do E. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, nos autos do TC supra citado, informamos que foi suspenso o certame, até ulterior decisão daquela Corte, ficando sem efeito, portanto a designação da sessão prevista para 06 de agosto de 2015.  
Leme, 05 de agosto de 2015  
CHRISTIAN CLAUDIO ALVES  
Diretor de Licitações

### SUPERINTENDÊNCIA DE ÁGUA E ESGOTO

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 03/2015**  
**OBJETO:** Aquisição de 01 (uma) roçadeira hidráulica articulada, com largura de corte de 1,5 metros, alcance de corte lateral de no mínimo 4,30 metros, altura de corte de no mínimo 6,00 metros, com duas navilhas retantes em aço carbono, válvula de alívio em cada circuito hidráulico, protetores basculantes da unidade de corte, tela de proteção para operador, com instalação ao hidráulico de trator já incluso, com garantia total contra defeitos de fabricação pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses, e entrega técnica do equipamento.

Acólheu a decisão da Sra. Pregoeira e Equipe de Apoio, HOMOLOGANDO o objeto do referido certame à empresa J. Marangoni Comercial Importação e Exportação Ltda-EPP, pelo valor de R\$ 38.900,00 (trinta e oito mil e novecentos reais).

Formalize-se o pedido de fornecimento e encaminhe a empresa cópia do mesmo, com a devida comprovação de recebimento.

Leme, 05 de agosto de 2015  
RICARDO MORAGHI  
Diretor Presidente

## LIMEIRA

### PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA

**COMUNICADO**  
**AVISO DE LICITAÇÃO ABERTURA JUNTO A PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA**  
**EDITAL Nº 123/2015**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 24.113/2015**  
**MODALIDADE:** Pregão Eletrônico nº 99/2015  
**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE CREDITOS EM CARTÃO ALIMENTAÇÃO INDIVIDUAL E NOMEAL PARA ATENDER AOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS.

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA:** dia 19/08/2015 às 09:30 horas  
**EDITAL Nº 124/2015**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 7.834/2015**  
**MODALIDADE:** Pregão Presencial nº 08/2015  
**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA MINISTRAR CURSOS DE PROMOÇÃO DE INSPECTORES E SUBINSPECTORES, CONFORME O ARTIGO 43 E 44 DO ESTATUTO DA GUARDA CIVIL MUNICIPAL, LEI COMPLEMENTAR Nº 622 DE 28 DE DEZEMBRO DE 2011.

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA:** dia 19/08/2015 às 09:30 horas.  
O Edital e seus anexos poderão ser adquiridos sem custo no site da Prefeitura Municipal de Limeira: [www.limeira.sp.gov.br](http://www.limeira.sp.gov.br) ou mediante a gravação em mídia, desta forma o interessado deve comparecer com mídia gravável no Departamento de Gestão de Documentos da Prefeitura Municipal de Limeira, no horário das 9h00 às 16h00, de segunda a sexta-feira, na Rua Dr. Alberto Ferreira, nº 174 - Centro ou ainda mediante o recolhimento da taxa de R\$ 0,20 (vinte centavos) por folha de cadastro com o Decreto Municipal nº 369 de 28 de agosto de 2014.

Limeira, 05 de agosto de 2015.  
Jéssica Scherer Mizael - Pregoeira  
Comunicamos aos interessados que a autoridade competente HOMOLOGOU o objeto do Pregão Presencial 04/2015 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE AGREGADO RECI/CLAVEL MISTO, AREIA RECICLADA, PEDRISCO RECICLADO, BRITA RECICLADA, E RACHÃO RECICLADO, INCLUINDO FRETE DESTA DO PERÍMETRO DO MUNICÍPIO DE LIMEIRA - SP, ZONA URBANA E RURAL, para a empresa vencedora WRI USINA DE RECICLAGEM LTDA EPP pelo valor global do certame de R\$ 930.000,00 (novecentos e trinta mil reais).

Limeira, 24 de agosto de 2015.  
Marcelo José Cogli  
Secretário Municipal de Serviços Públicos

EM BRANCO



**Processo Licitatório nº 037/2016, Pregão Presencial nº 02/2016**

**Homologado e Adjudicado o procedimento licitatório referente ao Pregão Presencial nº 02/2016, que tem como objeto REGISTRO DE PREÇO para eventual aquisição de materiais de Enfermagem destinados à Diretoria de Saúde de Itaipava – Unidade Básica de Saúde, em favor das empresas, CIRURGICA PAULISTA COMERCIO DE MATERIAL MEDICAMENTAL LTDA, pelo valor total de R\$ 86.966,60; COMERCIAL CIRURGICA RIOCLARENSE LTDA, pelo valor total de R\$ 104.116,50; CIRURGICA UNIAO LTDA, pelo valor total de R\$ 102.994,80; CQC – TECNOLOGIA EM SISTEMAS DIAGNOSTICOS LTDA, pelo valor total de R\$ 8.060,00; MAX MEDICAL COMERCIO DE PRODUTOS MEDICOS E HOSPITALARES LTDA, pelo valor total de R\$ 31.000,00; N. PERAI COMERCIO DE PRODUTOS CIRURGICOS ME, pelo valor total de R\$ 25.900,00; NACIONAL COMERCIAL MATERIAIS LTDA, pelo valor total de R\$ 34.767,50; PLASMEDIC – COMERCIO DE MATERIAIS PARA USO MEDICO E LABORATORIAL EIRELI, pelo valor total de R\$ 12.255,00; SOQUIMICA LABORATORIOS LTDA – EPP, pelo valor total de R\$ 291.617,50; STARMED ARTIGOS MEDICOS E HOSPITALARES LTDA, pelo valor total de R\$ 58.553,30. Data 26/07/2016.**

**Processo Licitatório nº 061/2016, Dispensa de Licitação nº 009/2016**

**Ratificado o procedimento licitatório referente Dispensa de Licitação nº 009/2016, que tem como objeto locação de imóvel localizado a Rua São Sebastião, 452, para instalação de uma creche Municipal, em favor de LEONEL BASSANI, pelo valor total de R\$ 22.236,00. Data 01/08/2016.**

**Processo Licitatório nº 055/2016, Pregão Presencial nº 030/2016**

**Homologado e Adjudicado o procedimento licitatório referente ao Pregão Presencial nº 030/2016, que tem como objeto REGISTRO DE PREÇO para eventual aquisição de medicamentos necessários para a Diretoria de Saúde de Itaipava – Unidade Básica de Saúde, em favor das empresas, DIMASTER COMERCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA, pelo valor total de R\$ 8.280,00; CENTERMED COMERCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA, pelo valor total de R\$ 12.649,80; DUPRATI HOSPITALAR COM. IMP. EXP. LTDA, pelo valor total de R\$ 119.933,00; ATIVA COMERCIAL HOSPITALAR LTDA, pelo valor total de R\$ 82.104,50; PRO-REMEDIOS DIST. PROD. FARM. E COSM. EIRELI – ME, pelo valor total de R\$ 98.665,00; ALFALGOS LTDA, pelo valor total de R\$ 49.799,90; DIMACUS LTDA, pelo valor total de R\$ 43.148,00; ATOMOS DO BRASIL DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA, pelo valor total de R\$ 263.300,00; COMERCIAL CIRURGICA RIOCLARENSE LTDA, pelo valor total de R\$ 59.981,50; FRAGNARI DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA, pelo valor total de R\$ 179.402,00; INTERLABS FARMACEUTICA LTDA, pelo valor total de R\$ 63.830,00; AGLOM COMERCIO E REPRESENTACOES LTDA, pelo valor total de R\$ 30.400,00. Data 03/08/2016.**

**Processo Licitatório nº 062/2016, Dispensa de Licitação nº 010/2016**

**Ratificado o procedimento licitatório referente Dispensa de Licitação nº 010/2016, que tem como objeto contratação de serviços médicos para UBS do Município, em favor de BENEDITO DE SOUZA FILHO, pelo valor total de R\$ 10.400,00; CIGO – CENTRO INTEGRADO DE GINECOLOGIA E OBSTETRICIA LTDA, pelo valor total de R\$ 10.400,00. Data 03/08/2016.**

**Processo Licitatório nº 056/2016, Pregão Presencial nº 027/2016**

**Homologado e Adjudicado o procedimento licitatório referente ao Pregão Presencial nº 027/2016, que tem como objeto contratação de serviços médicos para atendimento da Diretoria de Saúde do Município, em favor das empresas, FMD SERVIÇOS MEDICOS LTDA, pelo valor total de R\$ 84.000,00; PROCORDIS CONSULTORIA MEDICA LTDA, pelo valor total de R\$ 39.600,00; MIRELE TRISTÃO DE SOUZA, pelo valor total de R\$ 39.600,00; GGR SERVIÇOS MEDICOS LTDA, pelo valor total de R\$ 72.000,00; VALÉRIA APARECIDA DE PADUA FLEURI, pelo valor total de R\$ 86.400,00. Data 05/08/2016.**

A Prefeitura Municipal de Itaipava, Estado de São Paulo, torna a público, a quem possa interessar os Contratos Realizados pelo município, a saber:

**CONTRATO Nº 088/2016; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 047/2016; CONVITE Nº 01/2016**

**Contratado (a): PATRISTIA SEGURANÇA EIRELI EPP**  
Objeto resumido: contratação de empresa especializada para prestação de serviços de brigada de incêndio para atender as festividades do 120º aniversário de emancipação do Município, onde será realizado a 24ª. Tradicional Festa de Peão: Valor Global: R\$ 25.646,25; Vigência: 14/07/2016 a 24/07/2016; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 14/07/2016.

**CONTRATO Nº 087/2016**

**Contratado (a): LUANA MARIA ESTEVAM SCHMIDT**  
Objeto resumido: Contratação de serviços gráficos destinados ao desenvolvimento de exemplares em 01 (um) volume da edição da Revista Itaipava Mais; Valor Global: R\$ 7.900,00; Vigência: 15 dias; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 15/07/2016.

**CONTRATO Nº 086/2016; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 046/2016; CONVITE Nº 01/2016**

**Contratado (a): PATRISTIA SEGURANÇA EIRELI EPP**  
Objeto resumido: contratação de empresa especializada para prestação de serviços de segurança para atender as festividades do 120º aniversário de emancipação do Município, onde será realizado a 24ª. Tradicional Festa de Peão: Valor Global: R\$ 15.105,00; Vigência: 11/07/2016 a 24/07/2016; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 11/07/2016.

**CONTRATO Nº 085/2016**

**Contratado (a): ALEXANDRE AIZEQUE – ME**  
Objeto resumido: Prestação de Serviços de Manutenção de 07 (sete) canais de retransmissão de Televisão; Valor Global: R\$ 7.980,00; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 11/07/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 01; CONTRATO Nº 060/2015; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2015; TOMADA DE PREÇO Nº 001/2015**

**Contratado (a): CRISTIANO THOMAZ DE AGUIAR – ME**  
Objeto resumido: Continuidade na execução de construção de uma Unidade Básica de Saúde na Avenida MANOIA – Vila Prete; Vigência: Mais 120 dias; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 25/07/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 01; CONTRATO Nº 091/2015; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 040/2015; TOMADA DE PREÇO Nº 003/2015**

**Contratado (a): CRISTIANO THOMAZ DE AGUIAR – ME**  
Objeto resumido: Execução da construção do prédio do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS); Vigência: Mais 1 mes; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 22/07/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 02; CONTRATO Nº 079/2015; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 030/2015; TOMADA DE PREÇO Nº 002/2015**

**Contratado (a): SEMAM TERRAPLANAGEM E PAVIMENTAÇÃO LTDA**  
Objeto resumido: Contratação de empresa especializada para execução de projeto de guias, sarjetas e pavimentação asfáltica no Distrito Industrial II; Acréscimo de valor: R\$ 64.214,83; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 13/07/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 02; CONTRATO Nº 013/2016; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 006/2016; CONVITE Nº 001/2016**

**Contratado (a): CONSTRUTORA L.F. LTDA – ME**  
Objeto resumido: Continuidade a construção da cobertura da Quadra Poliesportiva da Escola Municipal Aristeu Pedroso de Almeida; Acréscimo de prazo: 90 dias; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 11/07/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 03; CONTRATO Nº 078/2013; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 035/2013; CONVITE Nº 016/2013**

**Contratado (a): DORVAL DE JESUS GÓES – ME**  
Objeto resumido: Contrato prestação de serviço de transporte/entrega de merenda escolar; Valor Global: R\$ 93.962,52; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 11/07/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 01; CONTRATO Nº 088/2015; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 044/2015; PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2015**

**Contratado (a): CENTRO ODONTOLÓGICO SORRISO.COM LTDA**  
Objeto resumido: contrato de prestação de serviços de atendimento odontológico móvel nos bairros e escolas da área Urbana do Município, bem como no Bairro do Engenheiro Serra e Distrito do Lobo; Valor Global: R\$ 43.200,00; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 07/07/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 03; CONTRATO Nº 106/2014; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 041/2014; PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2014**

**Contratado (a): DIEGO ALESSANDRO FERNANDES – ME**  
Objeto resumido: Contrato de transporte escolar dos alunos da zona Rural do Município de Itaipava-SP; Valor Global: R\$ 147.200,00; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 01/07/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 03; CONTRATO Nº 105/2014; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 041/2014; PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2014**

**Contratado (a): VALDECI LEONEL BASSANI TRANSPORTADORA – ME**  
Objeto resumido: Contrato de transporte escolar dos alunos da zona Rural do Município de Itaipava-SP; Valor Global: R\$ 422.100,00; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 01/07/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 02; CONTRATO Nº 104/2014; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 041/2014; PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2014**

**Contratado (a): JORGE ALVES ITATINGA – ME**  
Objeto resumido: Contrato de transporte escolar dos alunos da zona Rural do Município de Itaipava-SP; Valor Global: R\$ 160.272,00; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 01/07/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 03; CONTRATO Nº 103/2014; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 041/2014; PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2014**

**Contratado (a): JOÃO CARLOS DE AZEVEDO ITATINGA – ME**  
Objeto resumido: Contrato de transporte escolar dos alunos da zona Rural do Município de Itaipava-SP; Valor Global: R\$ 110.704,00; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 01/07/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 03; CONTRATO Nº 107/2014; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 041/2014; PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2014**

**Contratado (a): ALINE LETICIA DE MELO – ME**  
Objeto resumido: Contrato de transporte escolar dos alunos da zona Rural do Município de Itaipava-SP; Valor Global: R\$ 194.400,00; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 01/07/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 03; CONTRATO Nº 077/2013; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 049/2013; DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 006/2013**

**Contratado (a): ANTONINA ALVES PAIXÃO**  
Objeto resumido: Contrato de locação de imóvel para o funcionamento do corpo de bombeiro; Valor Global: R\$ 2.528,07; Vigência: 02 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 01/07/2016.

**CONTRATO Nº 096/2016; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 056/2016; PREGÃO PRESENCIAL Nº 027/2016**

**Contratado (a): VALÉRIA APARECIDA PADUA FLEURI**  
Objeto resumido: Serviços médico na especialidade Radiologia; Valor Global: R\$ 86.400,00; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 05/08/2016.

**CONTRATO Nº 095/2016; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 056/2016; PREGÃO PRESENCIAL Nº 027/2016**

**Contratado (a): GGR SERVIÇOS MEDICOS LTDA**  
Objeto resumido: Serviços médico na especialidade Psiquiatria; Valor Global: R\$ 72.000,00; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 05/08/2016.

**CONTRATO Nº 094/2016; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 056/2016; PREGÃO PRESENCIAL Nº 027/2016**

**Contratado (a): MIRELE TRISTÃO DE SOUZA**  
Objeto resumido: Serviços médico na especialidade Neurologia adulto e infantil; Valor Global: R\$ 39.600,00; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 05/08/2016.

**CONTRATO Nº 093/2016; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 056/2016; PREGÃO PRESENCIAL Nº 027/2016**

**Contratado (a): PROCORDIS CONSULTORIA MEDICA LTDA**  
Objeto resumido: Serviços médico na especialidade Neurologia adulto e infantil; Valor Global: R\$ 39.600,00; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 05/08/2016.

**CONTRATO Nº 092/2016; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 056/2016; PREGÃO PRESENCIAL Nº 027/2016**

**Contratado (a): FMD SERVIÇOS MEDICOS LTDA**  
Objeto resumido: Serviços médico na especialidade Ortopedia; Valor Global: R\$ 84.000,00; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 05/08/2016.

**CONTRATO Nº 091/2016; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 062/2016; DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2016**

**Contratado (a): CIGO – CENTRO INTEGRADO DE GINECOLOGIA E OBSTETRICIA LTDA**  
Objeto resumido: Serviço médico na especialidade Ginecologia; Valor Global: R\$ 10.400,00; Vigência: 02 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 03/08/2016.

**CONTRATO Nº 090/2016; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 062/2016; DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2016**

**Contratado (a): DR. BENEDITO DE SOUZA ALMEIDA FILHO**  
Objeto resumido: Serviço médico na especialidade Ginecologia; Valor Global: R\$ 10.400,00; Vigência: 02 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 03/08/2016.

**CONTRATO Nº 089/2016; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 061/2016; DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 009/2016**

**Contratado (a): LEONEL BASSANI**  
Objeto resumido: Locação de imóvel localizado a Rua São Sebastião, 452 – Centro para funcionamento de uma Creche Municipal; Valor Global: R\$ 22.236,00; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 03/08/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 04; CONTRATO Nº 134/2014; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 021/2014; PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2014**

**Contratado (a): SOLICARD ADMINISTRADORA DE CARTÕES E CONVÊNIOS LTDA – EPP**  
Objeto resumido: Prestação de serviços para fornecimento mensal de vale compra alimentos por meio de crédito instantâneo em cartão magnético e/ou eletrônico; Valor Global: R\$ 3.211,845; Vigência: 12 meses; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 03/08/2016.

**TERMO ADITIVO Nº 05; CONTRATO Nº 062/2014; PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2014; CONCORRÊNCIA Nº 001/2014**

**Contratado (a): COMERCIAL 3D DO BRASIL LTDA – EPP**  
Objeto resumido: Execução do empreendimento denominado Itaipava C2; Valor do acréscimo: R\$ 139.144,11; Foro Distrital de Itaipava (SP); Data da assinatura: 03/08/2016.

**ITU****PREFEITURA MUNICIPAL DE ITU**

A Prefeitura da Estância Turística de Ituí informa a abertura do Pregão Presencial nº 073/16, para o REGISTRO DE PREÇOS DE MEDICAMENTOS DECORRENTES DE ORDENS JUDICIAIS COM APLICAÇÃO DO COEFICIENTE DE ADEQUAÇÃO DE PREÇO – CAP, DE ACORDO COM AS NORMAS EDITADAS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE. Os envelopes deverão ser entregues até 08:00h do dia 24/08/2016. O Edital completo está à disposição para consulta e impressão no site da Prefeitura: [www.itui.sp.gov.br](http://www.itui.sp.gov.br), ou diretamente na Prefeitura no qual o interessado deverá trazer um CD para cópia junto ao Depto. de Compras e Licitações, sito na Av. Ituí 400, junto ao 111. B. Ituí Novo Centro, Ituí/SP, das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 16h00. Os Não serão prestadas informações por telefone/fax/e-mail. Ituí, 08/08/16. Beatriz F. C. Camprigher – Diretora de Compras e Licitações.

**ITUPEVA****PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPEVA**

Processo nº 777116 – DISPENSA Nº 019/2016. Em conformidade com as informações fornecidas por esse setor, RATIFICO a DISPENSA DE LICITAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS PARA ATENDER LIMNAR, solicitado pela Secretaria Municipal de Saúde em conformidade com o Art. 24, IV da Lei nº 8.666/93 e alterações. Empresa Raia Drogasil S/A e Drogaria Mingueiro LTDA, no valor total de R\$ 24.774,58 (vinte e quatro mil, setecentos e setenta e quatro reais e cinquenta e oito centavos). Retorno os autos a esse setor, para serem tomadas as demais providências. Publique-se. Itupeva, 08 de agosto de 2016.

RICARDO BOCALON – Prefeito Municipal

Processo nº 771215 – DISPENSA Nº 020/2016. Em conformidade com as informações fornecidas por esse setor, RATIFICO a DISPENSA DE LICITAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS PARA ATENDER LIMNAR, solicitado pela Secretaria Municipal de Saúde em conformidade com o Art. 24, IV da Lei nº 8.666/93 e alterações. Empresa Medicam Medicamentos Campinas Ltda, no valor total de R\$ 13.875,96 (treze mil, oitocentos e setenta e cinco reais e novecentos e seis centavos). Retorno os autos a esse setor, para serem tomadas as demais providências. Publique-se. Itupeva, 08 de agosto de 2016.

RICARDO BOCALON – Prefeito Municipal

PREGÃO PRESENCIAL Nº 110/15

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE LINKS DEDICADOS DE INTERNET VIA FIBRA ÓPTICA – DESPACHO DO SR. PREFEITO. De acordo com o parecer da Pregoeira e Grupo de Apoio, que acolheu como razões de decisão, e com base nas Leis nº 8.666/93 e 10.520/2002 e alterações, considero DESERTO o presente certame, autorizando a sua REPETIÇÃO, observadas as cautelas legais. Publique-se. Itupeva, 08 de agosto de 2016.

Ricardo Bocalon

PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 103/16

TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO

OBJETO: LOCAÇÃO DE CONCENTRADORES DE OXIGÊNIO, CILINDRO PARA OXIGÊNIO, CPAP E OXIGÊNIO MEDICINAL PARA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESSÃO PÚBLICA DIA 19/08/2016 ÀS 10:00H. LOCAL: Paço Municipal – Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, 15 – Parque das Vinhas – Itupeva/SP. INFORMAÇÕES (11) 4591-8100 – LICITAÇÕES. EDITAL À DISPOSIÇÃO NO SITE [www.itupeva.sp.gov.br](http://www.itupeva.sp.gov.br). E PARA RETIRADA AV. EDUARDO ANÍBAL LOURENÇON, 15 – PARQUE DAS VINHAS – SETOR DE LICITAÇÕES.

Itupeva, 08 de agosto de 2016.

Maria Ap. Adomais

PREGÃO PRESENCIAL Nº 105/16

TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS PARA A REDE PÚBLICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ITUPEVA – SESSÃO PÚBLICA DIA 19/08/2016 ÀS 10:00H. LOCAL: Paço Municipal – Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, 15 – Parque das Vinhas – Itupeva/SP. INFORMAÇÕES (11) 4591-8100 – LICITAÇÕES. EDITAL À DISPOSIÇÃO NO SITE [www.itupeva.sp.gov.br](http://www.itupeva.sp.gov.br). E PARA RETIRADA AV. EDUARDO ANÍBAL LOURENÇON, 15 – PARQUE DAS VINHAS – SETOR DE LICITAÇÕES.

Itupeva, 08 de agosto de 2016.

Maria Ap. Adomais

PREGÃO PRESENCIAL Nº 105/16

TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS PARA A REDE PÚBLICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ITUPEVA – SESSÃO PÚBLICA DIA 19/08/2016 ÀS 10:00H. LOCAL: Paço Municipal – Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, 15 – Parque das Vinhas – Itupeva/SP. INFORMAÇÕES (11) 4591-8100 – LICITAÇÕES. EDITAL À DISPOSIÇÃO NO SITE [www.itupeva.sp.gov.br](http://www.itupeva.sp.gov.br). E PARA RETIRADA AV. EDUARDO ANÍBAL LOURENÇON, 15 – PARQUE DAS VINHAS – SETOR DE LICITAÇÕES.

Itupeva, 08 de agosto de 2016.

Maria Ap. Adomais

PREGÃO PRESENCIAL Nº 105/16

TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS PARA A REDE PÚBLICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ITUPEVA – SESSÃO PÚBLICA DIA 19/08/2016 ÀS 10:00H. LOCAL: Paço Municipal – Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, 15 – Parque das Vinhas – Itupeva/SP. INFORMAÇÕES (11) 4591-8100 – LICITAÇÕES. EDITAL À DISPOSIÇÃO NO SITE [www.itupeva.sp.gov.br](http://www.itupeva.sp.gov.br). E PARA RETIRADA AV. EDUARDO ANÍBAL LOURENÇON, 15 – PARQUE DAS VINHAS – SETOR DE LICITAÇÕES.

Itupeva, 08 de agosto de 2016.

Maria Ap. Adomais

PREGÃO PRESENCIAL Nº 105/16

TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS PARA A REDE PÚBLICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ITUPEVA – SESSÃO PÚBLICA DIA 19/08/2016 ÀS 10:00H. LOCAL: Paço Municipal – Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, 15 – Parque das Vinhas – Itupeva/SP. INFORMAÇÕES (11) 4591-8100 – LICITAÇÕES. EDITAL À DISPOSIÇÃO NO SITE [www.itupeva.sp.gov.br](http://www.itupeva.sp.gov.br). E PARA RETIRADA AV. EDUARDO ANÍBAL LOURENÇON, 15 – PARQUE DAS VINHAS – SETOR DE LICITAÇÕES.

Itupeva, 08 de agosto de 2016.

Maria Ap. Adomais

PREGÃO PRESENCIAL Nº 105/16

TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS PARA A REDE PÚBLICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ITUPEVA – SESSÃO PÚBLICA DIA 19/08/2016 ÀS 10:00H. LOCAL: Paço Municipal – Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, 15 – Parque das Vinhas – Itupeva/SP. INFORMAÇÕES (11) 4591-8100 – LICITAÇÕES. EDITAL À DISPOSIÇÃO NO SITE [www.itupeva.sp.gov.br](http://www.itupeva.sp.gov.br). E PARA RETIRADA AV. EDUARDO ANÍBAL LOURENÇON, 15 – PARQUE DAS VINHAS – SETOR DE LICITAÇÕES.

Itupeva, 08 de agosto de 2016.

Maria Ap. Adomais

PREGÃO PRESENCIAL Nº 105/16

TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS PARA A REDE PÚBLICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ITUPEVA – SESSÃO PÚBLICA DIA 19/08/2016 ÀS 10:00H. LOCAL: Paço Municipal – Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, 15 – Parque das Vinhas – Itupeva/SP. INFORMAÇÕES (11) 4591-8100 – LICITAÇÕES. EDITAL À DISPOSIÇÃO NO SITE [www.itupeva.sp.gov.br](http://www.itupeva.sp.gov.br). E PARA RETIRADA AV. EDUARDO ANÍBAL LOURENÇON, 15 – PARQUE DAS VINHAS – SETOR DE LICITAÇÕES.

Itupeva, 08 de agosto de 2016.

Maria Ap. Adomais

PREGÃO PRESENCIAL Nº 105/16

TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS PARA A REDE PÚBLICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ITUPEVA – SESSÃO PÚBLICA DIA 19/08/2016 ÀS 10:00H. LOCAL: Paço Municipal – Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, 15 – Parque das Vinhas – Itupeva/SP. INFORMAÇÕES (11) 4591-8100 – LICITAÇÕES. EDITAL À DISPOSIÇÃO NO SITE [www.itupeva.sp.gov.br](http://www.itupeva.sp.gov.br). E PARA RETIRADA AV. EDUARDO ANÍBAL LOURENÇON, 15 – PARQUE DAS VINHAS – SETOR DE LICITAÇÕES.

Itupeva, 08 de agosto de 2016.



EM BRANCO





EM BRANCO







EM BRANCO



2

AUTENTICAÇÃO PRESENTE E  
VERSO REC. EST. N.º 44.443



**TABELAÇÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
AV. Dols. 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP  
AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLÂNDIA/SP, 24/11/2017.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO (VÁLIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,38  
ROBERTO RODRIGUES MACHADO  
SUBSTITUTO DO TABELIAO  
RG: 4.192.782-5-SP - ORI. A  
FIRMA NOS TABELIAOS  
SÃO PAULO/SP

REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS  
3º REGIAO  
INSCRIÇÃO Nº 26961  
ANA CAROLINA OLIVEIRA GUSMAO  
ASSINATURA DO TITULAR  
Dma Carolina Oliveira Gusmao  
VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL  
CARTeira DE IDENTIDADE PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA  
LEI Nº 6.206/75  
REGISTRO GERAL  
40.064.148-X  
SSP/SP  
DATA DE EXPIRAÇÃO 27/09/2010 360.927.158-21  
FILIAÇÃO  
LUZ CARLOS DE GUSMAO  
MARLI DE OLIVEIRA GUSMAO  
NACIONALIDADE  
BRASILEIRA  
ORLÂNDIA/SP  
12/09/1987  
CONCLUSÃO DO CURSO ESTABELECIMENTO DE ENSINO  
05/12/2008  
UNIVERSIDADE DE FRANCA  
LOCAL E DATA DE EMISSÃO  
São Paulo, 20 de maio de 2011  
PRESIDENTE DO CEN  
www.cfn.org.br  
Tabelação de Notas e de Protesto de Letras e Títulos de Orlandia/SP

ENI BRANCO




**ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA nº 0084/2018**



Atesto para os devidos fins que o(a) nutricionista ANA CAROLINA OLIVEIRA GUSMAO, inscrito(a) no CRN-3, sob o nº 26961, é Responsável Técnico da empresa VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA, registrada neste CRN-3, sob o nº PJ2358, estando o(a) profissional em condições de responder tecnicamente pela empresa nas atividades de alimentação e nutrição.

São Paulo, 22 de março de 2018.

  
Dra. Denise de Augustinis Noronha-Hernandez  
CRN-3 2783  
Presidente

Obs.: O presente atestado não dispensa a apresentação da Certidão de Registro e Quitação (CRQ) atualizada.

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião | Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL À  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 20/04/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VÁLIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) V. R. 3,46



EM BRANCO



**ATESTADO nº 0056/2018**



Atestamos para os devidos fins que o(a) Nutricionista Dr(a). ANA CAROLINA OLIVEIRA GUSMAO, inscrita no CRN-3, sob o nº 26961 é Responsável Técnico(a), conforme informações no Recadastramento 2017 pela profissional e pela empresa VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA, registrada sob o nº PJ2358, neste Regional, por execução de obras e serviços de características semelhantes ao objeto da Licitação, para a contratação de empresa especializada em serviços de nutrição e alimentação, conforme artigo 30, parágrafo 1º, inciso I, da Lei Federal de Licitações e Contratos na Administração Pública nº 8.666/1993.

São Paulo, 21 de fevereiro de 2018.

*Rosane Buiado Anjos Teixeira*  
Dra. Denise de Augustinis Noronha Hernandez  
CRN-3 2783  
Presidente

Obs.: O presente atestado não dispensa a apresentação da Certidão de Registro e Quitação (CRQ) atualizada.



EM BRANCO



## ACERVO TÉCNICO



Certifico e dou fé, a pedido da interessada, para os devidos fins, que o **ACERVO TÉCNICO** da empresa **VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA**, PJ nº 2358, registrada neste Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região, é o seguinte:

- **Unidade:** CENTRO DE DETENCAO PROVISORIA DR. CALIXTO ANTONIO DE SAO BERNARDO DO CAMPO.
- **Nº de refeições:** 3586
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 220
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 479
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA
- **Nº de refeições:** 189
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 208
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 80
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA
- **Nº de refeições:** 160
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 200
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 480
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA
- **Nº de refeições:** 167
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 90

**TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião • Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE ORLANDIA/SP, 07/03/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO BOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,46

**RONALDO RODRIGUES MACHADO**  
**TABELÃO**  
RG: 4.242.554-SP • ORLÂNDIA/SP  
FIRMA NOS TABELÕES AUTÊNTICOS DE  
SÃO PAULO



EM BRANCO



**RONALDO RODRIGUES MACHADO**  
TABELIÃO  
RG: 4.242.554-SP - ORLÂNDIA - SP  
FIRMA NOS TABELIÕES DE  
SÃO PAULO - CAPITAL

www.crn3.org.br



- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 277
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA
- **Nº de refeições:** 330
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 320
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 170
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA
- **Nº de refeições:** 330
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 330
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 285
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA
- **Nº de refeições:** 380
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 236
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 240
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA
- **Nº de refeições:** 340
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 330
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 240
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA
- **Nº de refeições:** 280
- **Unidade:** CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA PAULA SOUZA.
- **Nº de refeições:** 290
- **Unidade:** PREF.MUN.DE JARDINOPOLIS.
- **Nº de refeições:** 8018

TABELIÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP  
RONALDO RODRIGUES MACHADO - Tabelião | Av. Dols, 400 - Fone: (16) 3726-3999 - Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO, DOU FE. ORLÂNDIA/SP, 07/03/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VÁLIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) VLR R\$ 3,46

EM BRANCO



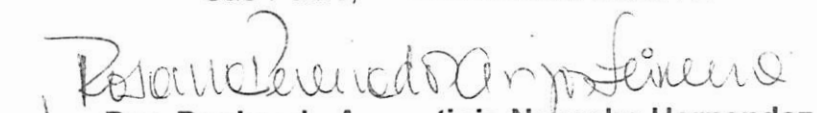
**ACERVO TÉCNICO**

Atesto para os devidos fins que a nutricionista **ANA CAROLINA OLIVEIRA GUSMAO**, inscrito no CRN – 3, sob o nº **26961**, é Responsável Técnico da empresa **VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA**, registrada neste CRN – 3, sob o nº **PJ2358**, estando o(a) profissional em condições de responder tecnicamente pela empresa nas atividades de alimentação e nutrição.

Obs: O presente atestado não dispensa a apresentação da Certidão de registro e Quitação (CRQ) atualizada.

- **VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA.**  
ATUAÇÃO: NUTRICIONISTA  
PERÍODO: 08/07/2013 - ATUAL
- **SODEXO DO BRASIL COMERCIAL S.A..**  
ATUAÇÃO: NUTRICIONISTA  
PERÍODO: 04/07/2011 – 30/06/2011
- **BOM DEGUSTY ASSESSORIA E ALIMENTOS LIMITADA**  
ATUAÇÃO: NUTRICIONISTA  
PERÍODO: 02/08/2010 – 30/06/2011
- **ELDORADO REFEICOES LTDA.**  
ATUAÇÃO: NUTRICIONISTA  
PERÍODO: 19/10/2010 – 01/09/2010
- **BOM DEGUSTY ASSESSORIA E ALIMENTOS LIMITADA.**  
ATUAÇÃO: NUTRICIONISTA  
PERÍODO: 23/03/2010 – 16/07/2010

São Paulo, 21 de fevereiro de 2018.

  
**Dra. Denise de Augustinis Noronha Hernandez**  
**CRN-3 2783**  
**Presidente**

**TABELIÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP**  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião | Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO, DOU FE. ORLANDIA/SP, 07/03/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,45



EM BRANCO






**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**  
**CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 3ª REGIÃO (SP e MS)**  
**ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA N.º 29199/18**

<b>NUTRICIONISTA</b>	<b>CRN N.º</b>
ANA CAROLINA OLIVEIRA GUSMAO	26961

<b>PESSOA JURÍDICA</b>	<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL</b>
------------------------	------------------------------

<b>RAZÃO SOCIAL:</b> VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA <b>SEGMENTO DE ATUAÇÃO:</b> UAN/ COMERCIAL <b>CNPJ:</b> 04404699000106 <b>ENDEREÇO:</b> AVENIDA ONZE, 359 - CENTRO - ORLANDIA/SP	
---	---

*Considerar-se-á nula de pleno direito a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) que deixar de corresponder à situação atualizada das Responsabilidades Técnicas do Nutricionista no CRN (Resolução CFN nº 576/2016, Art.9º, §2º).*

Obs.: Este documento não substitui a Certidão de Registro e Quitação (CRQ), Certidão de Cadastro (CC), Atestado de Responsabilidade Técnica ou Acervo Técnico.

São Paulo, 31 de janeiro de 2018

DRA. DENISE DE AUGUSTINIS NORONHA HERNANDEZ  
PRESIDENTE DO CRN-3 (SP e MS)

A aceitação desta Anotação está condicionada à verificação de sua autenticidade na internet, no endereço:

<http://www.crn3.org.br> no link: CRN3 ONLINE no Menu Conferência de Certidão

Atenção: Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

EM BRANCO



ter necessidade de usá-los algum dia.

1999

Assinatura do Portador  
 Gra. Sordana Duvira Quimás

RONALDO RODRIGUES MACHADO

TABELÃO

RG-427054-SP - ORLÂNDIA - SP  
1 FÉLIX CARLOS TABELIONATOS DE  
AUTENTICACÃO  
R-0058359  
CULO - CAPITAL

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO, DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/03/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) Vlr. R\$ 3,44

b

EM BRANCO



AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/03/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,46



18

### CONTRATO DE TRABALHO

Empregador União Mar  
Alimentação LTDA  
CNPJ/MF 04.904.699/0001-00  
Rua Alameda N° 1851  
Município Orlandia Est. SP  
Esp. do Estabelecimento  
Cargo Encarregado de Estabelecimento  
CBO n°  
Data admissão 8 de Setembro de 2013  
Registro n°  
Remuneração especificada R\$ 502,25  
(Quinhentos e dois reais e vinte e cinco centavos por mês)  
Ass. do empregador ou a rogo c/test.  
1°  
2°  
Data saída de de  
Ass. do empregador ou a rogo c/test.  
1°  
2°  
Com. Dispensa CD N°

### CONTRATO DE TRABALHO

MARMITARIA LTDA  
CNPJ/CEI 36.472.693/0001-30  
End. R SILVANO BRANDAO no. 281  
Município FRUTAL Est. MG  
Esp. Estab. COZ. INDUSTRIAL  
Nome ANA CAROLINA OLIVEIRA GUSMAO  
Cargo ENCARREGADA DE VISTORIA TECNICA  
CBO no. 2237-10 Adm. 08/07/2013  
Registro no. Fis. Ficha  
Remuneração 502.25  
quinhentos e dois reais e vinte e cinco centavos por mês

Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1°  
2°  
Data saída 09 de Setembro de 2017

Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1°  
2°  
Com. Dispensa CD N°

RONALDO RODRIGUES MACHADO  
TABELIÃO  
RG: 4.242.554-SP -  
FIRMA NOS TABELÕES DE  
SÃO PAULO -



30

### ALTERAÇÕES DE SALÁRIO

Aumentado em 01.09.16 Para R\$ 857,86  
Na função de a mesma  
CBO político por motivo de Gratificação  
Ass. do empregador  
Aumentado em 01.09.17 Para R\$ 3431,44  
Na função de Gerente de rubrica  
CBO de cargo por motivo de alteração  
Ass. do empregador  
Aumentado em Para R\$  
Na função de  
CBO por motivo de  
Ass. do empregador  
Aumentado em Para R\$  
Na função de  
CBO por motivo de  
Ass. do empregador

### ALTERAÇÕES DE SALÁRIO

Aumentado em Para R\$  
Na função de  
CBO por motivo de  
Ass. do empregador  
Aumentado em Para R\$  
Na função de  
CBO por motivo de  
Ass. do empregador  
Aumentado em Para R\$  
Na função de  
CBO por motivo de  
Ass. do empregador  
Aumentado em Para R\$  
Na função de  
CBO por motivo de  
Ass. do empregador

RONALDO RODRIGUES MACHADO  
TABELIÃO  
RG: 4.242.554-SP - ORLÂNDIA - SP  
FIRMA NOS TABELÕES DE  
SÃO PAULO -



AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/03/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) Vlr R\$ 3,46

EM BRANCO



AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO, DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/03/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) VLR R\$ 3,46



48

### ANOTAÇÕES GERAIS

(Atestado médico, alteração do contrato de trabalho, registros profissionais e outras anotações autorizadas por lei)

Admitido em caráter de experiência pelo  
prazo de 45 dias conforme contrato firmado,  
podendo ser prorrogado uma única vez  
pelo mesmo período.

MARMITARIA LTBARIALDA.

a Marmitaria LTBARIALDA, na  
emprego Marmitaria,  
LTBARIALDA, de nome  
Marmaria LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

MARMITARIA LTBARIALDA.

49

### ANOTAÇÕES GERAIS

(Atestado médico, alteração do contrato de trabalho, registros profissionais e outras anotações autorizadas por lei)

Em 01/3/14 passou o ex-  
co o funcao de gerente de  
nutricao

Eldorado Refeições Ltda.

Em 01/3/14 passou o ex-  
co o funcao de gerente de  
nutricao

com Degusty Assessoria  
e Alimentos Ltda.

Em 01/3/14 passou o ex-  
co o funcao de gerente de  
nutricao

RONALDO RODRIGUES MACHADO

TABELIÃO

RG: 4.242.554-SP - OFIC. 124975

FIRMA N. 124975

SÃO PAULO - SP

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

50

### ANOTAÇÕES GERAIS

(Atestado médico, alteração do contrato de trabalho, registros profissionais e outras anotações autorizadas por lei)

Em 01/3/14 passou o ex-  
co o funcao de gerente de  
nutricao

MARMITARIA LTBARIALDA.

Funcionária transferida  
da empresa Eldorado Refei-  
coes 02416.118/0004-73 para  
Eldorado Refeições Ltda  
02416.118/0001-20, perman-  
do com os mesmos direitos  
a partir de 01/11/2014.

ELDORADO REFEIÇÕES LTDA.

### ANOTAÇÕES GERAIS

(Atestado médico, alteração do contrato de trabalho, registros profissionais e outras anotações autorizadas por lei)

\* Rencima: Último dia efetivo  
trabalhado foi em: 31/03/2017.

ELDORADO REFEIÇÕES LTDA

\* Rencima: Último dia efetivo  
trabalhado foi em: 31/03/2017.

com Degusty Assessoria e Alimentos Ltda.

\* Rencima: Último dia efetivo  
trabalhado foi em: 31/03/2017.

RONALDO RODRIGUES MACHADO

TABELIÃO

RG: 4.242.554-SP - OFIC. 124975

FIRMA N. 124975

SÃO PAULO - SP

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

0669 A B0058154

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO, DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/03/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) VLR R\$ 3,46

EM BRANCO





52

## ANOTAÇÕES GERAIS

(Atestado médico, alteração do contrato de trabalho, registros profissionais e outras anotações autorizadas por lei)

Empregado contratado em 01/05/16  
para a empresa Marmitta Ltda  
CNPJ: 16.472.613/0026-79, para  
atender com todos os seus direitos.

MARMITTA LTDA.

Em 01/04/2017 passou a  
carga horária para 220 horas  
mensais.

VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.

53

## ANOTAÇÕES GERAIS

(Atestado médico, alteração do contrato de trabalho, registros profissionais e outras anotações autorizadas por lei)

TABELIÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião • Av. Dols, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP

AUTENTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 06/03/2018.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) VLE R\$ 3,46

RONALDO RODRIGUES MACHADO  
TABELIÃO

RG: 4.242.554-SP - ORLÂNDIA/SP  
FIRMA NOS TABELIÕES  
SÃO PAULO - CAP



6

EM BRANCO



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
MINISTÉRIO DAS CIDADES  
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO  
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

NOME  
ANA CAROLINA OLIVEIRA GUSMAO

DOC. IDENTIDADE / ORG. EMISSOR / UF  
40064146 SSP/SP

CPF  
360.927.158-21

DATA NASCIMENTO  
12/09/1987

FILIAÇÃO  
LUIZ CARLOS DE GUSMAO  
MARLI DE OLIVEIRA GUSM  
AO

PERMISSÃO  
ACC

CAT. HAB.  
AB

Nº REGISTRO  
03757352705

VALIDADE  
10/09/2020

1ª HABILITAÇÃO  
26/12/2005

OBSERVAÇÕES

*Ana Carolina Oliveira Gusmão*

ASSINATURA DO PORTADOR

LOCAL  
ORLANDIA, SP

DATA EMISSÃO  
30/07/2016

53606513061  
SP742740986

DETRAN - SP (SAO PAULO)

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL  
1317415413

PROIBIDO PLASTIFICAR  
1317415413



TABELIÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE ORLÂNDIA/SP  
RONALDO RODRIGUES MACHADO • Tabelião • Av. Dois, 409 • Fone: (16) 3726-3999 • Orlandia/SP  
AUTÊNTICO A PRESENTE COPIA CONFORME ORIGINAL A  
MIM APRESENTADO. DOU FE. ORLANDIA/SP, 24/10/2017.  
ESC.: ROBERTO RODRIGUES MACHADO/ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
(VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE) Vir R\$ 3,00

ROZILDA RODRIGUES MACHADO  
ESCREVENTE SUBSTITUTA  
RG: 5.275.203-SP - ORLANDIA - SP  
FIRMAS NOS TABELIONATOS DE  
SÃO PAULO - CAPITAL



EM BRANCO

SECRETARIA DE  
RELAÇÕES  
EXTERIORES  
DEPARTAMENTO DE  
RELAÇÕES  
COM O EXTERIOR  
BRASILIA - D.F.  
1970



AO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.05805/2017-51



PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.058505/2017-51

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO COM A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Declaramos, sob as penas da Lei, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico, instaurado pela Universidade Federal da Paraíba – UFPB, de que atendemos aos critérios de sustentabilidade ambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, conforme estabelece a Instrução Normativa n° 01/2010, Decreto n° 7.746/2012, nos casos em que a referida instrução se aplica ao objeto.

Declaramos também, sob as penas da Lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- A. A proponente está ciente de sua responsabilidade ambiental e se compromete a cumprir a legislação específica para a atividade que desenvolve, e em adotar práticas ecologicamente corretas.
- B. A empresa reconhece sua responsabilidade com o meio ambiente, adotando todas as medidas necessárias para evitar, atenuar ou reparar os impactos resultantes desta atividade, mantendo-se disponível à fiscalização pelo órgãos responsáveis.
- C. Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

João Pessoa-PB, 19 de Abril de 2018

Emílio David Celini

Diretor

CPF:278.993.398-71

VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Avenida 11 n.º 329 - Centro  
CEP 14.620-000 - Orlândia-SP

Emílio David Celini  
- Diretor -  
RG: 8.427.867-5



EM BRANCO



AO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.05805/2017-51



PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.058505/2017-51

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES LOCAIS E  
DIFICULDADES DO SERVIÇO/ ENTREGA DO(s) BEM(NS)

Declarações para fins de participação na licitação em referência, que a empresa Verde Mar Alimentação Ltda, Representada pelo seu Responsável Legal, o Sr. Emílio David Celini, tomou conhecimento do local onde será executado o serviço/entrega dos bens do objeto presente no Certame, **qual seja, o registro de preços para eventual contratação e pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, I, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidade, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos**, obtendo todas as informações necessárias referente às condições e às dificuldade pertinentes à entrega dos(s) bem(ns) e/ou local(is) dos(s) serviços(s).

João Pessoa-PB, 19 de Abril de 2018



Emílio David Celini  
Diretor  
CPF:278.993.398-71

Emílio David Celini  
- Diretor -  
RG.:8.427.867-5

VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Avenida 11 n.º 329 - Centro  
CEP 14.620-000 - Orlandia-SP



EM BRANCO



AO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.05805/2017-51



PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018

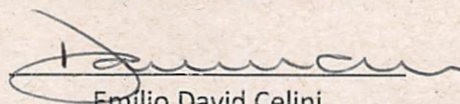
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.05805/2017-51

ANEXO X

**AUTORIZAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO DA GARANTIA E DE PAGAMENTO  
DIRETO**

Verde Mar Alimentação Ltda, inscrita no CNPJ nº 04.404.699/0001-06, por intermédio de seu representante legal, o Sr. Emílio Dávid Celini, portador da Cédula de Identidade RG nº 8.427.867-5 e do CPF nº 278.993.398-71, AUTORIZA, para os fins dos artigos 19-A e 35 da Instrução Normativa nº 02, de 30/04/2008, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, e dos dispositivos correspondentes do Edital: 1) que os valores relativos aos salários e demais verbas trabalhistas devidos aos trabalhadores alocados na execução do contrato sejam descontados da fatura e pagos diretamente aos trabalhadores, quando houver falha no cumprimento dessas obrigações por parte da CONTRATADA, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis, conforme o artigo 19-A, inciso V, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2/2008; 2) que os valores provisionados para o pagamento de férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores alocados na execução do contrato sejam destacados do valor mensal e depositados em conta-corrente vinculada, bloqueada para movimentação e aberta em nome da empresa junto a instituição bancária oficial, conforme o artigo 19-A, inciso I, e Anexo VII, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2/2008; *Nota explicativa: Caso não seja possível a utilização da conta vinculada, nos termos do art. 19-A, §2º da IN SLTI/MPOG n. 02/2008, será desnecessária a utilização da autorização referida no Item 2.* 3) que a CONTRATANTE utilize o valor da garantia prestada para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução do contrato, caso a CONTRATADA não efetue tais pagamentos até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, conforme artigos 19, XIX, e 35, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2/2008.

Orlândia, 19 de Abril de 2018

  
Emílio David Celini  
Diretor

*Emílio David Celini*  
- Diretor -  
RG.: 8.427.867-5

VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Avenida 11 nº 329 - Centro  
CEP 14.620-000 - Orlândia-SP



EM BRANCO



AO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARA IBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N  006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N  23074.05805/2017-51



# PROPOSTA



EM BRANCO



ANEXO VII

CARTA PROPOSTA



A Firma Verde Mar Alimentação Ltda, inscrita no CNPJ sob o n° 04.404.699/0001-06, Inscrição Estadual: 491.085.188.112, com sede à Avenida 11, n° 329, centro, Orlândia/SP, CEP:14.620-000, através Telefone (16)3820-2300 de seu representante legal o Sr. Emílio David Celini, portador da Carteira de Identidade n° 8.427.867-5 e CPF 278.993.398-71, telefone(16)98250-5300 apresenta a sua proposta para o PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018, que tem por objetivo o registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidade isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidade e condições de execução constantes em Edital e todos os anexos, conforme descrito a seguir:

Licitação do tipo menor valor global anual por grupo (Conforme Planilha a seguir)

Item	Campus	Especificação	Unidade	Quantidade Máxima Diária Estimada Valor Diário Unitário Estimado	Valor Diário Unitário Estimado	Valor Diário Máximo Total Estimado
1	Campus I	Desjejum	Un/Dia	564	R\$ 4,66	R\$ 2.628,24
2		Almoço	Un/Dia	2400	R\$ 6,42	R\$ 15.408,00
3		Jantar	Un/Dia	1200	R\$ 3,27	R\$ 3.924,00
4		Lanche da Noite	Un/Dia	564	R\$ 3,18	R\$ 1.793,52
ESTIMATIVA DO TOTAL DIARIO MAXIMO PARA O CAMPUS I (R\$)						
ESTIMATIVA DO VALOR TOTAL DIÁRIO MÁXIMO (A), EM R\$						R\$ 23.753,76
ESTIMATIVA DO VALOR TOTAL ANUAL MÁXIMO (B = A *200), EM R\$						R\$ 4.750.752,00

Em Algarismo:	R\$ 4.750.752,00
Por Extenso:	Quatro Milhões, setecentos e cinquenta mil e setecentos e cinquenta e dois reais

1 - Prazo de Validade da Proposta : 60 (sessenta) dias, contatos a partir da data fixada nesta licitação, para apresentação da proposta

2 - Prazo para Execução dos Serviços: O prazo para conclusão da execução dos serviços objeto desta licitação será de 20 dias , contados a partir da data do recebimento da Ordem de Serviço emitida pela Prefeitura Universitária, conforme Cronograma Físico - Financeiro apresentado em anexo à presente proposta de preços. Vigência 12 meses 200 dias letivos

VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Avenida 11 n.º 329 - Centro  
CEP 14.620-000 - Orlândia-SP

**Emílio David Celini**  
- Diretor -  
RG.: 8.427.867-5



EM BRANCO





3- Declaramos que estamos ciente do prazo de início do fornecimento de refeições será de 20 dias, constados da data de assinatura do Contrato

4 - Declaramos que serão de nossa responsabilidade todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto da referida licitação. Responsabilizamos-nos integralmente pelos prejuízos e danos causados à Universidade Federal da Paraíba e/ou a terceiros, decorrentes do não atendimento de tais obrigações.

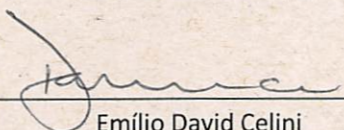
5 - Declaramos que nos preços estão inclusos todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Pregão.

6 - Declaramos que recebemos todos os documentos relativos ao Edital e todos os anexos; visitamos os locais onde serão executados os serviços, tomamos conhecimento de todas as informações, dificuldades e demais condições para o cumprimento das obrigações inerentes ao objeto da licitação.

7- Declaramos que concordamos plenamente com todos os termos deste Edital e seus anexos e de que tem total conhecimento de todas as condições neles contidas.

8- Declaramos que aceitamos a forma de pagamento estabelecida no presente Edital.

João Pessoa, 03 de Maio de 2018

  
Emílio David Celini  
Diretor

Referências Bancárias:  
Banco: Banco do Brasil  
Nº do Banco: 001  
Nº a Agência: 5.113-6  
Nº da Conta: 635-1

DE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Avenida 11 n.º 329 - Centro  
CEP 51.420-000 - Orlandia-SP

**Emílio David Celini**  
- Diretor -  
RG.: 8.427.867-5



EM BRANCO



PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.058505/2017-51



ANEXO XIII

PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇOS  
(ESPECIFICAÇÃO, QUANTIDADE, DETALHAMENTO E PREÇOS)

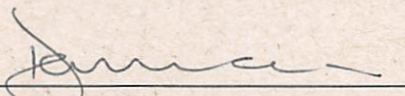
ESTIMATIVAS, QUANTIDADE, DETALHAMENTO E PREÇOS						
Item	Campus	Especificação	Unidade	Quantidade Máxima Diária Estimada Valor Diário Unitário Estimado	Valor Diário Unitário Estimado	Valor Diário Máximo Total Estimado
1	Campus I	Desjejum	Un/Dia	564	R\$ 4,66	R\$ 2.628,24
2		Almoço	Un/Dia	2400	R\$ 6,42	R\$ 15.408,00
3		Jantar	Un/Dia	1200	R\$ 3,27	R\$ 3.924,00
4		Lanche da Noite	Un/Dia	564	R\$ 3,18	R\$ 1.793,52
ESTIMATIVA DO TOTAL DIÁRIO MÁXIMO PARA O CAMPUS I (R\$)						R\$ 23.753,76
ESTIMATIVA DO VALOR TOTAL DIÁRIO MÁXIMO (R\$)						R\$ 23.753,76
ESTIMATIVA DO VALOR TOTAL ANUAL MÁXIMO (R\$)						R\$ 4.750.752,00

OBSERVAÇÕES:

O ANO LETIVO COMPREENDE 200 DIAS

A CRITÉRIO EXCLUSIVO, O LICITANTE INTERESSADO PODERÁ COTAR VALORES DIFERENTE PARA CADA CAMPUS.

João Pessoa, 03 de Maio de 2018



Emílio David Celini  
Diretor

**Emílio David Celini**  
- Diretor -  
RG.: 8.427.867-5

RDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Avenida 11 n.º 329 - Centro  
CEP 14.620-000 - Orlandia-SP



EM BRANCO





UNIVERSIDADE PARAIBA			
COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS			
		Valor ( R\$ )	%
1. Composição da refeição			
	insumos alimentícios	269.805,60	56,79%
	insumos recicláveis/descartáveis/limpeza	11.884,80	2,50%
2.	Mão de obra (Higienização, separação, produção)	68.625,12	14,45%
3.	Transporte/logística	3.410,00	0,72%
4.	Manutenção de equipamentos/utensílios/outros	12.042,92	2,53%
5.	Gás	12.000,00	2,53%
6.	Uniformes / EPI's	876,46	0,18%
7.	Taxa de administração	14.252,26	3,00%
8.	Impostos sobre a fatura:		
	8.1 PIS	3.087,99	0,65%
	8.2 COFINS	14.252,26	3,00%
	8.3 ISS	-	0,00%
	8.4 IRPJ	5.700,90	1,20%
	8.5 CSLL	5.130,81	1,08%
	8.6 ADICIONAL DE IR	3.943,12	0,83%
	8.7 ICMS	19.715,62	4,15%
TOTAL DO CUSTOS + IMPOSTOS		444.727,86	93,61%
9.	Lucro	30.347,34	6,39%
VALOR TOTAL		475.075,20	

VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Avenida 11 n.º 329 - Centro  
CEP 14.620-000 - Orlandia-SP

**Emílio David Celini**  
- Diretor -  
RG.: 8.427.867-5



EM BRANCO





## DESCARTAVEL E LIMPEZA

### CAMPOS I

#### CUSTO ALIMENTAR – CARDÁPIO 1 - DESJEJUM

DESCRIÇÃO			
Tipo de Cardápio	QUANTIDADE - EDITAL	VALOR UNITÁRIO	PREÇO TOTAL (R\$)
Refeições por dia	564	R\$ 0,08	R\$ 45,12
Refeições por MÊS – 20 DIAS	11280	R\$ 0,08	R\$ 902,40
Refeições por ANO	112800	R\$ 0,08	R\$ 9.024,00

#### CUSTO ALIMENTAR – CARDÁPIO 2 – ALMOÇO

DESCRIÇÃO			
Tipo de Cardápio	QUANTIDADE - EDITAL	VALOR UNITÁRIO	PREÇO TOTAL (R\$)
Refeições por dia	2400	R\$ 0,14	R\$ 336,00
Refeições por MÊS – 20 DIAS	48000	R\$ 0,14	R\$ 6.720,00
Refeições por ANO	480000	R\$ 0,14	R\$ 67.200,00

#### CUSTO ALIMENTAR – CARDÁPIO 3 – JANTAR

DESCRIÇÃO			
Tipo de Cardápio	QUANTIDADE - EDITAL	VALOR UNITÁRIO	PREÇO TOTAL (R\$)
Refeições por dia	1200	R\$ 0,14	R\$ 168,00
Refeições por MÊS – 20 DIAS	24000	R\$ 0,14	R\$ 3.360,00
Refeições por ANO	240000	R\$ 0,14	R\$ 33.600,00

#### CUSTO ALIMENTAR – CARDÁPIO 4 – LANCHE NOTURNO

DESCRIÇÃO			
Tipo de Cardápio	QUANTIDADE - EDITAL	VALOR UNITÁRIO	PREÇO TOTAL (R\$)
Refeições por dia	564	R\$ 0,08	R\$ 45,12
Refeições por MÊS – 20 DIAS	11280	R\$ 0,08	R\$ 902,40
Refeições por ANO	112800	R\$ 0,08	R\$ 9.024,00

<b>TOTAL MENSAL</b>			<b>R\$ 11.884,80</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>R\$ 118.848,00</b>

VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Avenida 11 n.º 329 - Centro  
CEP 14.620-000 - Orlandia-SP

*Emílio David Celini*  
- Diretor -  
RG.: 8.427.867-5



EM BRANTO



Empresa: Verde Mar Alimentação Ltda  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Endereço: Avenida 11, n° 329, centro, Orlandia/SP



## CUSTO ALIMENTAR CAMPOS I

### CUSTO ALIMENTAR – CARDÁPIO 1 - DESJEJUM

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE - EDITAL	VALOR UNITÁRIO	PREÇO TOTAL (R\$)
Tipo de Cardápio			
Refeições por dia	564	R\$ 2,71	R\$ 1.528,44
Refeições por MÊS – 20 DIAS	11280	R\$ 2,71	R\$ 30.568,80
Refeições por ANO	112800	R\$ 2,71	R\$ 305.688,00

### CUSTO ALIMENTAR – CARDÁPIO 2 – ALMOÇO

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE - EDITAL	VALOR UNITÁRIO	PREÇO TOTAL (R\$)
Tipo de Cardápio			
Refeições por dia	2400	R\$ 3,06	R\$ 7.344,00
Refeições por MÊS – 20 DIAS	48000	R\$ 3,06	R\$ 146.880,00
Refeições por ANO	480000	R\$ 3,06	R\$ 1.468.800,00

### CUSTO ALIMENTAR – CARDÁPIO 3 – JANTAR

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE - EDITAL	VALOR UNITÁRIO	PREÇO TOTAL (R\$)
Tipo de Cardápio			
Refeições por dia	1200	R\$ 3,35	R\$ 4.020,00
Refeições por MÊS – 20 DIAS	24000	R\$ 3,35	R\$ 80.400,00
Refeições por ANO	240000	R\$ 3,35	R\$ 804.000,00

### CUSTO ALIMENTAR – CARDÁPIO 4 – LANCHE NOTURNO

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE - EDITAL	VALOR UNITÁRIO	PREÇO TOTAL (R\$)
Tipo de Cardápio			
Refeições por dia	564	R\$ 1,06	R\$ 597,84
Refeições por MÊS – 20 DIAS	11280	R\$ 1,06	R\$ 11.956,80
Refeições por ANO	112800	R\$ 1,06	R\$ 119.568,00

<b>TOTAL MENSAL</b>			<b>R\$ 269.805,60</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>R\$ 2.698.056,00</b>

Emílio David Celini  
- Diretor -  
RG.: 8.427.867-5

VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.  
CNPJ: 04.404.699/0001-06  
Avenida 11 n.º 329 - Centro  
CEP 14.620-000 - Orlandia-SP



EM BRANCO



Empresa: Verde Mar Alimentação Ltda

CNPJ: 04.404.699/0001-06

Endereço: Avenida 11, nº 329, centro, Orlândia/SP

## CAMPUS I

Funcao	Salario Base	Encargos	Beneficios	Uniforme	EPI	Qtd Fun	Total Individual	Total Quadro
Cozinheiro	R\$ 1.052,65	R\$ 618,28	R\$ 150,56	R\$ 16,33	R\$ 8,46	3	R\$ 1.846,28	R\$ 5.538,84
Auxiliar de Cozinha	R\$ 986,05	R\$ 580,32	R\$ 150,56	R\$ 16,33	R\$ 8,46	20	R\$ 1.741,72	R\$ 34.834,37
Açougueiro	R\$ 1.000,00	R\$ 588,27	R\$ 150,56	R\$ 16,33	R\$ 8,46	2	R\$ 1.763,62	R\$ 3.527,24
Motorista	R\$ 1.170,00	R\$ 694,22	R\$ 150,56	R\$ 26,66	R\$ 8,66	2	R\$ 2.050,10	R\$ 4.100,20
Estoquista	R\$ 1.000,00	R\$ 588,27	R\$ 150,56	R\$ 16,33	R\$ 8,46	1	R\$ 1.763,62	R\$ 1.763,62
Auxiliar de Limpeza	R\$ 986,05	R\$ 580,32	R\$ 150,56	R\$ 16,33	R\$ 8,46	3	R\$ 1.741,72	R\$ 5.225,16
Nutricionista	R\$ 2.955,79	R\$ 1.703,07	R\$ 149,56	R\$ 20,66	R\$ 8,31	3	R\$ 4.837,39	R\$ 14.512,16
						34	R\$	69.501,58

*Emílio David Celini*

- Diretor -

RG.: 8.427.867-5

VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.

CNPJ: 04.404.699/0001-06

Avenida 11 n.º 329 - Centro

CP 14.620-000 - Orlândia-SP





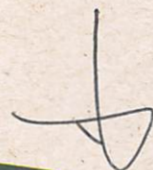
EM BRANCO



AO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARA IBA  
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N  006/2018  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N  23074.05805/2017-51



# ITEM 15.2.1





EM BRANCO



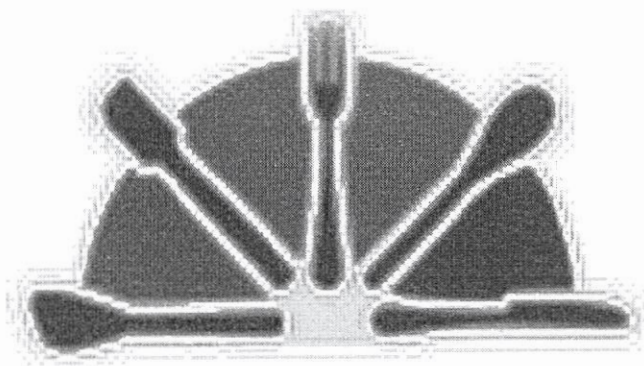


VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Emissão:

Revisão:



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS  
DE  
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS


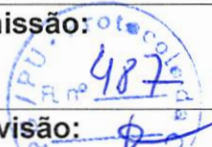

UNIDADE: xxxxxxxxxxxx

Elaborado:	Aprovado por:

7

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA	Emissão: 
	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	Revisão: 

## 1. Objetivo

Descrever os procedimentos adotados pelo setor de alimentação da VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA, a fim de atender os requisitos relacionados às Boas Práticas (BP), incluindo os aspectos de higiene e saúde de manipuladores, higienização de instalações, equipamentos e utensílios, higienização do reservatório de água, controle de pragas e controles aplicados aos processos para garantir a produção de alimentos seguros.

## 2. Âmbito de Aplicação

Este documento aplica-se às áreas de produção (cozinha), recebimento, armazenamento e distribuição do setor de alimentação da VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.

## 3. Referências

- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Portaria MS Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- Portaria MS Nº 1.428, DE 26 de Novembro de 1993. Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.
- Portaria CVS 6/99, de 10 de Março de 1999

## 4. Definições

Para fins deste manual consideram-se as seguintes definições:

**ADORNOS:** objetos utilizados tais como brincos, alianças, pulseiras, relógios, correntes, anéis, piercing e demais objetos pessoais que possam cair nos alimentos.

**ÁGUA SANITÁRIA:** soluções aquosas a base de hipoclorito de sódio ou cálcio ou lítio, com teor de cloro ativo entre 2,0 a 2,5%, dentro do prazo de validade (máximo de 6 meses).

Elaborado:	Aprovado por:

EM BRANCO





	<b>VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA</b>	
	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</b>	<b>Emissão:</b>
		<b>Revisão:</b>

Produto que poderá conter apenas hidróxido de sódio ou cálcio, cloreto de sódio ou cálcio e carbonato de sódio ou cálcio como estabilizante.

**ALIMENTOS PREPARADOS:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos ao consumo, embalados ou não, subdividindo-se em 3 categorias:

Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo.

Alimentos cozidos mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo.

Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

**BOAS PRÁTICAS:** procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

**CONTAMINAÇÃO:** existência no alimento de perigo químico, físico ou biológico que pode causar alterações no alimento, danos físicos e doenças transmitidas por alimentos.

**CONTAMINANTES:** substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

**CONTAMINAÇÃO CRUZADA:** transferência de microrganismos prejudiciais à saúde humana de alimentos crus ou sujos para alimentos já higienizados ou prontos para consumo, através do contato de mãos, utensílios, superfícies etc.

**CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso ou a proliferação de vetores ou pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**DESCONGELAMENTO:** etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para menores 5°C, sob refrigeração ou em condições controladas.

**DESINFECÇÃO:** operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS (DTA):** doença causada pela ingestão de alimentos contaminados, com perigos biológicos e químicos, em condições de causar doença.

**HIGIENIZAÇÃO:** operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.

**LIMPEZA:** operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

**MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS:** são as operações que são efetuadas sobre a matéria-prima envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição ao consumo, cujo objetivo é obter e entregar ao consumo um alimento preparado.


**MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entre em contato direto ou indireto com o alimento.

<b>Elaborado:</b>	<b>Aprovado por:</b>

EM BRANCO





	<b>VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA</b>	
	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</b>	<b>Emissão:</b>
		<b>Revisão:</b>

**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS:** documento que descreve as operações realizadas pelo Restaurante, incluindo os requisitos higiênico-sanitários, manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia da qualidade do alimento preparado.

**PANOS DE LIMPEZA:** panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser substituídos a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente, após higienização.

**PANOS DE LIMPEZA DESCARTÁVEIS:** panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, sem serem utilizados novamente.

**Ppm:** parte por milhão (ex. 1 miligrama em 1 litro).

**PORCIONAMENTO:** etapa onde os alimentos prontos para consumo sofrem manipulação com a finalidade de obter porções menores.

**PRÉ-PREPARO:** etapa onde os alimentos sofrem tratamento ou modificações iniciais através de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ ou adição de outros ingredientes.

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO - POP:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

**PRODUTOS PERECÍVEIS:** produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que pela sua natureza ou composição necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

**REAQUECIMENTO:** etapa onde os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico.

**RECEBIMENTO:** etapa onde se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-se qualitativa e quantitativamente os critérios pré-definidos para cada produto.

**RESFRIAMENTO:** etapa onde o alimento passa da temperatura original ou pós-cocção (60 °C), para temperaturas inferiores a 10°C em 2 horas.

**REGISTRO:** são anotações de dados em planilha e/ou documento, contendo data e identificação do Profissional responsável pelo seu preenchimento.

**SANEANTES:** substâncias destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, ambientes coletivos ou públicos, lugares de uso comum e no tratamento da água.

**SEGURANÇA DOS ALIMENTOS:** conceito relativo à inocuidade dos alimentos. Pode ser alcançada através de medidas de controle higiênico-sanitárias na produção de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

**VISITANTES:** pessoas que não trabalham na preparação de e que se encontram temporariamente neste local. Podem ser considerados visitantes o pessoal de manutenção,

<b>Elaborado:</b>	<b>Aprovado por:</b>

EM BRANCO





	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA	
	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	Emissão:
		Revisão:

profissionais de controle de pragas, alunos, professores, auditores, consultores, fiscais sanitários, entre outros.

## 5. Identificação da UAN

### 5.1 Dados de Identificação

Razão Social: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx  
Nome Fantasia: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx  
CNPJ: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx  
Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx  
Bairro: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx  
CEP: xxxxxxxxxxxxxxxx  
Município: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx  
UF: xxxxxxxxxxxxxxxx

### 5.2 Recursos Humanos

Nutricionista Responsável Técnico: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx  
Formação: xxxxxxxxxxxxxxxx  
CRN: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

### 5.3 Quadro Pessoal

Função	Quantidade	Turno
Auxiliares de Cozinha	xxxxx	xxxxxxx
Cozinheiro	xxxxx	xxxxxxx
Nutricionistas	xxxxx	xxxxxxx


### 5.4 Clientela Atendida

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Elaborado:	Aprovado por:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA		Emissão:
	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS		
			Revisão:

### 5.5 Horário de Funcionamento



Horário de funcionamento da Cozinha:	
Início: xxxxx	Final: xxxxxxxx

### 5.6 Tipo de Serviço e Distribuição

Tipo de Serviço e Distribuição	
Refeições	xxxxxxxxxxxxxx

### 5.7 Tipo de Refeição Servida

Tipo de Refeição Servida		
Refeição	Início	Final
Lanche da Manhã	xxx	xxx
Almoço	xxx	xxx
Lanche da Tarde	xxx	xxx

### 5.8 Média do número de refeições /dia

Refeição	Quantidade
Lanche da Manhã	xxx
Almoço	xxx
Lanche da Tarde	xxx

## 6. Condições Ambientais


### 6.1 Internas

Área interna do setor de alimentação da unidade encontra-se em bom estado de conservação, sendo estritamente proibida a entrada de animais.

Elaborado:	Aprovado por:

EN BRANCO



	<b>VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA</b>	
	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</b>	
	Emissão:	
	Revisão:	

## 6.2 Externas

Não é permitido o acesso de animais e existem barreiras contra o acesso dos mesmos.



## 7. Instalações, Edificações e Saneamento

**7.1. Tipo de construção e materiais empregados em cada setor e higiene das Instalações, equipamentos, móveis e utensílios.**

### 7.1.1. Cozinha

Os procedimentos estão descritos e são preenchidos conforme POP 01 desta unidade.

Piso: O piso da Cozinha encontra-se em bom estado de conservação, na cor bege e livre de rachaduras.

Paredes: São de fácil de higienização, com azulejos até o teto.

Teto: O teto da Cozinha é de fácil higienização pintada de cor clara com tinta lavável e impermeável.

Portas e Janelas: As janelas da cozinha possuem telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. A porta da Cozinha é de alumínio e possui tela milimetrada.

Lavatórios: A cozinha dispõe de lavatórios exclusivos para higiene das mãos. Existem cartazes de orientações sobre a correta higienização das mãos. Os lavatórios são dotados de: Torneira, com fechamento automático, sabonete líquido inodoro anti-séptico. Toalhas de papel não reciclado para secagem das mãos. Coletor de papel, acionado sem contato manual.

Ralos: Todos os ralos são sifonados. Estão em boas condições de manutenção e higiene.

Caixa de Gordura: As caixas de gordura e de esgoto são compatíveis ao volume de resíduos. As caixas de gordura estão localizadas fora das áreas de preparação e armazenamento de alimentos.


Iluminação e instalações elétricas: As luminárias localizadas na área de preparação, são dotadas de dispositivo contra queda e explosão acidentais.

Ventilação e exaustão: A área de preparação do alimento é dotada de coifa. O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.

<b>Elaborado:</b>	<b>Aprovado por:</b>

EM BRANCO



	<b>VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA</b>	
	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</b>	
	Emissão:	
	Revisão:	



### 7.1.2. Instalações Sanitárias/ Vestiários

Descrição: A cozinha possui vestiários. Os sanitários são separação por sexo, não possuem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos. É disponibilizado papel higiênico em quantidade compatível com o número de manipuladores. As instalações sanitárias possuem pia para lavagem de mãos. Torneira com fechamento manual. Sabonete líquido inodoro anti-séptico. Toalhas de papel não reciclado para secagem das mãos e lixeira.

Piso: É fácil de higienizar (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras. O piso dos banheiros dos manipuladores de alimentos é de cor clara.

Paredes: São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores).

Paredes: Possui revestimento na cor clara.

Teto: O teto possui revestimento na cor clara.

Portas e Janelas; As portas são de madeira. As janelas são de alumínio na cor clara.

Ralos: Os ralos e canaletas: Não são dotados de sistema de fechamento. Todos os ralos são sifonados. Estão em boas condições de manutenção e higiene.

### 7.1.3. Área de Armazenamento

#### 7.1.3.1 Área de Armazenamento a temperatura ambiente

Descrição: A cozinha possui área de armazenamento exclusiva para alimentos não perecíveis. Piso: É de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras. O piso do setor da área de armazenamento é de cor clara.

Paredes: Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores). As paredes do setor de armazenamento é na cor branca.

Teto: Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. O teto possui revestimento na cor clara.

Portas e Janelas: Há presença de janelas teladas, possui um sistema de exaustão. Porta é de madeira na cor clara.



A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método de PVPS – Primeiro que vence Primeiro que sai.

<b>Elaborado:</b>	<b>Aprovado por:</b>

EM BRANCO





	<b>VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA</b>	
	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</b>	<b>Emissão:</b> 
		<b>Revisão:</b>

As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade. Não devem existir caixas de madeiras.

Os produtos de limpeza são armazenados separadamente dos produtos alimentícios.

Produtos destinados à devolução ou descarte devem ser identificados e colocados em local apropriado, separado dos demais produtos.

#### 7.1.3.2 Forma de Armazenagem sob temperaturas controladas

Descrição: o restaurante possui freezers horizontais de cor clara que deve estar em boas condições e dois refrigeradores horizontais de quatro portas, de inox.

Pode-se armazenar tipos diferentes de alimentos, no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados. É utilizado o método PVPS – Primeiro que vence Primeiro que sai.

Após aberto, o produto possui uma etiqueta que permite a identificação da data de abertura e prazo de validade secundário;

Para produtos destinados a devolução ou descarte, estes são identificados com etiqueta de “Não use”, devendo o mesmo ser armazenado em local apropriado para que não comprometam a qualidade dos demais produtos;

Os alimentos prontos para consumo, são cobertos, protegidos, tampados e bem vedados.

### 8. Abastecimento de Água

A água utilizada pelo setor de alimentação da cozinha é proveniente da rede pública de abastecimento. A água é direcionada para reservatório (caixa d' água). O reservatório de água encontra-se livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.

A responsável pela limpeza dos reservatórios de água é xxxxxxxxxxxxxx, sendo semestral sua limpeza.


### 9. Manejo de Resíduo

Os coletores de resíduos do setor de alimentação da cozinha são de fácil higienização, transporte e resistentes à corrosão. Os coletores de resíduos das áreas de preparação estão íntegros, com sacos plásticos específicos para esta atividade e em número suficiente. Os resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos são retirados diariamente pelos funcionários.

<b>Elaborado:</b>	<b>Aprovado por:</b>

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA	
	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	Emissão:
		Revisão:



## 10. Equipamentos

### 10.1. Equipamentos e Utensílios Existentes

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são projetados de forma que permitem a fácil higienização. Os equipamentos, móveis e utensílios encontram-se em bom estado de conservação. As superfícies que entram em contato com alimentos preparados são elaboradas com material, liso, impermeável, resistente à corrosão e de fácil higienização. Além disto, o material não transmite substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. Não é permitido o uso de utensílios de madeira, e os alimentos não entram em contato com superfícies de madeira. O procedimento de higienização destes utensílios estão descritos no **POP 01 desta unidade**.

### 10.2 Manutenção Preventiva e Calibração

Lista de equipamentos e utensílios, frequência de manutenção/calibração, procedimentos e registros gerados, está descritos no **POP 05 desta unidade**.


## 11. Higienização de Equipamentos e Utensílios

As instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias através das operações de higienização dos mesmos. As operações de higienização das instalações são realizadas no mínimo diariamente a fim de garantir a manutenção das condições higiênico-sanitárias, sendo que a área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. São utilizados apenas produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde e os produtos são diluídos de acordo com as recomendações do fabricante, as instruções em relação ao tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos também são seguidas de acordo com as recomendações do fabricante. A rotina de limpeza e higienização é registrada em planilha de controle e de procedimento, conforme descritos no **POP 01 desta unidade**.

Elaborado:	Aprovado por:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA	
	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	Emissão:
		Revisão:



## 12. Manipuladores

### 12.1. Uniformes

Os uniformes são na cor branca. Proteção para cabelos cobrindo completamente os fios. Jaleco com mangas curtas, cobrindo a totalidade da roupa das nutricionistas. Calças compridas. Calçados fechados e antiderrapantes. Utilizam o uniforme completo. Mantém os uniformes limpos e em adequado estado de conservação. Trocam o uniforme diariamente. Usam o uniforme exclusivamente na área de preparação de alimentos. O controle e procedimento estão descritos no **POP 03.02 desta unidade.**


### 12.2. Higiene e Saúde dos Manipuladores

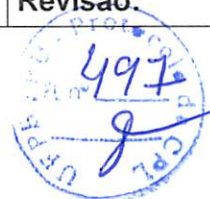
Os manipuladores são capacitados na admissão, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas em serviços de alimentação. Os manipuladores são supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. Os manipuladores são afastados quando apresentam doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Os manipuladores são instruídos a manter: uma boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos. Os manipuladores são instruídos a não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento. Manipuladores são instruídos a higienizarem cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários seguindo as orientações contidas nos cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos, afixados em locais como pias para lavagens de mãos. Os manipuladores são instruídos a manter roupas e objetos pessoais fora da área de produção. As capacitações são comprovadas através de listas de presença assinadas e datadas além de registro em planilha. Os visitantes cumprem os mesmos requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores. O controle e procedimento estão descritos no **POP 03.01 desta unidade.**

Elaborado:	Aprovado por:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA	
	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	
	Emissão:	
	Revisão:	



### 13. Controle de Vetores e Pragas Urbanas

São adotadas ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, é feito por empresa terceirizada, mensalmente. Existem registros que comprovam o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizado pela empresa especializada. A empresa contratada é de responsabilidade xxxxxxxxxxxxxxxx.

O setor de alimentação da cozinha possui registros do controle de vetores e pragas urbanas que são verificados, datados e rubricados verificados conforme descrito no **POP 06** desta unidade.

### 14. Preparo do Alimento

**14.1. Procedimentos Adotados na Seleção e recepção de matérias-primas, insumos e produtos químicos.**

#### 14.1.1. Seleção de Fornecedores

Os fornecedores são selecionados de acordo com o tipo de gestão do município (centralizada ou terceirizada), O controle e procedimento estão descritos no **POP 07** desta unidade.

É realizado visita técnica nos fornecedores para avaliar se os mesmos contam com os critérios de Boas Práticas e se o transporte dos insumos é realizado em condições adequadas de higiene e conservação, essa visita é realizada conforme cronograma elaborado pela nutricionista.


#### 14.1.2. Recepção de Matérias-primas e Insumo

O recebimento de matérias-primas e ingredientes é feito em área limpa e protegida. As matérias-primas e ingredientes são inspecionados no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto. Se na embalagem indicar que o produto é resfriado e o mesmo estiver congelado, ou se a indicação for de produto congelado e este apresentar sinais

Elaborado:	Aprovado por:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA	
	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	
	Emissão:	
	Revisão:	

claros de descongelamento, o produto não será recebido.

#### 14.2. Procedimentos Adotados no Armazenamento

Os alimentos congelados são armazenados exclusivamente sob congelamento, ou conforme rotulagem. Os alimentos refrigerados são armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem. As matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados são armazenados na temperatura indicada pelo fabricante ou de acordo com os seguintes critérios: I. Alimentos congelados: -12 a -18° C; II. Alimentos refrigerados: inferior a 5° C (entre 0° C e 5° C). Estes registros são verificados, datados e rubricados. Os lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente até o destino final, **conforme descrito no POP 07.**

#### 14.3. Pré Preparo e Preparo

São utilizadas para preparação do alimento apenas matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. Durante a preparação são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, tais como: I. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos; II. Os manipuladores de alimentos crus são orientados a realizar a higienização das mãos antes de manusear produtos prontos; III. Os manipuladores são orientados a realizar a higienização das mãos sempre que forem ao banheiro, manusearem o lixo ou trocarem de tarefa. Os alimentos que não são utilizados na totalidade são acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem. O tratamento térmico (cozção, reaquecimento, etc.) garante a temperatura de no mínimo 70°C em todas as partes do alimento. Quando são utilizadas temperaturas inferiores a 70° C o tratamento térmico é garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. O descongelamento de todos os produtos congelados utilizados na cozinha é conduzido através de cozção direta, ou quando conduzidos sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C e quando o alimento submetido ao descongelamento não for utilizado imediatamente, o mesmo é mantido sob refrigeração. Os alimentos preparados quando conservados a quente são mantidos a temperatura superior a 60°C, por no máximo 6 horas. A temperatura dos alimentos preparados no processo de resfriamento é reduzida de 60°C a 10°C em, no máximo, 2 horas. Os produtos preparados conservados em temperaturas de 4 °C ou menos (0 a 4 °C), são conservados no máximo por cinco dias. Os produtos preparados conservados em temperaturas superiores a 4 °C e inferiores a 5°C (4,1 a 4,9 °C) são conservados por menos de cinco dias. Os produtos preparados quando congelados são mantidos em temperaturas de -12 a -18°C. Os alimentos preparados quando armazenados sob refrigeração ou congelamento são embalados e identificados. Os procedimentos de



Elaborado:	Aprovado por:



EN BRANCO





**VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA**

**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

**Emissão:**

**Revisão:**


higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios: I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; III. Desinfecção: imersão em solução clorada com 200 ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou preparada segundo recomendação do fabricante; IV. Enxágue com água potável. Os vegetais folhosos crus, corretamente higienizados e não adicionados de molho, maionese, iogurte, creme de leite ou demais ligas, preparados e prontos para o consumo, são mantidos em temperatura ambiente por no máximo 1 hora ou conservados sob refrigeração por períodos maiores. Os ovos quando utilizados obedecem aos seguintes critérios: I. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente; II. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem; III. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, somente nos casos em que apresentam sujidades visíveis; IV. Ovos submetidos à cocção até o ponto de gema dura; V. Não são reutilizadas embalagens dos ovos para outros fins.

**Elaborado:**

**Aprovado por:**

EM BRANCO



	<b>VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA</b>	
	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</b>	
	Emissão:	
	Revisão:	



## 15. Distribuição

### 15.1. Distribuição

Após o porcionamento, as refeições são armazenadas em cubas e posicionadas em pista quente, limpa e sem qualquer foco de contaminação, mantendo a temperatura dos alimentos.

## 16. Descrição dos Procedimentos Operacionais Padrão

### 16.1 Amostra

A guarda de amostras deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos prontos para o consumo.

As amostras de todos os componentes do cardápio da refeição servida são colhidas 1/3 do tempo do término da distribuição. A quantidade retirada deve ser de no mínimo 100g e o armazenamento deve ser feito por 72 horas.


## 17. Anexos

Revisão	Descrição dos Anexos
00	POP 01 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS
00	POP 02 – CONTROLE DE POTABILIDADE DE ÁGUA
00	POP 03.01 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES
00	POP 03.02 – PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES
00	POP 04 – MANEJO DE RESÍDUOS
00	POP 05 – MANUTENÇÃO E CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS
00	POP 06 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS
00	POP 07 – FORNECEDORES E PRESTADORES DE SERVIÇO E SELEÇÃO DE MATERIAS PRIMAS
00	REGISTROS

Elaborado:	Aprovado por:

EM BRANCO



	<b>VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA</b>	
	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</b>	
	Emissão:	
		Revisão:

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS			
	NOME	ASSINATURA	DATA
ELABORADO POR:			
APROVADO:			
REVISÃO Nº:			
DATA DA PRÓXIMA REVISÃO:			
CONTROLE DE REVISÃO			
DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO			
REVISÃO Nº:			
DATA:			
RESPONSÁVEL:			

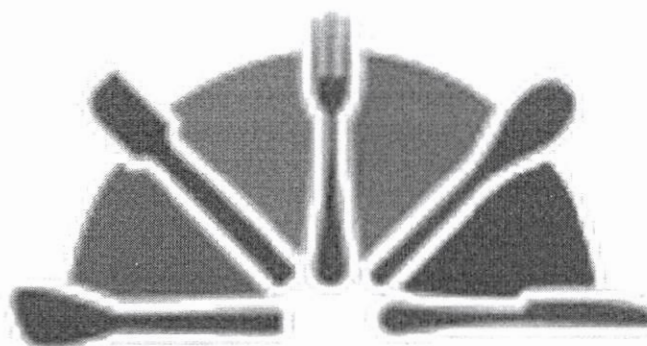
Elaborado:	Aprovado por:



EM BRANCO



	INSTRUÇÕES DE TRABALHO	
--	------------------------	--



INSTRUÇÕES DE TRABALHO

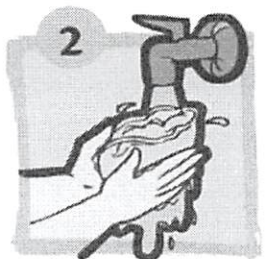
EM BRANCO



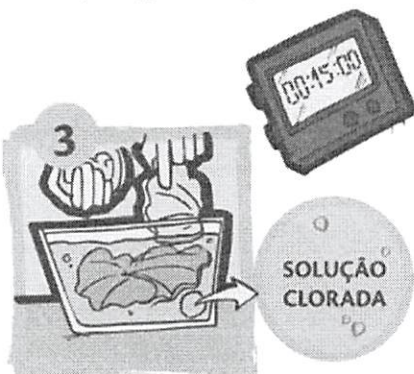
	<b>SANITIZAÇÃO (VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS)</b>	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO: 01</b> <b>RESPONSÁVEL:</b> Auxiliares de Cozinha e Cozinheiros <b>FREQUÊNCIA:</b> Sempre que houver pre-preparo (verduras, legumes e Frutas)
--	---	--



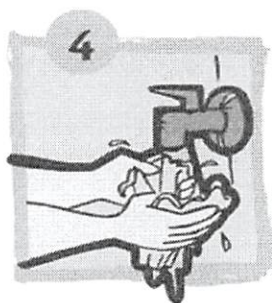
Selecione e despreze as partes que não podem ser aproveitadas



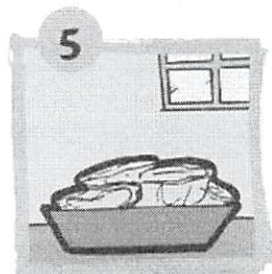
Lave em água corrente folha a folha, ou um a um para remover o excesso de terra, larvas e sujeiras



Coloque de molho por 15 minutos em solução clorada (consulte o POP de preparo dessa solução). Deve-se tomar o devido cuidado para que todo alimento fique imerso na água.



Enxágue folha a folha ou um a um em água corrente



Coloque as verduras ou frutas em vasilha limpa, tampada ou use imediatamente

EM BRANCO



	<b>VALIDADE DOS PRODUTOS</b>	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO: 02</b>
		<b>RESPONSÁVEL:</b> Todos

Após abrir as embalagens, transfira o produto para outra embalagem e identifique-o com a seguinte etiqueta:



A validade dos produtos após abertos é diferente. Consulte o rótulo do produto ou a tabela abaixo:

ALIMENTOS CONGELADOS	TEMPERATURA DE CONGELAMENTO	TEMPO MÁXIMO DE CONGELAMENTO
Carnes cruas (inclusive pescados) sobremesas e outros alimentos CONGELADOS	0°C a -5°C	10 dias
	- 5°C a - 10°C	20 dias
	- 10°C a - 18°C	30 dias
	Abaixo de - 18°C	90 dias
ALIMENTOS REFRIGERADOS	TEMPERATURA MÁXIMA DE REFRIGERAÇÃO	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
Carnes (bovina, suína, aves etc., exceto pescados)	4°C	72 horas
Pescados e seus produtos manipulados crus	4°C	24 horas
Alimentos pós-cocção (exceto pescados)	4°C	72 horas
Pescados pós-cocção	4°C	24 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	8°C	24 horas
	6°C	24 horas
	4°C	72 horas
Maionese manipulada e misturas de maionese com outros alimentos	4°C	24 horas
Folhosos e frutas sensíveis	10°C	72 horas
Outras frutas e legumes	10°C	01 semana
Ovos	10°C	14 dias

**Obs.: alimentos secos (estocáveis) tem validade de 30 dias após abertos desde que não ultrapasse a data de validade estipulada pelo fabricante.**

EM BRANCO

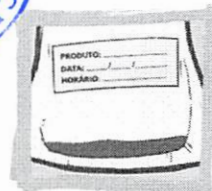


	COLETA DE AMOSTRAS	INSTRUÇÃO DE TRABALHO: 03
		RESPONSÁVEL: Todos os manipuladores de alimentos
		FREQUÊNCIA: em todos os serviços (DESJEJUM , ALMOÇO, JANTAR)

① Lave bem as mãos e desinfete com álcool 70%



② Identifique as embalagens ou sacos esterilizados ou desinfetados com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta



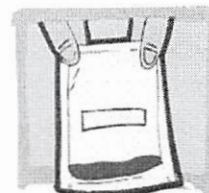
③ Abra o saco com cuidado para não tocar na parte interior. **NÃO ASSOPRE!**



④ Colete no mínimo 100g do alimento com o utensílio do próprio alimento ou outro desinfetado



⑤ Retire o ar do saco de amostra e vede com um nó



⑥ Armazene imediatamente colocando os alimentos sólidos no freezer (-12 a -18 °C) e líquidos na geladeira ( até 8°C)

⑦ Mantenha as amostras refrigeradas por 72 horas

⑧ Retire as amostras vencidas do freezer e descarte-as no lixo.

EM BRANCO



	<b>PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS</b>	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO: 04</b> <b>RESPONSÁVEL:</b> Auxiliares de Cozinha e Cozinheiro
--	---	---

- 1 Desinfetar com álcool 70% as bancadas, mesas, rampa e utensílios usados para o porcionamento
- 2 Certifique-se de que os hot box, caixas de isopor ou carros de transporte dos alimentos estão limpos e desinfetados
- 3 Consulte o cardápio para porcionar corretamente
- 4 Desinfete bem as mãos antes de iniciar o porcionamento
- 5 Faça uso de luvas de máscaras descartáveis
- 6 Não converse durante o porcionamento
- 7 Não deixe acumular alimentos que caem na rampa ou no chão
- 8 Troque a luva e a máscara descartável a cada 30 minutos
- 9 Se necessário interromper o porcionamento, mantenha os alimentos tampados e em temperatura adequada



EM BRANCO



	PREPARO DE SOLUÇÃO CLORADA 200ppms	INSTRUÇÃO DE TRABALHO: 05
		RESPONSÁVEL: Auxiliares de Cozinha



**1 COLHER DE SOPA  
DE ÁGUA SANITÁRIA**

+



**1 LITRO DE ÁGUA**

=

**SOLUÇÃO CLORADA**

**QUANDO USAR?**

Após a limpeza com água e detergente neutro

**ONDE USAR?**

Em pisos, paredes, utensílios, panos de limpeza, etc. Pode ser usada também para sanitização de alimentos.

**COMO USAR?**

Basta fazer a diluição, aplicar e deixar agir por 15 minutos.  
Necessário enxaguar apenas a superfície que entra em contato com o alimento.

**EPI OBRIGATÓRIO PARA ESSA TAREFA:**



+

EM BRANCO



**HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS EM GERAL**  
(LIQUIDIFICADOR, PROCESSADOR, PICADOR, DESCASCADOR, CARRINHO  
TÉRMICO ETC.)

Nº POP: 01 // Anexo 01

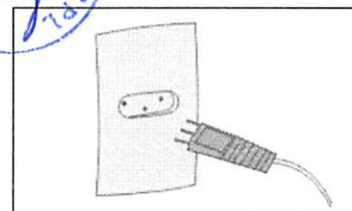
RESPONSÁVEL: Auxiliares de  
Cozinha e Cozinheiros

FREQUÊNCIA: Diariamente



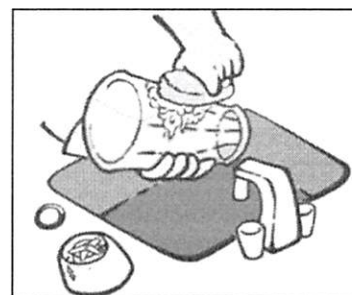
① Desligue o equipamento da tomada

② Desmonte as partes removíveis



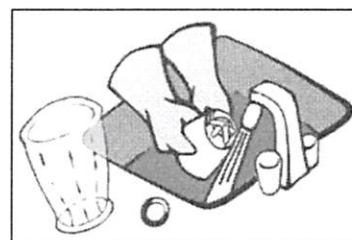
③ Esfregue com bucha e sabão

④ Enxágue em água corrente



⑤ Deixe escorrer o excesso de água

⑥ Borrife álcool 70% para desinfetar



⑦ Espalhe o álcool com um pano descartável limpo e seco

⑧ Limpe as partes fixas com perfex e finalize com álcool 70%

⑨ Monte o equipamento



⑩ Guarde em local limpo, seco e protegido

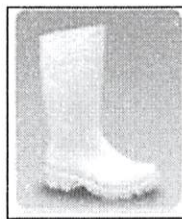
**EPI OBRIGATÓRIO PARA ESTA TAREFA:**



+



+



EM BRANCO



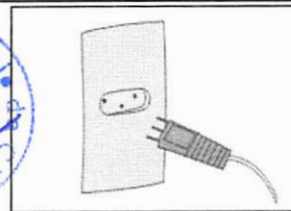
**HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS EM GERAL**  
(CHAPA, EXAUSTOR, CALDEIRÃO, ETC.).

Nº POP: 01 // Anexo 02

RESPONSÁVEL: Auxiliares de Cozinha e Cozinheiros

FREQUÊNCIA: Diariamente

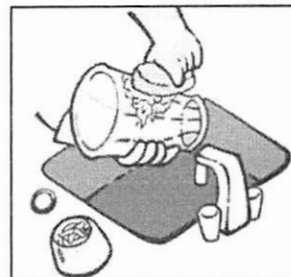
1 Desligue o equipamento da tomada



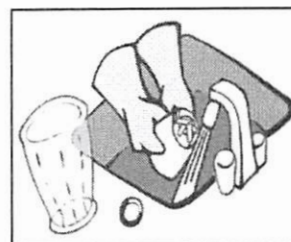
2 Desmonte as partes removíveis



3 Esfregue com bucha, detergente e desengraxeante



4 Enxágue em água corrente



5 Deixe escorrer o excesso de água



6 Monte o equipamento

7 Manter limpo, seco e protegido

**EPI OBRIGATÓRIO PARA ESTA TAREFA:**



+



+



+



EM BRANCO



## HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS EM GERAL

(COLHERES, PEGADORES, ESCUMADEIRAS, FACAS, CONCHAS, ESCORREDORES, CUBAS, ASSADEIRAS, PANELAS, FRIGIDEIRAS, TÁBUAS, PRATOS, CAIXAS PLÁSTICAS, CAIXAS VAZADA, CAIXAS TÉRMICAS, PALLETS, etc).

Nº POP: 01 // Anexo 03

RESPONSÁVEL: Auxiliares de Cozinha e Cozinheiros

FREQUÊNCIA: Diariamente

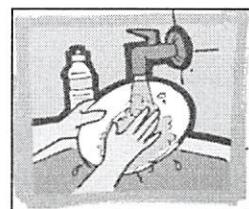
- 1 Retire o excesso de alimentos e jogue no lixo



- 2 Esfregue com bucha e sabão



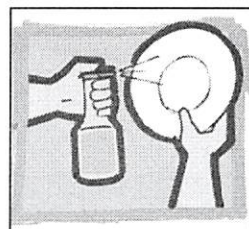
- 3 Enxágue em água corrente e deixe escorrer



- 4 Borrife álcool 70% para desinfetar



- 5 Espalhe o álcool com um perfex limpo e seco e deixe secar naturalmente



- 6 Guarde em local limpo, seco e protegido

Obs.: coloque as tábuas de polietileno e caixas plásticas de molho em solução clorada diariamente para desencardir. Enxágüe antes do usar.

### EPI OBRIGATÓRIO PARA ESSA TAREFA:



+



+



EM BRANCO



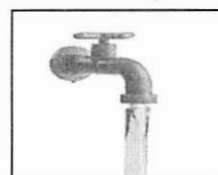
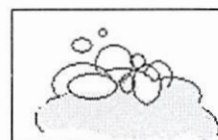
**HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS EM GERAL**  
**HIGIENIZAÇÃO DAS GARRAFAS**  
(CAFÉ, LEITE, SUCO, ÁGUA)

**Nº POP:** 01 // Anexo 04

**RESPONSÁVEL:** Auxiliares de Cozinha e Cozinheiros

**FREQUÊNCIA:** Diariamente

- 1 Esvazie as garrafas
- 2 Esfregue com bucha e sabão as tampas das garrafas
- 3 Enxágue em água corrente
- 4 Coloque as tampas de molho em solução clorada por 15 minutos
- 5 Enxágue com água corrente
- 6 Esfregue com bucha e sabão por dentro e por fora das garrafas
- 7 Enxágue com água corrente
- 8 Encha as garrafas com solução clorada e deixe agir por 15 minutos
- 9 Esvazie a solução clorada pela saída da garrafa (torneirinha ou rosca ou apertando a tampa, dependendo do modelo)
- 10 Encha as garrafas com água limpa e repita a operação de esvaziar para que não fique gosto de solução clorada
- 11 Mantenha as garrafas tampadas e as torneirinhas com plástico filme



**EPI OBRIGATÓRIO PARA ESSA TAREFA:**



EM BRANCO



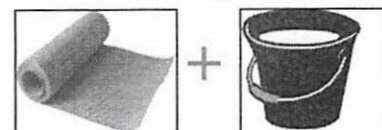
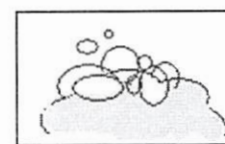
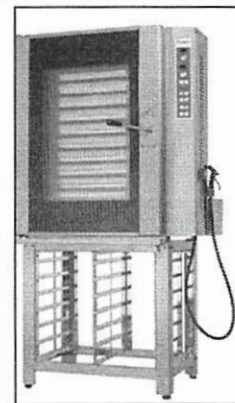
HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS EM GERAL  
HIGIENIZAÇÃO DO FORNO

Nº POP: 01 // Anexo 05

RESPONSÁVEL: Auxiliares de  
Cozinha e Cozinheiros

FREQUÊNCIA: Diariamente

- 1 Desligue o forno e espere esfriar
- 2 Coloque as grades de molho com água e sabão
- 3 Esfregue com bucha, detergente neutro e desincrustante na parte interna do forno
- 4 Remova a espuma com auxílio de perfex
- 5 Lave o perfex quantas vezes forem necessárias até remoção total da espuma e da sujeira
- 6 Esfregue a parte externa do forno com bucha e sabão
- 7 Remova toda a espuma e sujeira com perfex
- 8 Lave o perfex quantas vezes forem necessárias até remoção total da espuma e da sujeira
- 9 Lave todas as partes removíveis do forno com bucha e sabão e enxágue em água corrente
- 10 Borrife álcool 70% no forno e nas peças e deixe secar naturalmente, após a secagem montar o que for necessário.

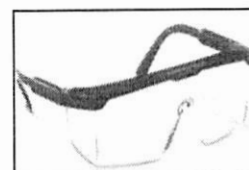


**IMPORTANTE:**

✓ Não jogue água fria no vidro quente

✓ Ligue o forno após a higienização para secar completamente

**EPI OBRIGATÓRIO PARA ESSA TAREFA:**

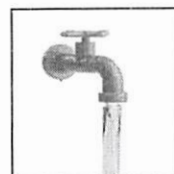
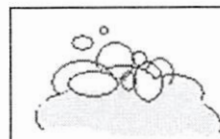
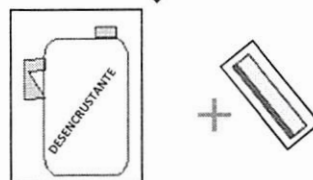


EM BRANCO

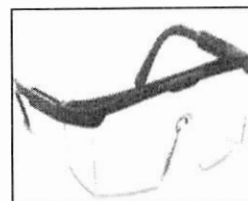


	HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS EM GERAL HIGIENIZAÇÃO DO FOGÃO	Nº POP: 01 // Anexo 06
		RESPONSÁVEL: Auxiliares de Cozinha e Cozinheiros
		FREQUÊNCIA: Diariamente

- 1 Desligue todas as trempes e deixe esfriar
- 2 Coloque as trempes e acendedores de molho com sabão desincrustante
- 3 Esfregue com bucha e sabão desincrustante todo o fogão
- 4 O desincrustante deve agir pelo tempo indicado no rótulo do produto
- 5 Enxágue com água controlando o excesso para não danificar os queimadores
- 6 Esfregue todas as peças que ficaram de molho
- 7 Enxágue em água corrente as peças
- 8 Deixe escorrer a água
- 9 Borrife álcool 70% no fogão e nas peças
- 10 Espalhe o álcool com perfix limpo e seco e deixe secar naturalmente



#### EPI OBRIGATÓRIO PARA ESSA TAREFA:



EN BRANCO



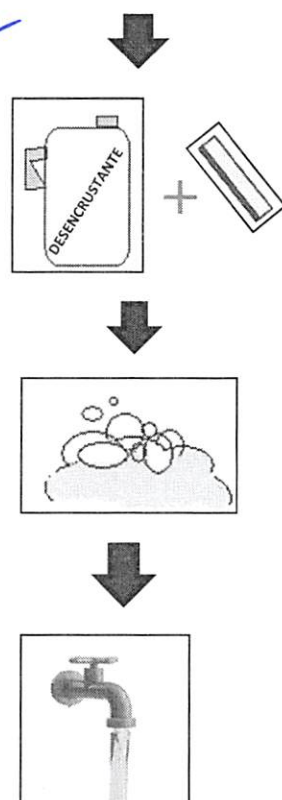
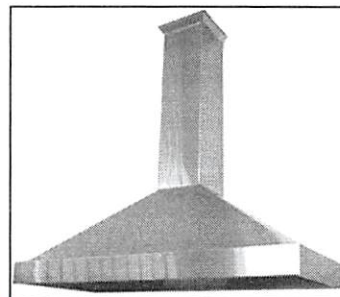
HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS EM GERAL  
HIGIENIZAÇÃO DA COIFA

Nº POP: 01 // Anexo 07

RESPONSÁVEL: Auxiliares de  
Cozinha e Cozinheiros

FREQUÊNCIA: Semanalmente

- 1 Coloque as grades removíveis de molho com sabão desencrustante
- 2 Espalhe sabão desencrustante em toda a coifa e deixe agir pelo tempo indicado no rótulo do produto
- 3 Esfregue toda a parte interna da coifa
- 4 Enxágue com água corrente
- 5 Esfregue toda a parte externa da coifa
- 6 Enxágue com água corrente
- 7 Esfregue as partes removíveis que ficaram de molho
- 8 Enxágue com água corrente e deixe escorrer
- 9 Borrife álcool 70% ou solução clorada
- 10 Deixe tudo secar naturalmente



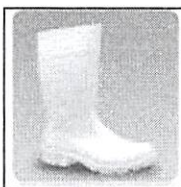
EPI OBRIGATÓRIO PARA ESSA TAREFA:



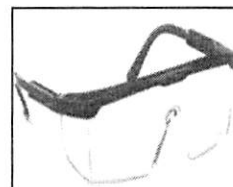
+



+



+



EM BRANCO



	<b>HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO</b> (CÂMARAS, FREEZERS, GELADEIRAS)	Nº POP: 01 // Anexo 08
		RESPONSÁVEL: Auxiliares de Cozinha e Cozinheiros
		FREQUÊNCIA: Semanalmente

- 1 Desligar o equipamento com antecedência para promover o degelo
- 2 Transferir os alimentos do equipamento para outro refrigerado
- 3 Remover as prateleiras e higienizá-las com bucha e sabão
- 4 Enxaguar as prateleiras, deixar escorrer e aplicar álcool 70% com auxílio de perfex limpo e seco
- 5 Esfregar com bucha e sabão toda a parte interna do equipamento
- 6 Enxaguar com água corrente
- 7 Remover toda a água com auxílio de um pote (freezer, geladeira) e rodo (câmara)
- 8 Esfregar com bucha e detergente neutro toda a parte externa do equipamento
- 9 Enxaguar com água corrente
- 10 Aplicar solução clorada com um perfex limpo e seco, nas paredes do equipamento, deixar agir por 15 minutos e secar naturalmente
- 11 Aplicar solução clorada no piso das câmaras, deixar agir, puxar o excesso com rodo
- 12 Montar as prateleiras, ligar o equipamento e reorganizá-lo

**EPI OBRIGATÓRIO PARA ESSA TAREFA:**



+



+



*[Assinatura manuscrita]*

EM BRANCO



	<b>HIGIENIZAÇÃO DE MÓVEIS EM GERAL</b> (MESAS, BANCADAS, PRATELEIRAS, ESTANTES E ETC)	Nº POP: 01 // Anexo 09
		RESPONSÁVEL: Auxiliares de Cozinha e Cozinheiros
		FREQUÊNCIA: Diariamente

- 1 Remova excessos de sujeira, alimentos, cascas, aparas, etc.
- 2 Esfregue com bucha e detergente neutro
- 3 Enxágue com água corrente
- 4 Remova o excesso de água com auxílio de mini rodo de plástico
- 5 Borrife álcool 70% em toda a superfície
- 6 Espalhe o álcool com um perfex limpo e seco
- 7 Deixe secar naturalmente



### OBSERVAÇÕES:

- As bancadas devem ser limpas sempre que necessário, entre as atividades.
- Nos azulejos próximos às torneiras é necessário o uso de solução clorada para impedir a formação de mofo/lodo.
- Não se esqueça de lavar os pés das mesas, bancadas, estantes, etc.

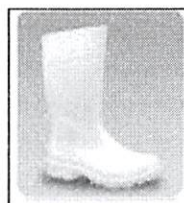
### EPI OBRIGATÓRIO PARA ESSA TAREFA:



+



+



EM BRANCO



**HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES EM GERAL -  
HIGIENIZAÇÃO DO PISO, RODAPÉS  
E CANALETAS**

**Nº POP:** 01 // Anexo 10

**RESPONSÁVEL:** Auxiliares de  
Cozinha e Cozinheiros

**FREQUÊNCIA:** Diariamente

- ① Com auxílio de rodo, pano de chão e pá de lixo, retire os restos de alimentos, embalagens e cascas e jogue no lixo
- ② Abra as canaletas e retire restos de alimentos
- ③ Esfregue o piso, os rodapés e as canaletas com vassoura e sabão
- ④ Enxágue em água corrente
- ⑤ Puxe o excesso de água com rodo
- ⑥ Espalhe solução clorada e deixe agir por 15 minutos
- ⑦ Puxe o excesso da solução clorada com rodo
- ⑧ Seque com pano de chão exclusivo e limpo ou deixe secar naturalmente



**EPI OBRIGATÓRIO PARA ESSA TAREFA:**



+



+



EM BRANCO



	<b>HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES EM GERAL HIGIENIZAÇÃO DE PAREDES, PORTAS, JANELAS, TELAS, INTERRUPTORES, LUMINÁRIAS, TOMADAS, RALOS E ETC.</b>	<b>Nº POP:</b> 01 // Anexo 11
		<b>RESPONSÁVEL:</b> Auxiliares de Cozinha e Cozinheiros
		<b>FREQUÊNCIA:</b> Diariamente



- 1 Proteja as tomadas com plástico ou fita adesiva
- 2 Esfregue as janelas com bucha e detergente neutro
- 3 Enxágue com água corrente
- 4 Esfregue a parte mais alta das paredes com vassoura e detergente neutro
- 5 Enxágua com água corrente
- 6 Esfregue as partes mais baixas das paredes com vassoura e detergente neutro
- 7 Enxágue com água corrente
- 8 Repita o processo com as portas
- 9 Com auxílio de pano de chão limpo espalhe solução clorada e deixe agir por 15 minutos
- 10 Deixe secar naturalmente

**EPI OBRIGATÓRIO PARA ESSA TAREFA:**



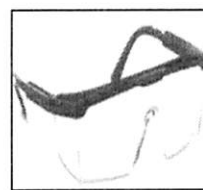
+



+



+



EM BRANCO



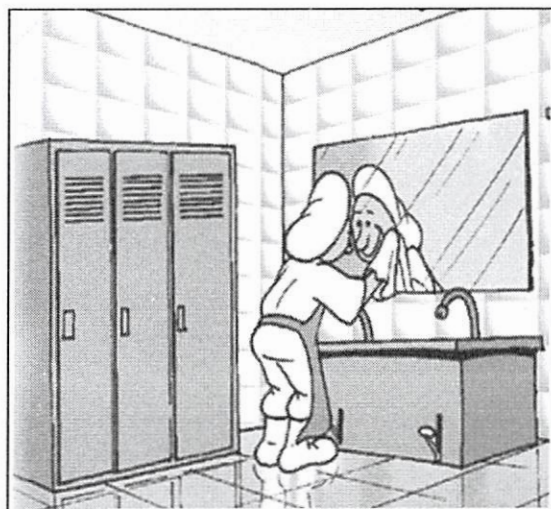
**HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES EM GERAL -  
HIGIENIZAÇÃO DOS VESTIÁRIOS**

**Nº POP:** 01 // Anexo 12

**RESPONSÁVEL:** Auxiliares de  
Cozinha

**FREQUÊNCIA:** Diariamente

- 1 Retire o lixo e lave as lixeiras
- 2 Lave as paredes e o piso conforme POP de higienização do piso
- 3 Lave as maçanetas, descargas e torneiras e borrife álcool 70%



- 4 Aplique solução clorada no piso, nas paredes, nas pias , em todos os locais
- 5 Faça a reposição de papel toalha , sabonete anti – séptico neutro e álcool nos dispensadores



**IMPORTANTE!!!**

- ✓ TODOS os pertences pessoais devem estar guardados dentro dos armários;
- ✓ A preservação dos armários é de responsabilidade de TODOS!

**EPI OBRIGATÓRIO PARA ESSA TAREFA:**



+



+



EM BRANCO

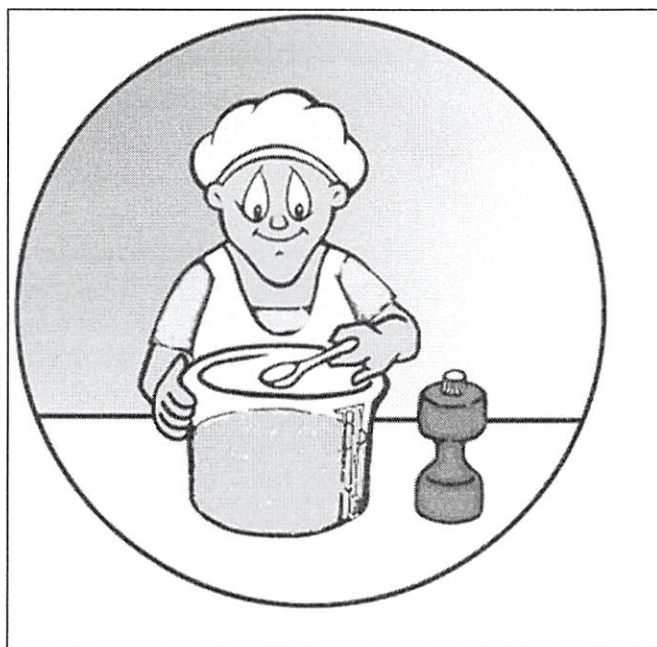


**PREPARO DE SOLUÇÃO CLORADA 200ppms**

Nº POP: 01 // Anexo 13

RESPONSÁVEL: Auxiliares de Cozinha

FREQUÊNCIA: Sempre que necessário



**1 COLHER DE SOPA  
DE ÁGUA SANITÁRIA**

+

**1 LITRO DE ÁGUA**

=

**SOLUÇÃO CLORADA**



**QUANDO USAR?**

Após a limpeza com água e detergente neutro

**ONDE USAR?**

Em pisos, paredes, utensílios, panos de limpeza, etc. Pode ser usada também para sanitização de alimentos.

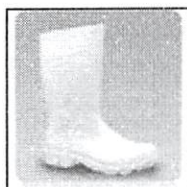
**COMO USAR?**

Basta fazer a diluição, aplicar e deixar agir por 15 minutos. Necessário enxaguar apenas a superfície que entra em contato com o alimento.

**EPI OBRIGATÓRIO PARA ESSA TAREFA:**



+



EM BRANCO

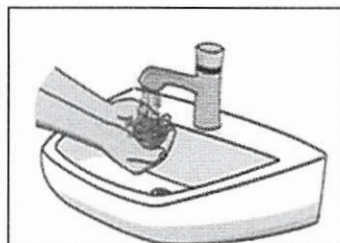


## HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Nº POP: 03.01 // Anexo 01

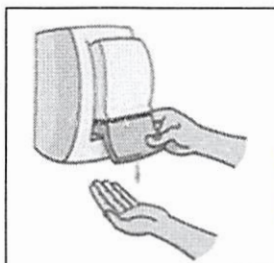
RESPONSÁVEL: Todos  
manipuladores de alimentos

1



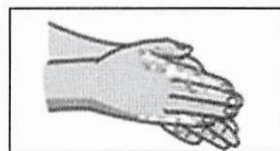
Molhe as mãos

2



Coloque o sabonete

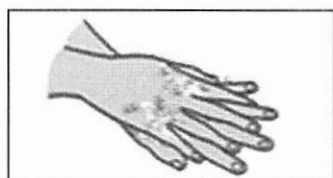
3



Esfregue a palma da mão

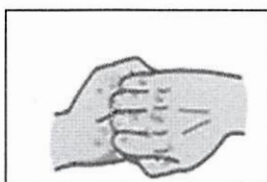


4



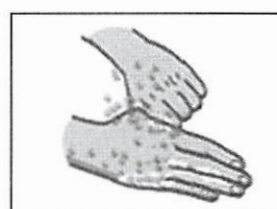
Esfregue entre os dedos

5



Esfregue as articulações

6



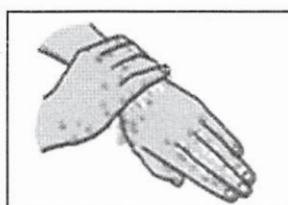
Esfregue os polegares

7



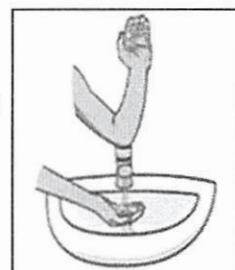
Esfregue a ponta dos dedos

8



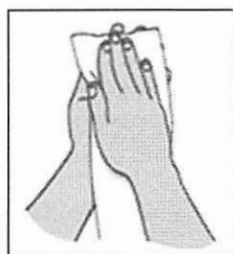
Esfregue os punhos e  
antebraço

9



Enxágue e feche a torneira  
com os cotovelos ou use  
papel toalha para fechar

10



Seque as mãos com  
papel toalha

11

### USO DO ÁLCOOL 70%

Aplique álcool 70% nas mãos secas e  
faça os mesmos movimentos para  
espalhar bem o álcool. É necessário  
esfregar para que ele tenha efeito.

EM BRANCO



	<b>HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS (FREQUÊNCIA)</b>	<b>Nº POP:</b> 03.01 // Anexo 02
		<b>RESPONSÁVEL:</b> Todos manipuladores de alimentos

## QUANDO HIGIENIZAR AS MÃOS?



### ANTES DE:

Iniciar o trabalho

Colocar as luvas

Manipular alimentos

Porcionar alimentos prontos



### DEPOIS DE:

Manipular alimentos

Tocar no lixo

Tocar materiais contaminados

Usar o banheiro

Espirrar ou tossir

Tocar o cabelo, ouvido, nariz

Pegar em dinheiro

Comer ou fumar

Passar muito tempo na mesma atividade



EM BRANCO



## HIGIENE PESSOAL E APARÊNCIA

Nº POP: 03.01 // Anexo 03

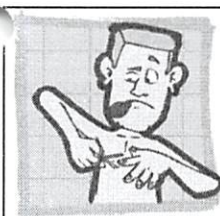
RESPONSÁVEL: Todos manipuladores de alimentos



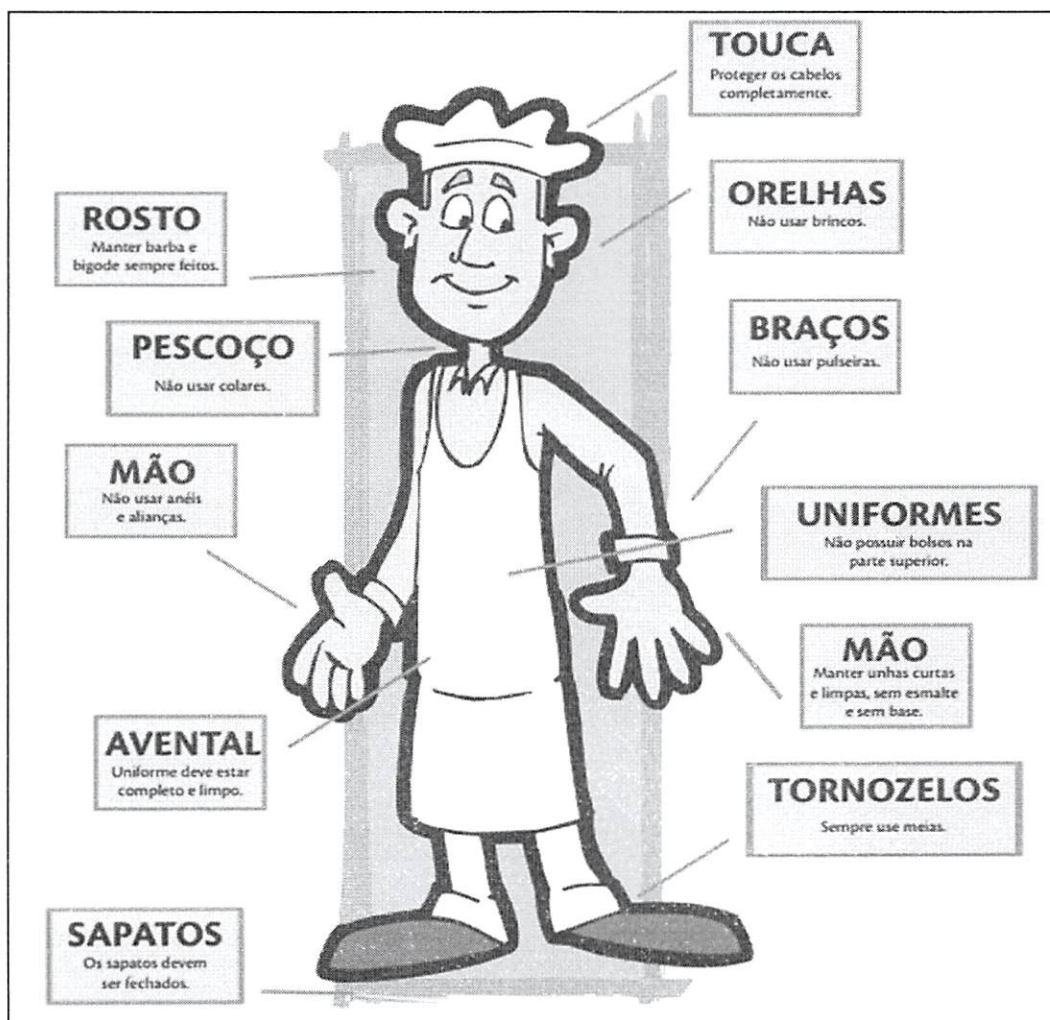
- Tome banho todos os dias
- Faça a barba e o bigode
- Mantenha as unhas curtas, limpas e sem esmalte



- Não use maquiagem
- Use desodorante suave e não use perfumes



- Mantenha os cabelos limpos e presos
- Escove os dentes após as refeições
- Não use adornos (brinco, pulseira, aliança, colar, relógio, etc.)



EM BRANCO



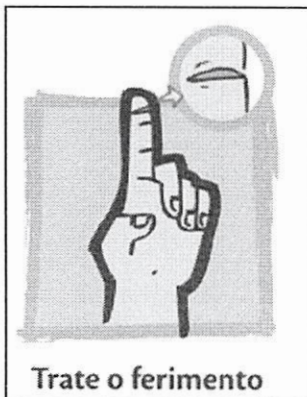
## FERIMENTOS E DOENÇAS

Nº POP: 03.01 // Anexo 04

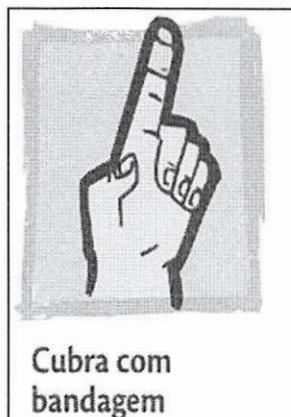
RESPONSÁVEL: Todos manipuladores de alimentos

### CORTES

1



2



3



### DOENÇAS

Febre

Tosse persistente ou com catarro

Secreção pelo nariz

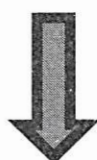
Manchas, coceira ou lesões pelo corpo

Vômitos ou diarreia

Vermelhidão, ardência ou secreção nos olhos

Ferimentos, feridas ou lesões, principalmente nas mãos e antebraços

Se o funcionário apresentar um ou mais desses sinais ou sintomas, o responsável pelo setor deve



Informe o seu gerente

EM BRANCO



	<b>USO DE MÁSCARAS E LUVAS</b>	<b>Nº POP:</b> 03.01 // Anexo 05
		<b>RESPONSÁVEL:</b> Todos manipuladores de alimentos
		<b>FREQUÊNCIA:</b>

**USO DE MÁSCARAS**

UTILIZADAS APENAS NO  
PORCIONAMENTO

DESCARTÁVEIS

SUBSTITUÍDAS POR NOVAS  
A CADA 30 MINUTOS, NO  
MÁXIMO

**USO DE LUVAS**

OBRIGATÓRIO NO  
CASO DE FERIMENTOS  
NAS MÃOS

SUGERIDA NA  
MANIPULAÇÃO DE  
ALIMENTOS PRONTOS  
PARA O CONSUMO

NECESSÁRIO SUA  
TROCA A CADA  
DIFERENTE ATIVIDADE



EM BRANCO

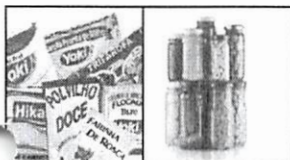


	<b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS</b>	<b>Nº POP:</b> 07.01 // Anexo 01
		<b>RESPONSÁVEL:</b> Auxiliares de Cozinha
		<b>FREQUÊNCIA:</b> Sempre que houver recebimento de mercadorias

### **Qualidade**



Ausência de mofo, manchas, sinais de apodrecimento.



Validade, integridade da embalagem, ausência de mofo e caruncho.

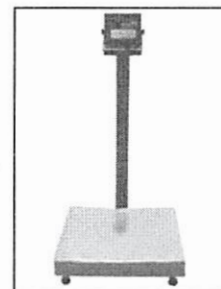


Cor, odor, aspecto, integridade da embalagem.

### **Quantidade**

Pesar ou contar TODOS os produtos recebidos e conferir se está de acordo com a nota fiscal.

Lembre-se de descontar o peso das caixas de papelão ou de plástico



### **Temperatura**

Os alimentos perecíveis que necessitam de refrigeração devem ter a temperatura aferida e registrada durante o recebimento. Elas devem estar de acordo com a tabela:

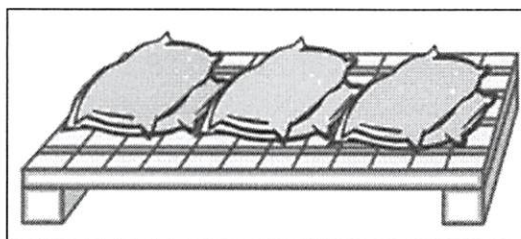
ALIMENTO	TEMPERATURA
Congelados	-18°C até -12 °C
Resfriados	6°C até 10°C
Refrigerados	4°C até 7°C
Pescados	2°C a 3°C
Alimentos secos, enlatados e hortifruti	Temperatura Ambiente

EM BRANCO

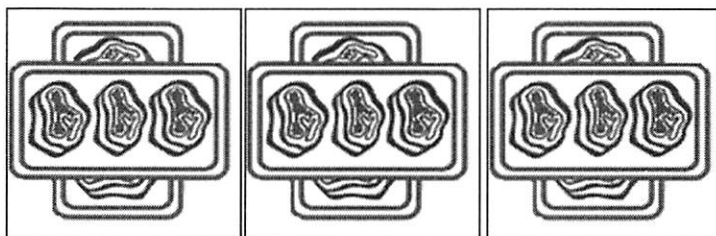


	<b>ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS</b>	Nº POP: 07.01 // Anexo 02
		RESPONSÁVEL: Auxiliares de Cozinha
		FREQUÊNCIA: DIARIAMENTE

**ESTOQUE SECO:** alimentos não perecíveis



Não coloque as mercadorias no chão, mesmo quando estiverem em caixas.

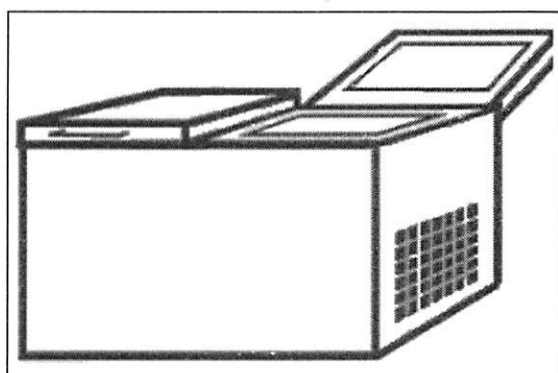


Organize as prateleiras em formato de cruz para que circule ar entre os alimentos. Mantenha os alimentos afastados da parede e do teto

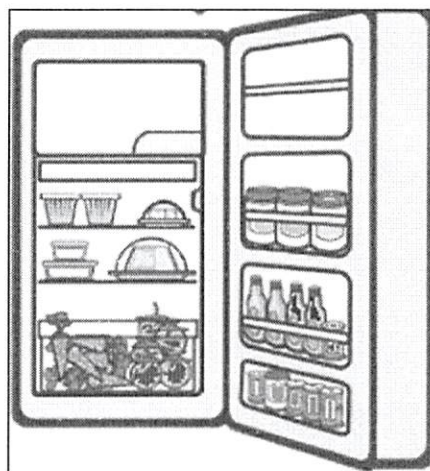


**ESTOQUE FRIO:** alimentos perecíveis

-18 °C a -12°C

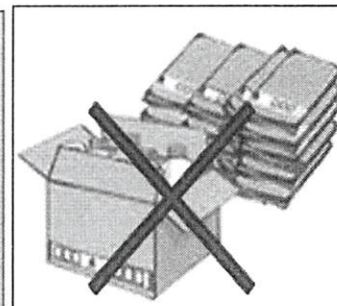
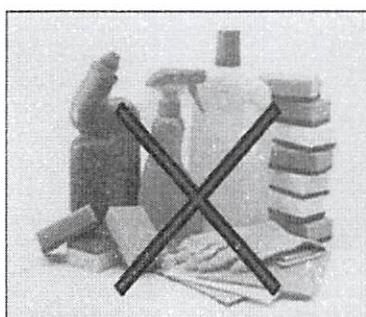


0°C a 10°C



**ATENÇÃO!**

Não guarde os produtos de limpeza junto com os alimentos, e retire todas as caixas de papelão.



EM BRANCO

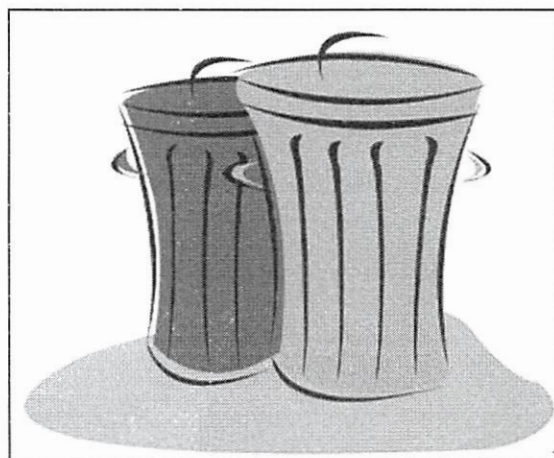


	<b>MANEJO DE RESÍDUOS</b>	Nº POP: 04 // Anexo 01
		RESPONSÁVEL: Auxiliares de Cozinha
		FREQUÊNCIA: 02 vezes ao dia no mínimo e sempre que Necessário

- 1 Durante o horário de produção de alimentos as lixeiras devem estar tampadas e sempre que necessário seu uso devem ser acionadas com os pés
- 2 Os lixos deverão ser coletados em horários determinados, de menor fluxo, sempre da área mais limpa para a área mais suja para que não ocorra contaminação cruzada.
- 3 Cuidado para não passar pelas áreas com o lixo respingando ou caindo no chão e/ou mobiliário
- 4 O lixo deve ser armazenado em local separado, em sacos fechados e o acesso a essa área deve ser restrito
- 5 As lixeiras devem ser higienizadas diariamente, com material exclusivo para esse fim (esponjas, escovas, vassouras).



**ATENÇÃO!**  
**LAVE AS MÃOS SEMPRE QUE O**  
**LIXO FOR MANIPULADO**



EM BRANCO

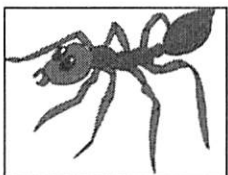


	<b>CONTROLE DE PRAGAS</b>	<b>Nº POP:</b> 06 // Anexo 01
		<b>RESPONSÁVEL:</b> Todos
		<b>FREQUÊNCIA:</b> Sempre que necessário

### MEDIDAS PREVENTIVAS

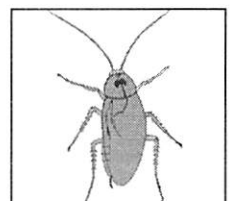


- ☼ Vedar as janelas com telas milimétricas
- ☼ Manter os ralos fechados
- ☼ Eliminar o acúmulo de água em canaletas, ralos e caixas de inspeção
- ☼ Manter o lixo tampado e em recipientes próprios
- ☼ Descartar equipamentos e materiais em desuso
- ☼ Manter as portas fechadas e sem frestas
- ☼ Consertar buracos, rachaduras e fendas
- ☼ Eliminar caixas de papelão e embalagens que possam servir de abrigo para as pragas
- ☼ Manter a higiene de todas as áreas, equipamentos e utensílios



### IMPORTANTE!

**A DEDETIZAÇÃO DE PRAGAS E DESRATIZAÇÃO  
DEVE SER FEITA POR EMPRESA ESPECIALIZADA  
PERIÓDICAMENTE**



EN BRANCO





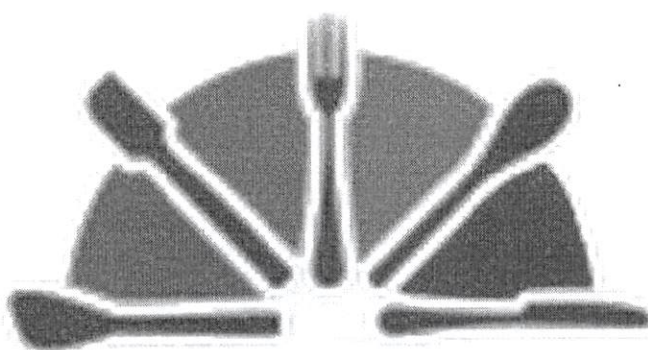
VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA

POP 01 - HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS,  
MÓVEIS E UTENSÍLIOS.

Emissão:

Revisão:

Procedimento Operacional Padronizado




POP

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRAO

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 01 - HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

## 1. OBJETIVO:

Estabelecer os procedimentos a serem adotados para manter a limpeza e desinfecção das instalações, equipamentos, móveis e utensílios para garantir a qualidade e segurança dos alimentos.



## 2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIAS:


- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Portaria MS Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- Portaria MS Nº 1.428, DE 26 de Novembro de 1993. Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.
- Portaria CVS 6/99, de 10 de Março de 1999
- RESOLUÇÃO - RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL, Ministério da Saúde, Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997 – Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

Elaborado:		Aprovado:



EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 01 - HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



### 3. CAMPO DE APLICAÇÃO:

Este procedimento aplica-se á todas as instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

### 4. DEFINIÇÕES:

**Procedimento Operacional Padronizado - POP:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

**Limpeza:** remoção de sujidades (terra, restos de alimentos, pó ou outras matérias indesejáveis) de uma superfície.

**Higienização:** Procedimentos de limpeza e desinfecção.

**Desinfecção:** é a redução, através de agentes químicos ou físicos do número de microorganismos de forma que impeça da contaminação do alimento que se prepara.

**Contaminação:** presença de substância ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, considerados nocivos ou não para a saúde humana.

**Não-conformidade:** não atendimento de um requisito especificado.

### 5. RESPONSABILIDADES:


O Nutricionista responsável pela unidade deve acompanhar e assegurar o cumprimento deste POP.

Os funcionários desta empresa, são responsáveis pela aplicação dos procedimentos descritos neste POP.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 01 - HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

## 6. DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO:

**Instrução de trabalho:** As instruções de trabalho encontram-se anexo no manual (anexos: 01,02,03,04,05,06,07,08,09,10,11 e 12).

**Produtos utilizados:** Detergente neutro, detergente desincrustante, água sanitária e álcool 70%.

**Princípio Ativo:** Hipoclorito de Sódio, Hidróxido de Sódio, Sulfonato de sódio e etanol.

**Concentração e uso:** Conforme a indicação do fabricante.

**Preparo de solução clorada:** A Instrução de trabalho encontra-se no ANEXO nº13.



## 7. MONITORAÇÃO:

O monitoramento deve ser feito pelo responsável técnico/gerente ao término da produção.

## 8. AÇÃO CORRETIVA:


Desvios encontrados na higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios de todas as áreas de produção.

A cada limpeza deve-se monitorar se o mesmo encontra-se devidamente limpo, e caso não esteja, procede-se à orientação para o funcionário responsável pela higienização imediata, de acordo com a avaliação de risco que o desvio interfira na operacionalização do processo produtivo. Realização de novos treinamentos, substituição de novos produtos, utensílios e/ou equipamentos, dependendo do desvio encontrado.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 01 - HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



## 9. VERIFICAÇÃO:

A verificação deve ser feita pelo nutricionista da unidade através de observação visual e por conferência das planilhas de controle de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Caso ainda permaneçam sujidades, o funcionário responsável deverá receber novas orientações para a limpeza do equipamento.

## 10. REGISTROS

**Identificação:** Procedimento Operacional Padronizado – Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

**Arquivamento:** Eletrônico, na máquina do(s) responsável (s) Técnico (s)

**Armazenamento:** Arquivo: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

**Disposição:** Devem estar dispostos em tempo integral para a visualização de todos os funcionários ou qualquer tipo de fiscalização.


Planilha:	Preenchida quando?	Assinado por?
<ul style="list-style-type: none"> <li>Planilhas de controle de higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios</li> </ul>	Sempre após a execução do serviço	Nutricionista responsável

Documento	Local de retenção:	Tempo de armazenamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>1 - HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: FREQUÊNCIA (SESI)</li> </ul>	Unidade/ Matriz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unidade: por 3 meses</li> <li>Matriz: tempo indeterminado</li> </ul>

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 01 - HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



	NOME	ASSINATURA	DATA
Elaborado por:			
Implantado por:			
Revisado em:			
Revisado por:			

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



## HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: FREQUÊNCIA

<b>Unidade:</b>	
<b>Empresa:</b>	
<b>Nutricionista :</b>	

MÊS/ ANO:								
AMBIENTE/ EQUIPAMENTOS/ UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	RESPONSÁVEL	DATA DA REALIZAÇÃO					OCORRÊNCIAS
PAREDES	SEMANAL							
PORTAS	SEMANAL							
JANELAS	SEMANAL							
GELADEIRA 1	SEMANAL							
GELADEIRA 2	SEMANAL							
CÂMARA	SEMANAL							
FREEZER 1	SEMANAL							
FREEZER 2								
MODELO								
ESTOQUE	QUINZENAL							
ESTRADO	QUINZENAL							
PALLET	QUINZENAL							
TELAS	MENSAL							
LUMINÁRIAS	MENSAL							

URPB/PU-Protec

Fl. nº 534

1



4

EM BRANCO





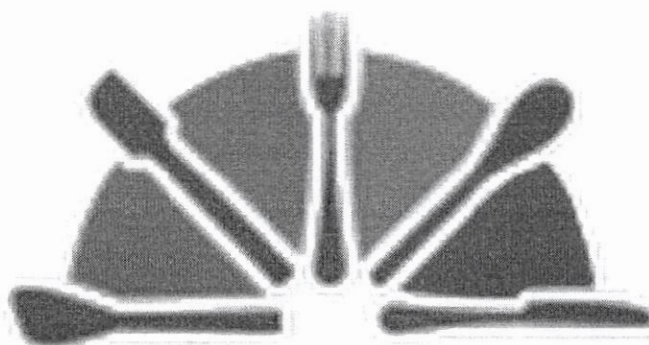
VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA

POP 02 – CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA E  
HIGIENIZAÇÃO DOS RESERVATÓRIOS.

Emissão:

Revisão:

Procedimento Operacional Padronizado



POP


PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRAO

Elaborado:

Aprovado:


EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 02 – CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA E HIGIENIZAÇÃO DOS RESERVATÓRIOS.	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



### 1. OBJETIVO:

Descrever os procedimentos a serem adotados para garantir o controle e garantia da qualidade da água para o consumo humano e produção dos alimentos.

### 2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Portaria MS Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- Portaria MS Nº 1.428, DE 26 de Novembro de 1993. Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.
- Portaria CVS 6/99, de 10 de Março de 1999
- RESOLUÇÃO - RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL, Ministério da Saúde, Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997 – Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.


### 3. CAMPO DE APLICAÇÃO:

Este procedimento aplica-se a água utilizada nas dependências desta unidade.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 02 – CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA E HIGIENIZAÇÃO DOS RESERVATÓRIOS.	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



#### 4. DEFINIÇÕES:

**Procedimento Operacional Padronizado - POP:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

**Limpeza:** remoção de sujidades (terra, restos de alimentos, pó ou outras matérias indesejáveis) de uma superfície.

**Higienização:** Procedimentos de limpeza e desinfecção.

**Desinfecção (sanificação):** é a redução, através de agentes químicos ou físicos do número de microorganismos de forma que impeça a contaminação do alimento que se prepara.

**Contaminação:** presença de substância ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, considerados nocivos ou não para a saúde humana.

**Água potável:** água para o consumo humano cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde.

**Sistema alternativo de abastecimento de água para consumo humano:** Fontes, poço comunitário, distribuição por veículo transportador, instalações condominiais horizontais e verticais, etc.

#### 5. RESPONSABILIDADES:


O nutricionista responsável pela unidade deve acompanhar e assegurar o cumprimento deste POP.

A Contratante é a empresa responsável pela limpeza dos reservatórios de água.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 02 – CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA E HIGIENIZAÇÃO DOS RESERVATÓRIOS.	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



## 6. DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO:

O abastecimento de água do estabelecimento deve possuir reservatório de água.

O reservatório deve ser isento de rachaduras, mantido tampado e limpo e higienizado semestralmente. A higienização do reservatório deve seguir as seguintes etapas:

### 1ª etapa – Lavagem do Reservatório

- Fechar a entrada de água, esvaziar e limpar as paredes do reservatório com escova plástica;
- Recolher os resíduos com auxílio de um pano ou pá para este fim, evitando que a sujeira desça pelo cano;
- Deixar entrar um palmo de água e adicionar cloro, até atingir a concentração de 200 ppm;

Obs.: nunca use sabão, detergente ou similar para essa operação, pois estes poderão permanecer nas paredes do reservatório, contaminando posteriormente a água armazenada.


### 2ª etapa – Desinfecção do Reservatório

- Encher o reservatório com água potável;
- Adicionar, água sanitária, na proporção de 1 litro do produto para 1000 litros de água do reservatório, que fornecerá 20 e 24 ppm de cloro livre. Misturar bem;
- Molhar as paredes com esta solução, mantendo úmidas por no mínimo 2 horas;

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 02 – CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA E HIGIENIZAÇÃO DOS RESERVATÓRIOS.	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



- Depois deste tempo, esvaziar totalmente o reservatório, mediante abertura de todos os pontos de utilização de água, promovendo a desinfecção das tubulações;
- Encher novamente o reservatório com água potável e utilizar a água normalmente;
- Deixar uma anotação no reservatório com a data da realização da higienização.

Após a desinfecção do reservatório, deverá ser coletadas amostras da água de abastecimento para atestar a sua potabilidade, através da realização de análises por laboratório contratado pela empresa, o qual deverá emitir os laudos baseados em metodologias oficiais.

## 7. MONITORAÇÃO:

O monitoramento deverá ser realizado pelo nutricionista responsável pela unidade.

## 8. AÇÃO CORRETIVA:

Em caso de não conformidade em relação à potabilidade da água, cabe ao responsável técnico/gerente da unidade providenciar as medidas cabíveis para a correção das mesmas. Se for detectada presença de rato, pássaro morto ou presença de sujidades no local a medida corretiva deverá interromper o uso e realizar higienização do reservatório imediatamente. Se houver algum problema na estrutura do reservatório como rachadura, por exemplo, deverá ser realizada manutenção ou troca da mesma.


## 9. VERIFICAÇÃO:

A verificação deve ser feita pelo nutricionista responsável pela unidade através de observação visual.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 02 – CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA E HIGIENIZAÇÃO DOS RESERVATÓRIOS.	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

Caso ainda permaneçam sujidades, a empresa responsável pelo serviço deverá ser acionada.



## 10. REGISTROS

**Identificação:** Procedimento Operacional Padronizado – Higienização do Reservatório de Água.

**Arquivamento:** Eletrônico, na máquina do(s) responsável (s) Técnico (s)

**Armazenamento:** Arquivo: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

**Tempo de retenção:** 3 meses na unidade enviando posteriormente para a matriz onde o mesmo deverá ficar retido por tempo indeterminado.

**Disposição:** Devem estar dispostos em tempo integral para a visualização de todos os funcionários e para qualquer fiscalização.


Planilha:	Preenchida quando?	Assinado por?
<ul style="list-style-type: none"> <li>Planilha - Controle de Potabilidade de água e higienização dos reservatórios</li> </ul>	Sempre após a execução do serviço	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nutricionista responsável</li> </ul>

Documento	Local de retenção:	Tempo de armazenamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>Planilha 01 - Controle de Potabilidade de água e higienização dos reservatórios</li> <li>Certificado de Higienização da caixa d'água</li> <li>Certificado de potabilidade de água</li> </ul>	Unidade/ Matriz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unidade: por 3 meses</li> <li>Matriz: tempo indeterminado</li> </ul>

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 02 – CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA E HIGIENIZAÇÃO DOS RESERVATÓRIOS.	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



	NOME	ASSINATURA	DATA
Elaborado por:			
Implantado por:			
Revisado em:			
Revisado por:			

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO





# CONTROLE DE ESTABILIDADE DE ÁGUA E HIGIENIZAÇÃO DOS RESERVATÓRIOS

1

POP 02

Ano:

☐ limpeza dos reservatórios de água

☐ análise de água

☐ outros:

Responsável:

Frequência:

Mês / Ano: \_\_\_\_\_

Unidade/Local: \_\_\_\_\_


ITEM	DATA DA REALIZAÇÃO	DATA DA VALIDADE DO SERVIÇO	RESPONSABILIDADE (Contratante ou Contratada)	ASSINATURA – RESPONSÁVEL DA UNIDADE	OBSERVAÇÕES / NOVA AÇÃO

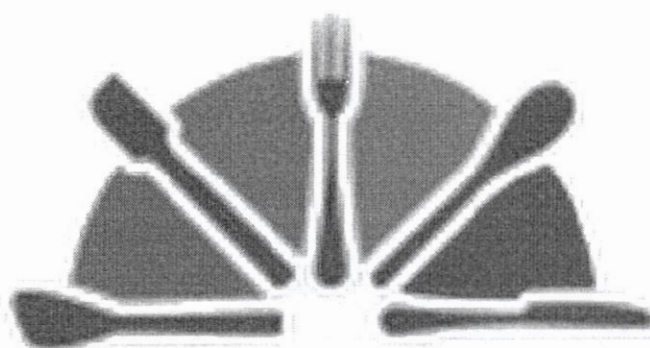


Handwritten signature

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.01 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:




POP

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRAO

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.01 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

## 1. OBJETIVO:

Este procedimento tem como finalidade descrever o Programa de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos para os manipuladores da empresa e à promoção e a preservação da saúde dos funcionários da empresa, bem como assegurar a saúde do colaborador a fim de garantir a qualidade do alimento a ser consumido.



## 2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIAS:


- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Portaria MS Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- Portaria MS Nº 1.428, DE 26 de Novembro de 1993. Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.
- Portaria CVS 6/99, de 10 de Março de 1999
- RESOLUÇÃO - RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL, Ministério da Saúde, Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997 – Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

Elaborado:		Aprovado:



EM BRANCO

EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.01 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

### 3. CAMPO DE APLICAÇÃO:

O programa descrito abrange todos os colaboradores da unidade.



### 4. DEFINIÇÕES:

**Procedimento Operacional Padronizado - POP:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

**Exame Admissional:** O Exame Admissional é um exame médico simples e obrigatório solicitado pelas empresas antes de firmar a contratação de um funcionário com carteira assinada (CLT). O exame médico admissional está previsto no artigo 168 da CLT.

**Exame Preventivo:** É uma das principais medidas para promoção de saúde, detecção precoce de doenças nos trabalhadores.


**Exame Demissional:** É feito para comprovar o bom estado de saúde do funcionário que será desligado da empresa. O objetivo é certificar-se de que o empregado não adquiriu nenhuma doença, complicação dentro do ambiente de trabalho e que possa prejudicá-lo futuramente.

**Manipulador:** indivíduo que trabalha na produção, preparação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda dos alimentos.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.01 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

**Boas Práticas:** são procedimentos técnico-sanitários para garantir a qualidade dos alimentos.



**Assepsia:** operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, por meio de agente químico, após a lavagem, enxágüe e secagem das mãos.

**PCMSO:** Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

**PPRA:** Programa de Prevenção de Riscos Ambientais.

**ASO:** Atestado de Saúde Ocupacional.

## 5. RESPONSABILIDADES:

O Nutricionista responsável pela Unidade deve assegurar o cumprimento deste POP.


O Nutricionista responsável pela unidade deve orientar e capacitar os colaboradores para a execução das boas práticas de manipulação de alimentos.

### Compete a unidade:

- Fornecer local e material para lavagem e assepsia das mãos;
- Orientar os funcionários em parceria com o fornecedor dos produtos químicos, sobre os procedimentos corretos para higienização das mãos;
- Garantir a elaboração e efetiva implementação dos Programas de controle de saúde e higiene dos colaboradores, bem como zelar pela sua eficácia;
- Custear sem ônus para o empregado todos os procedimentos relacionados aos Programas de controle de saúde e higiene;

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.01 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

- Contratar empresa especializada para implantar e coordenar os programas de controle de saúde e higiene dos colaboradores;
- O Nutricionista responsável pela unidade dever ser responsável por agendar os exames de saúde e arquivar os Atestados de Saúde Ocupacional – ASO de cada funcionário.



**Compete aos funcionários da unidade:**

- Realizar a higienização das mãos de acordo com a frequência estipulada e os procedimentos adotados ou a cada troca de atividade.
- Colaborar e participar na implementação e execução dos programas de controle de saúde e higiene dos funcionários.
- Informar ao nutricionista responsável pela unidade as ocorrências que, a seu julgamento, possam implicar risco à saúde dos trabalhadores.
- O manipulador que apresenta cortes ou lesões abertas não deve manipular alimentos ou superfícies que entram em contato com os alimentos, caso este funcionário não possa ser afastado desta atividade, o corte e/ou lesão deve ser efetivamente protegido por uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas de látex (luvas de procedimentos).

**Compete ao médico coordenador do PCMSO da unidade:**


- Realizar exames médicos previstos na NR7 ou encarregar os mesmos a um profissional médico familiarizado com os princípios da patologia ocupacional e suas causas, bem como com o ambiente, as condições de trabalho e os riscos a que está ou será exposto cada trabalhador da empresa a ser examinado.

**Compete a empresa contratada para fazer os exames médicos:**

Elaborado:		Aprovado:



EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.01 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

- Estabelecer e Implementar os Programas de controle de saúde.



## 6. DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO:

**Instrução de Trabalho:** As Instruções de Trabalho encontram-se anexo nesta mesma pasta (anexos: 01, 02, 03, 04 e 05).

Os Programas de controle de saúde devem ser desenvolvidos anualmente.

Para cada exame médico realizado é emitido pelo médico o Atestado de Saúde Ocupacional –ASO, em 2 (duas) vias: a primeira via do ASO fica arquivada na empresa e a outra com o funcionário.

No PCMSO é obrigatória a realização de exames médicos nos seguintes casos:

**Na admissão:** antes que o empregado assuma suas atividades;

**Periodicamente:** para trabalhadores expostos a riscos ou a situações de trabalho que impliquem o desencadeamento ou agravamento de doença ocupacional, ou, ainda, para aqueles que sejam portadores de doenças crônicas, os exames são repetidos a cada ano.


**No retorno ao trabalho:** realizado obrigatoriamente no primeiro dia da volta ao trabalho, quando o colaborador/empregado este ausente por um período igual ou superior a 30 (trinta) dias por motivo de doença ou acidente, de natureza ocupacional ou não, ou parto.

**Na mudança de função:** realizado obrigatoriamente antes da data de mudança, ou seja, antes de toda e qualquer alteração de atividade, posto de trabalho ou setor que implique a exposição do colaborador/empregado a risco diferente daquele a que estava exposto antes da mudança.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.01 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

**Na demissão:** realizado obrigatoriamente até a data da homologação.



**Estes exames médicos compreendem:**

Avaliações clínicas, incluindo anamnese ocupacional e exames físico e mental;

Exames complementares, a critério do médico coordenador.

Os exames médico-laboratoriais realizados são:


- Hemograma
- Coprocultura
- Coproparasitológico
- VDRL
- Outros de acordo com a indicação do médico coordenador

**O ASO contém:**

- Nome completo do colaborador/empregado, o número de registro da sua identidade e a sua função;
- Os riscos ocupacionais específicos existentes, ou a ausência deles, na atividade exercida pelo colaborador/empregado;
- Indicação dos procedimentos médicos a que foi submetido o colaborador/empregado, incluindo os exames complementares e a data em que foram realizados;
- Definição de APTO ou INAPTO para a função específica que o colaborador/empregado vai exercer exerce ou exerceu (caso o resultado seja inapto, o médico responsável irá encaminhar o empregado ao tratamento necessário);
- Nome do médico encarregado do exame e endereço ou outra forma de contato;
- Data e assinatura do médico encarregado do exame e carimbo com o número de inscrição no Conselho Regional de Medicina.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.01 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



#### O PPRA:

Anualmente é elaborado um planejamento com metas estabelecidas, dando ênfase nas prioridades e é definido um cronograma de execução, a ser acompanhado pelo Responsável da Segurança do Trabalho.

Anualmente também é realizada uma análise global do PPRA com o objetivo de verificar o seu desenvolvimento, realizando desta forma os ajustes necessários.

O documento-base do PPRA, bem como suas alterações está arquivado no Departamento de Recursos Humanos da empresa por tempo indeterminado.

#### 7. MONITORAÇÃO

Cabe ao responsável técnico/gerente a supervisão da aplicação das boas práticas e controle de saúde durante o trabalho.

#### 8. AÇÃO CORRETIVA:

Desvios encontrados na conduta de boas práticas de produção: deve-se dar a orientação para o funcionário de acordo com a avaliação de risco que o desvio interfira na operacionalização do processo produtivo.

#### 9. VERIFICAÇÃO:

A verificação deve ser feita pelo responsável da unidade.


#### 10. REGISTROS

**Identificação:** Procedimento Operacional Padronizado – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES.

Elaborado:		Aprovado:



EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.01 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

Os documentos pertinentes ao controle de saúde dos funcionários ficam armazenados em pasta separada na administração.

**Arquivamento:** Eletrônico, na máquina da administração.

**Armazenamento:** Arquivo: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

**Tempo de retenção:** 3 meses na unidade enviando posteriormente para a matriz onde o mesmo deverá ficar retido por tempo indeterminado.

**Disposição:** Devem estar dispostos em tempo integral para a visualização de todos os funcionários e para qualquer fiscalização.



Planilhas:	Preenchida quando?	Assinado por?
<ul style="list-style-type: none"> <li>Planilha controle de PPRA, PCMSO e ASO</li> </ul>	Sempre após a execução do serviço	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nutricionista responsável</li> </ul>


Documento	Local de retenção:	Tempo de armazenamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>Planilha 01 - Controle dos ASOS</li> <li>Planilha 02 – Controle de PPRA</li> <li>Planilha 03 – Controle de PCMSO</li> </ul>	Unidade/ Matriz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unidade: por 3 meses</li> <li>Matriz: tempo indeterminado</li> </ul>

Elaborado:		Aprovado:



EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.01 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



	NOME	ASSINATURA	DATA
Elaborado por:			
Implantado por:			
Revisado em:			
Revisado por:			

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



CIÊNCIA E SAÚDE DOS MANIPULADORES

POP 03.01 - PLANILHA CONTROLE DOS ASOS

1

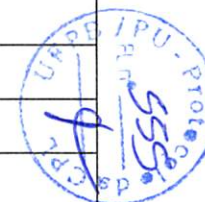
ANO

Exames Periódicos Autorizados: Hemograma, Coprocultura e Parasitológico de Fezes.  
Exames complementares: Conforme estabelecido em contrato.

Mês / Ano: \_\_\_\_\_

Unidade/Local: \_\_\_\_\_

NOME DO COLABORADOR	CARGO	DATA DE ADMISSÃO	EXAMES PERIÓDICOS REALIZADOS	PRÓXIMA DATA PARA REALIZAÇÃO




Elaborado:

Aprovado:



EM BRANCO

	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	2
	POP 03.01 - CONTROLE DE PPRA	ANO

Programa de Prevenção de Riscos Ambientais		
Empresa Responsável:		
Contato:		
Unidade/Local:		
Data da Última Execução	Validade do Serviço	Próxima Execução




Ciente Responsável pela Unidade: \_\_\_\_\_

Elaborado:		Aprovado:

*[Handwritten signature]*

EM BRANCO



	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	3
	POP 03.01 - CONTROLE DE PCMSO	


Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional		
Empresa Responsável:		
Contato:		
Unidade:		
Data da Última Execução	Validade do Serviço	Próxima Execução

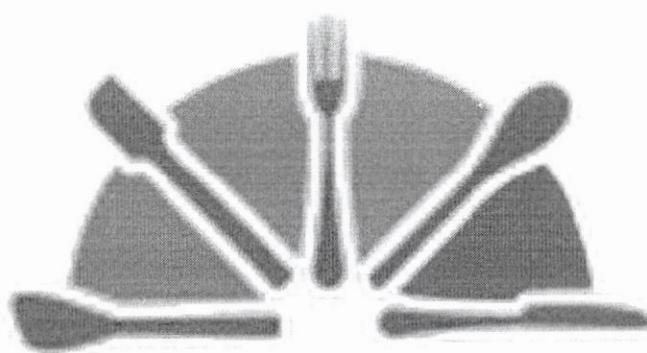


Ciente Responsável pela Unidade: \_\_\_\_\_

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	Emissão:
	POP 03.02 – PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES	Revisão:
	Procedimento Operacional Padronizado	




POP

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRAO

Elaborado:		Aprovado:



EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.02 – PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



## 1. OBJETIVO

Estabelecer capacitação a serem adotados pelos manipuladores, visando o aprimoramento em Boas Práticas em relação aos temas como: doenças transmitidas por alimentos (DTAs), higiene e saúde dos funcionários, qualidade sanitária na manipulação de alimentos, POPs para higienização das instalações e ambientes, controle integrado de vetores.

## 2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIAS:


- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Portaria MS Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- Portaria MS Nº 1.428, DE 26 de Novembro de 1993. Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.
- Portaria CVS 6/99, de 10 de Março de 1999
- RESOLUÇÃO - RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL, Ministério da Saúde, Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997 – Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

## 3. CAMPO DE APLICAÇÃO:

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.02 – PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



Aplica-se a esta unidade, envolvendo os Manipuladores responsáveis pelo recebimento, produção, manutenção e distribuição dos alimentos.

#### 4. DEFINIÇÕES

**Boas Práticas:** Procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

**Alimento:** toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento e satisfazer as necessidades sensoriais e socioculturais do indivíduo.

**Alimento preparado:** Alimentos manipulados em serviços de alimentação.

**Antissepsia:** Operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, em níveis seguros.

**Higienização:** procedimentos de limpeza e sanitização.

**Controle:** Condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e do atendimento dos critérios estabelecidos.

**Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA):** Doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos.


#### 5. RESPONSABILIDADE

Responsáveis pela execução dos procedimentos de higienização: Manipuladores de Alimentos – Auxiliares de cozinha e Cozinheira.

Elaborado:		Aprovado:

7

EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.02 – PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

Responsável pelos controles de saúde: Responsável Técnico VERDE MAR ALIMENTAÇÃO- LTDA.



## 6. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

A Empresa contempla informações sobre higiene e saúde dos manipuladores através de reuniões e treinamentos.

### TREINAMENTOS A SEREM REALIZADOS:

#### 1- ENTENDENDO A CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS.

##### Conteúdo programático:

- Alimento Seguro;
- Perigo Nos Alimentos;
- Microrganismos;
- Condições para Multiplicação dos Microrganismos;
- Multiplicação dos Microrganismos;
- Esporos e Toxinas;
- Doenças Transmitidas por Alimentos;
- A Importância das Boas Práticas na Prevenção das Doenças Transmitidas Por Alimentos.

#### 2- Ambiente de Manipulação e Cuidados com a Água.

##### Conteúdo Programático:

- Instalações;
- Cuidados no Ambiente de Trabalho;
- Equipamentos e utensílios;
- Instalações Sanitárias, Vestiários e Lavatórios para Mãos;
- Qualidade da água.


#### 3- Manuseio de lixo e controle de Vetores e Pragas.

##### Conteúdo Programático:

Elaborado:		Aprovado:



EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.02 – PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

- Lixo;
- Prevenção e Controle de Vetores e Pragas;
- Cuidados no ambiente de Trabalho de Manipulação.



#### 4- Higienização.

##### Conteúdo Programático:

- Introdução;
- Produtos para Limpeza e Desinfecção;
- Periodicidade da Higienização;
- Matérias para Limpeza e Desinfecção
- Responsáveis

#### 5- Manipuladores e visitantes.

##### Conteúdo Programático:

- Quem é o Manipulador de Alimento;
- Uniforme;
- Hábitos de Higiene;
- Higiene das Mãos;
- Saúde dos Manipuladores;
- Orientações e Capacitações;
- Visitantes na área de Manipulação.

#### 7. Etapas da Manipulação dos Alimentos.


##### Conteúdo Programático:

- Seleção de fornecedores compra e recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- Armazenamento de Alimento;
- Preparo do Alimento;

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.02 – PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

- Higienização de frutas, legumes, e verduras;
- Descongelamento;
- Tratamento Térmico;
- Resfriamento dos Alimentos;
- Conservação do Alimento Preparado;
- Transporte do Alimento Preparado;
- Exposição dos Alimentos prontos.



#### 8. Documentação e função do Responsável pelo serviço.

##### Conteúdo Programático:

- Documentação e Registros;
- Manual de Boas Práticas de Fabricação;
- Procedimentos Operacionais Padronizados – POP;
- Registros;
- Responsabilidade.

#### 7. MONITORAÇÃO

Cabe ao responsável Nutricionista a supervisão da aplicação das boas práticas e controle de saúde durante o trabalho.

As funcionárias devem ser monitoradas pelas responsáveis técnicas diariamente e o não cumprimento dos procedimentos ou atividades destinadas a funcionária responsável, acarretará advertência verbal no primeiro momento, seguindo da próxima por escrito.


#### 8. AÇÃO CORRETIVA:

Desvios encontrados na conduta de boas práticas de produção: deve-se dar a orientação para o funcionário de acordo com a avaliação de risco que o desvio interfira na operacionalização do processo produtivo.

#### 9. VERIFICAÇÃO:

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.02 – PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

A verificação deve ser feita pelo responsável Nutricionista da unidade.



## 10. REGISTROS

**Identificação:** Procedimento Operacional Padronizado – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES.

Os documentos pertinentes ao controle de saúde dos funcionários ficam armazenados em pasta separada na administração.

**Arquivamento:** Eletrônico, na máquina da administração.

**Armazenamento:** Arquivo: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

**Tempo de retenção:** 3 meses na unidade enviando posteriormente para a matriz onde o mesmo deverá ficar retido por tempo indeterminado.

**Disposição:** Devem estar dispostos em tempo integral para a visualização de todos os funcionários e para qualquer fiscalização.


Planilhas:	Preenchida quando?	Assinado por?
<ul style="list-style-type: none"> <li>Planilha de Planos de treinamentos e lista de presença.</li> </ul>	Sempre após a execução do serviço	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nutricionista responsável</li> </ul>

Documento – Planilha do POP	Local de retenção:	Tempo de armazenamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>Planilha 01 - Plano de Treinamento</li> <li>Planilha 02 – Lista de Presença</li> </ul>	Unidade/ Matriz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unidade: por 3 meses</li> <li>Matriz: tempo indeterminado</li> </ul>

Elaborado:		Aprovado:



EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	Emissão:
	POP 03.02 – PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES	Revisão:
	Procedimento Operacional Padronizado	



	NOME	ASSINATURA	DATA
Elaborado por:			
Implantado por:			
Revisado em:			
Revisado por:			


Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO





EM BRANCO

	PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES	2
	POP 03.02 – LISTA DE PRESENÇA	ANO

Unidade:		MÊS/ANO:
----------	--	----------

Dia do Mês	TEMA	TEMPO UTILIZADO	Horário
<p align="center"><u>DESCRIÇÃO:</u></p> <div data-bbox="1246 533 1450 734" data-label="Image"> </div>			

NOME	FUNÇÃO	ASSINATURA
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

Elaborado:	Aprovado por:



EM BRANCO



## PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES

3

## POP 03.02 – BLITZ DE HIGIENE PESSOAL

ANO

UNIDADE: \_\_\_\_\_

Nº de colaboradores: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_ Horário: \_\_\_\_\_

Blitz realizada por: \_\_\_\_\_ Função: \_\_\_\_\_

NOME DO COLABORADOR	Banho antes da uniformização	Cabelos Protegidos	Barba feita	Unhas curtas e limpas sem esmalte ou base	Não utilização de adornos	Uniforme completo/ Limpo	Uniforme Completo/ Passado Conservação	Troca diária	Calçados fechados	Observações e Pendências
01.										
02.										
03.										
04.										
05.										
06.										
07.										
08.										
09.										
10.										


Formulário desenvolvido para avaliar o cumprimento das normas previstas para o asseio, apresentação pessoal e higiene. Nas colunas abaixo de cada item avaliado deve ser marcado S (sim) ou N (não). A blitz deve ser realizada pelo gerente da unidade a cada 15 dias, sem data marcada.



Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES	4
	POP 03.02 – BLITZ ANUAL DE HIGIENE PESSOAL	ANO

UNIDADE: \_\_\_\_\_  
 REALIZADO POR: \_\_\_\_\_

NOME DO COLABORADOR	1º TRIMESTRE (JAN/FEV/MAR)	2º TRIMESTRE (ABR/MAI/JUN)	3º TRIMESTRE (JUL/AGO/SET)	4º TRIMESTRE (OUT/NOV/DEZ)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				



Elaborado:	Aprovado:

EM BRANCO



PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES

4

POP 03.02 – BLITZ ANUAL DE HIGIENE PESSOAL

ANO

LEGENDA dos ITENS

1. Banho antes da uniformização
2. Cabelos protegidos
3. Barba feita
4. Unhas curtas e limpas, sem esmalte ou base
5. Não utilização de adornos
6. Uniformes completos e limpos
7. Uniformes completos e passados/conservação
8. Troca diária de uniformes
9. Calçados fechados

Este formulário é complementar à Blitz de Higiene Pessoal e serve para dar um retrato do desenvolvimento do colaborador durante o período de um ano e auxiliar nas medidas ou ações que devem ser tomadas.



Elaborado:

Aprovado:



EM BRANCO



## FICHA DE CONTROLE DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL E UNIFORMES

Para fins de aplicação da Lei n.º 6.514, de 22.12.77, Portaria n.º 3.214, de 08.06.78, Norma Regulamentadora – NR n.º 06, a Empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, fornece a seus funcionários, os EPI's necessários para a execução de suas atividades laborais, tornando-o seu uso obrigatório, para as áreas e atividades em que outras medidas não eliminaram a existência dos agentes agressivos à saúde do trabalhador; treinando-os quanto a sua correta utilização.

Assim sendo, o funcionário que abaixo assina, confirma que recebeu, foi treinado e utilizou os EPI's abaixo relacionados, conforme datas de requisição e está ciente da obrigatoriedade e correta utilização dos mesmos; e no caso de sua não utilização ou utilização indevida, este será fator de demissão por justa causa.

Ciente do acima descrito:

Nome: \_\_\_\_\_ Função: \_\_\_\_\_


Data: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_ Cód. Funcional: \_\_\_\_\_

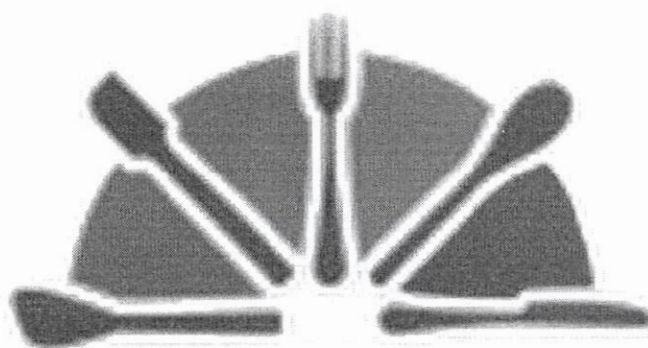
Assinatura: \_\_\_\_\_

[illegible]

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 04 – MANEJO DE RESÍDUOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:




POP

## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRAO

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 04 – MANEJO DE RESÍDUOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

## 1. OBJETIVO:

Estabelecer procedimentos a serem adotados em relação ao manejo de resíduos gerados em todas as áreas, a fim de evitar contaminação por meio dos mesmos.

## 2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:




- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Portaria MS Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- Portaria MS Nº 1.428, DE 26 de Novembro de 1993. Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.
- Portaria CVS 6/99, de 10 de Março de 1999
- RESOLUÇÃO - RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Elaborado:		Aprovado:





EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 04 – MANEJO DE RESÍDUOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

- BRASIL, Ministério da Saúde, Portaria N° 326, de 30 de julho de 1997 – Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.



### 3. CAMPO DE APLICAÇÃO:

Este procedimento se aplica a toda área de produção e manipulação de alimentos.

### 4. DEFINIÇÕES:

**Procedimento Operacional Padronizado - POP:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

**Limpeza:** remoção de sujidades (terra, restos de alimentos, pó ou outras matérias indesejáveis) de uma superfície.

**Higienização:** Procedimentos de limpeza e desinfecção.

**Desinfecção (sanificação):** é a redução, através de agentes químicos ou físicos do número de microorganismos de forma que impeça a contaminação do alimento que se prepara.

**Contaminação:** presença de substância ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, considerados nocivos ou não para a saúde humana.

**Não-conformidade:** não atendimento de um requisito especificado.


**Manejo:** manusear, controlar.

**Resíduos:** materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação; o que resta de qualquer substância, resto.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 04 – MANEJO DE RESÍDUOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

## 5. RESPONSABILIDADES:

O Nutricionista responsável pela unidade deve assegurar o cumprimento deste POP.

Os colaboradores da área de produção devem ser os responsáveis pela retirada dos resíduos quando não estiverem manipulando alimentos, para que não ocorra contaminação cruzada e ainda encaminhá-los para o local de descarte para a coleta, bem como armazenamento do óleo queimado para posterior coleta.




## 6. DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO:

- Armazenar os resíduos em sacos plásticos resistentes e próprios para essa ação;
- Os sacos plásticos devem ficar acondicionados dentro de recipiente com tampa, de material impermeável e lavável e com acionamento por pedal;
- Ao término da produção ou quando o recipiente de armazenamento estiver cheio o lixo deve ser retirado da cozinha e armazenado em local fechado separado da área de produção para posterior coleta;
- A coleta é realizada pelo Serviço Municipal de Coleta de Lixo.
- Depois da retirada do lixo deve ser realizada limpeza dos recipientes com água, sabão neutro e desinfetante clorado neutro, bem como o local de armazenamento.
- Os resíduos de óleo de fritura queimado devem ser acondicionados em recipientes impermeáveis, laváveis e com tampa e encaminhado para empresa responsável pela coleta de óleo.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 04 – MANEJO DE RESÍDUOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

#### Processo inicial:

- Identificação dos latões para coleta seletiva.
- Higienização dos latões.
- Descarte de óleo em recipientes identificados e apropriados para o mesmo.
- Descarte de resíduos orgânicos em recipientes identificados e apropriados para o mesmo.



#### Procedimento e descritivo Técnico:

O Nutricionista deve definir responsabilidade e frequência pela coleta de resíduos, assim como, recipientes e locais de armazenamento e registrar no procedimento, atendendo às recomendações.


Todo o lixo gerado na unidade de alimentação é separado e acondicionado da seguinte forma:

- Cada setor da área de produção e de alimentação deve possuir coletores de lixo;
- Recipientes para lixo devem ser exclusivos e em número e capacidade suficientes para dar vazão aos resíduos.
- Os recipientes dos lixos devem estar devidamente identificados como lixo orgânico e descartável;
- Os recipientes são constituídos de material plástico, possuem tampa, sacos plásticos e acionamento de pedal;
- Depois de separados o lixo orgânico deve ficar acondicionado na área externa da unidade de alimentação, onde no final de cada turno é recolhido pela empresa coletora;

Elaborado:		Aprovado:



EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 04 – MANEJO DE RESÍDUOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

- A empresa coletora do resíduo deve conter registro na prefeitura local, além de endereço e idoneidade da sua empresa, deve atuar com equipe treinada para remoção dos resíduos;
- Os coletores de lixo devem ser devidamente lavados e higienizados diariamente;
- Remover o lixo diariamente e quantas vezes necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados.
- Recipientes para lixo devem estar em locais que evitem contaminação cruzada.
- O lixo não deve ser removido pelo mesmo local onde são recebidas ou circulam as matérias primas. Não sendo possível este procedimento, por limitação de "layout", devem ser previstos horários de trânsito distintos.
- O lixo fora da área de produção/manipulação deve permanecer em local revestido com material de fácil limpeza, provido de ponto de água, ralo, protegido de intempéries, moscas, roedores e outros animais.
- Conhecer o destino final dos resíduos gerados, mesmo que essa responsabilidade seja do cliente. Registrar o local de destinação final na coluna "destino final" do quadro 1 deste POP.




O procedimento de higienização dos coletores de resíduos, assim como, da área de armazenamento está descrito no POP de higienização dos Utensílios, móveis e equipamentos e na Planilha 02/04.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 04 – MANEJO DE RESÍDUOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

### Resíduos de alimentos e óleo de fritura:


1. Somente é permitida a coleta de resíduos de alimentos e óleo de fritura por empresa especializada no reprocessamento destes resíduos.
2. Para comercialização, os resíduos devem permanecer em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.
3. A gordura considerada inadequada deve ser colocada em tambor tampado destinado à venda para reciclagem.
4. O resíduo orgânico, após o término da distribuição deve ser descartado (jogado no lixo)
5. O óleo queimado deve ser acondicionado em recipientes próprios e identificado cedido pela empresa coletora, e deve ser recolhido pela mesma em data previamente definida pela responsável técnica (RT) da unidade de alimentação.



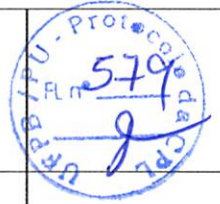
<b>Etapas:</b> Higienização de coletores de resíduo recicláveis (papel, vidro, metal, plástico)					
<b>Responsável:</b> Nome ou função da empresa (de quem realiza)					
<b>Frequência:</b> Diário					
<b>Tipo de superfície:</b> (Exemplo: aço inoxidável, PVC)					
<b>Objetivos:</b> Eliminação de sujidades e diminuição da carga microbiana					
<b>Material necessário</b>					
Detergente					
Sanitizante					
Ajudas de limpeza : escovas e esponjas					
EPIs : bota, avental e luvas					
<b>Descrição do procedimento</b>					
Etapa	Objetivo	Método	Quando?	Como?	Quem?
1-Pré- limpeza	Remoção prévia de matéria orgânica	Água sob pressão	Diariamente		

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 04 – MANEJO DE RESÍDUOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

2- Limpeza	remoção de sujidades (materia-organica)	Água + detergente (esfregação manual)	Diariamente		
3-Enxague	remoção de detergente + residuos	Água sob pressão	Diariamente		
4- Sanitização	diminuição da contaminação microbiana	Solução sanitizante	Diariamente		



Realizar o procedimento em área especifica para higienização

#### Monitoramento 1

**O quê?** Coletor de resíduo

**Como?** Inspeção visual

**Quando?** Exemplo: 3 vezes por semana (segunda/quarta/sexta) no início dos trabalhos.

**Quem?** Nome ou função do responsável pela execução

**Resultado esperado monitoramento 1:**

Coletor de sujidades, sem odores indesejáveis.

**Ação Corretiva:**

Nova higienização (limpeza e sanitização)

Verificar possíveis causas de sujidades

#### Monitoramento 2

**O quê?** Registro de higienização

**Como?** Visualmente

**Quando?** Quinzenalmente

**Quem?** Nome ou função do responsável pela execução

**Resultado esperado monitoramento 2:**

Preenchimento correto, completos, sem rasuras, compatível com a periodicidade do procedimento de higienização e com as condições verificadas em loco no monitoramento 1.


**Ação corretiva:**

Verificar junto ao responsável pelo procedimento o motivo das mãos conformidades encontradas (ver necessidade de um novo treinamento).

Elaborado:		Aprovado:



EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 04 – MANEJO DE RESÍDUOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



## 7. MONITORAÇÃO:

O monitoramento deve ser feito pelo nutricionista responsável pela unidade ao término da produção.

## 8. AÇÃO CORRETIVA:

Corrigir as falhas observadas na higienização dos recipientes de lixo imediatamente.

Registrar as ocorrências das não conformidades, fazendo as correções necessárias (por meio de comunicações por escrito ou reuniões de esclarecimento, ou ainda por meio de advertências) e registrando as alterações de instruções de trabalho.

Corrigir as falhas observadas na higienização dos recipientes de lixo imediatamente ou após cada turno.

Adequar identificação dos recipientes e correta seleção dos resíduos.

Ações imediatas cabíveis devem ser tomadas quando houver ameaça à segurança alimentar.

## 9. VERIFICAÇÃO:

A verificação deve ser feita pelo nutricionista responsável pela unidade através de observação visual e por planilha mensal.

## 10. REGISTROS

**Identificação:** Procedimento Operacional Padronizado – Manejo de resíduos.

**Arquivamento:** Eletrônico, na máquina do(s) responsável (s) Técnico (s)


**Armazenamento:** Arquivo: xxxxxxxxxxxxxxxx

**Tempo de retenção:** 3 meses na unidade enviando posteriormente para a matriz onde o mesmo deverá ficar retido por tempo indeterminado.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 04 – MANEJO DE RESÍDUOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

**Disposição:** Devem estar dispostos em tempo integral para a visualização de todos os funcionários ou para qualquer tipo de fiscalização.



Planilha:	Preenchida quando?	Assinado por?
<ul style="list-style-type: none"> <li>Descrever o procedimento de manejo de resíduos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sempre após a execução do serviço</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nutricionista responsável</li> </ul>

Documento – Planilha do POP	Local de retenção:	Tempo de armazenamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>Planilha 01 – Controle de descarte</li> </ul>	Unidade/ Matriz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unidade: por 3 meses</li> <li>Matriz: tempo indeterminado</li> </ul>

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



## MANEJO DE RESÍDUOS

Nº POP: 04 // Anexo 01

RESPONSÁVEL: Auxiliares de Cozinha

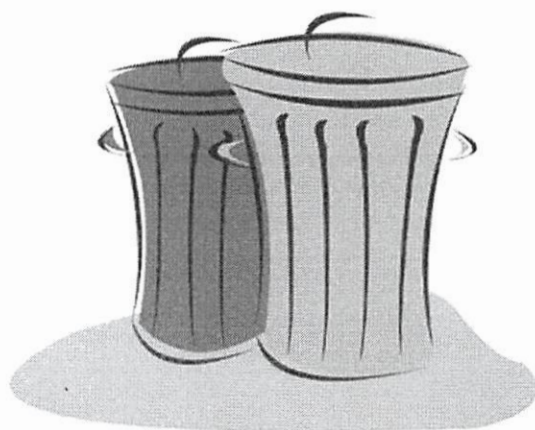
FREQUÊNCIA: 02 vezes ao dia no mínimo e sempre que Necessário

- 1 Durante o horário de produção de alimentos as lixeiras devem estar tampadas e sempre que necessário seu uso devem ser acionadas com os pés
- 2 Os lixos deverão ser coletados em horários determinados, de menor fluxo, sempre da área mais limpa para a área mais suja para que não ocorra contaminação cruzada.
- 3 Cuidado para não passar pelas áreas com o lixo respingando ou caindo no chão e/ou mobiliário
- 4 O lixo deve ser armazenado em local separado, em sacos fechados e o acesso a essa área deve ser restrito
- 5 As lixeiras devem ser higienizadas diariamente, com material exclusivo para esse fim (esponjas, escovas, vassouras).




### ATENÇÃO!

**LAVE AS MÃOS SEMPRE QUE O  
LIXO FOR MANIPULADO**





EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 04 – MANEJO DE RESÍDUOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



	NOME	ASSINATURA	DATA
Elaborado por:			
Implantado por:			
Revisado em:			
Revisado por:			

Elaborado:		Aprovado:

EN BRANCO



**MANEJO DE RESÍDUOS****1****POP 04 – Controle de Manejo de Resíduos****ANO****Controle de Manejo de Resíduos**

<b>Unidade:</b>	<b>Local:</b>		<b>Responsável:</b>				<b>Mês/ Ano:</b>		
<b>Tipo de resíduo</b>	<b>Processo do Descarte</b>	<b>Identificação dos Latões</b>	<b>Descarte do óleo em Recipientes com tampa</b>	<b>Separação dos Resíduos orgânicos e descartáveis</b>		<b>Higienização dos Latões</b>		<b>Responsável</b>	<b>Ação Corretiva</b>
				Conforme	Não conforme	Conforme	Não conforme		
Lixo Orgânico (restos de refeições)									
Óleo utilizado nas preparações									
Papel e papelão									
Descartáveis									

\* Status - Preencher com C = "conforme" ou NC = "não conforme". Quando "não conforme", comentar sobre a disposição e/ou observações pertinentes.


Legenda: NA=não aplicável.

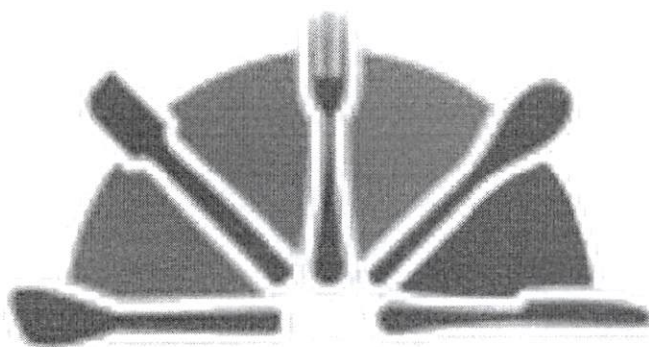
Obs.: Planilha a ser preenchida uma vez ao mês e quando houver observações de não conformidade.



<b>Elaborado:</b>		<b>Aprovado:</b>

EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO- LTDA	
	POP 05 – MANUTENÇÃO/ CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:




**POP**

## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRAO

Elaborado:		Aprovado:



EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO- LTDA	
	POP 05 – MANUTENÇÃO/ CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



## 1. OBJETIVO:

Assegurar o adequado funcionamento e integridade dos equipamentos.

## 2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:

- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Portaria MS Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- Portaria MS Nº 1.428, DE 26 de Novembro de 1993. Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.
- Portaria CVS 6/99, de 10 de Março de 1999.
- RESOLUÇÃO - RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL, Ministério da Saúde, Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997 – Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO- LTDA	
	POP 05 – MANUTENÇÃO/ CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

### 3. CAMPO DE APLICAÇÃO:

Este procedimento aplica-se á toda área de produção e manipulação de alimentos da unidade.

### 4. DEFINIÇÕES:

**Procedimento Operacional Padronizado - POP:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

**Manutenção Preventiva:** Revisão periódica e cuidados que proporcionam o bom funcionamento de equipamentos, reduzindo assim a quantidade de manutenções corretivas.

**Manutenção corretiva:** Correção necessária para o funcionamento adequado do equipamento.

**Calibração:** checagem do funcionamento de equipamentos de medição, através de padrões definidos de medição por órgão especializado (INMETRO, RBC).

**Aferição:** checagem de um instrumento de medida com padrões de exatidão reconhecida para detecção dos seus erros.

**RBC:** Rede Brasileira de Calibração.

**INMETRO:** Instituto Nacional de Metrologia


### 5. RESPONSABILIDADES:

A manutenção de aparelhos e equipamentos é realizado por técnico da própria VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.

Elaborado:		Aprovado:



EM BRANCO

	<b>VERDE MAR ALIMENTAÇÃO- LTDA</b>	
	<b>POP 05 – MANUTENÇÃO/ CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS</b>	<b>Emissão:</b>
	<b>Procedimento Operacional Padronizado</b>	<b>Revisão:</b>



## 6. DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO:

Observação diária do funcionamento, higienização e utilização dos equipamentos pelo responsável de cada setor em que se localiza o equipamento. Sempre que forem notados problemas nos equipamentos que causem falhas em seu funcionamento, solicitar ao técnico responsável para avaliação técnica.

Respeitar sempre a periodicidade de manutenção estipulada de acordo com as recomendações do fabricante.

## 7. MONITORAÇÃO:


Observação diária do funcionamento, higienização e utilização dos equipamentos pelos funcionários do setor ou gerente/responsável técnico.

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?
Manutenção preventiva de equipamentos	Inspeção da realização da manutenção dos equipamentos é registrada nos anexos 1 e 2 deste POP.	MENSAL	Nutricionista ou colaborador por ela designado
Calibração de equipamentos	Inspeção da realização da manutenção dos equipamentos é registrada nos anexos 1 e 2 deste POP.	ANUAL	Nutricionista ou colaborador por ela designado
Inspeção de temperatura	Inspeção da realização da manutenção dos equipamentos é registrada nos anexos 1 e 2 deste POP.	DIÁRIA	Encarregado de Produção ou colaborador por ele designado
<b>Equipamentos utilizados para pesagem</b>	Inspeção da realização da manutenção dos equipamentos é registrada nos anexos 1 e 2 deste POP.	ANUAL	Encarregado de Produção ou colaborador por ele designado

<b>Elaborado:</b>		<b>Aprovado:</b>



EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO- LTDA	
	POP 05 – MANUTENÇÃO/ CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:



## 8. AÇÃO CORRETIVA:

### Manutenção preventiva de equipamentos

Quando detectada a falha, solicitar a reparação ou troca do equipamento.

### Calibração de equipamentos

Quando detectada a falha, solicitar a calibração do equipamento.

## 9. VERIFICAÇÃO:

### Manutenção preventiva de equipamentos

Verificação mensal pela Nutricionista da realização da manutenção dos equipamentos - Planilha 01

### Calibração de equipamentos

Equipamentos utilizados para manutenção térmica

Verificação anual pela Nutricionista da planilha de registro da realização manutenção preventiva dos equipamentos – Planilha 01

Verificação anual pela Nutricionista da planilha de registro da realização da calibração dos equipamentos - Planilha 02

Verificação mensal pela Nutricionista da planilha de registro da temperatura - Planilha 03

A verificação deve ser feita pelo nutricionista responsável pela unidade.

## 10. REGISTROS

**Identificação:** Procedimento Operacional Padronizado – Manutenção/calibração dos equipamentos.


**Arquivamento:** Eletrônico, na máquina do(s) responsável (s) Técnico (s)

**Armazenamento:** Arquivo: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO



	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO- LTDA	
	POP 05 – MANUTENÇÃO/ CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:

**Tempo de retenção:** 3 meses na unidade enviando posteriormente para a matriz onde o mesmo deverá ficar retido por tempo indeterminado.

**Disposição:** Devem estar dispostos em tempo integral para a visualização de todos os funcionários e para qualquer fiscalização.




Planilhas:	Preenchida quando?	Assinado por?
<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro de manutenção, calibração e temperatura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sempre após a execução do serviço</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nutricionista responsável</li> </ul>

Documentos – Planilhas do POP	Local de retenção:	Tempo de armazenamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>Planilha 01 – Registro de manutenção preventiva</li> <li>Planilha 02 – Registro de Calibração dos equipamentos</li> <li>Planilha 03 – Registro de temperatura dos equipamentos</li> </ul>	Unidade/ Matriz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unidade: por 3 meses</li> <li>Matriz: tempo indeterminado</li> </ul>

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO- LTDA	
	POP 05 – MANUTENÇÃO/ CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Emissão:
	Procedimento Operacional Padronizado	Revisão:




	NOME	ASSINATURA	DATA
Elaborado por:			
Implantado por:			
Revisado em:			
Revisado por:			

Elaborado:		Aprovado:

7



EM BRANCO

	MANUTENÇÃO/ CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	1
	POP 05 – REGISTO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA DE EQUIPAMENTOS	ANO

DATA/ MÊS DA REALIZAÇÃO	EQUIPAMENTO	REALIZADO POR	PRÓXIMA REALIZAÇÃO	VISTO/ RESPONSÁVEL
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL:				

Elaborado:		Aprovado:



EM BRANCO





MANUTENÇÃO/ CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

2

POP 05 – REGISTO DE CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

ANO

EQUIPAMENTO	DATA DA COMPRA	DATA DA CALIBRAÇÃO	PRÓXIMA CALIBRAÇÃO	EMPRESA CALIBRADORA	OBSERVAÇÕES	ASSINATURA NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL

Elaborado:

Aprovado:



EM BRANCO



## MANUTENÇÃO/ CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

3

POP 05 – CONTROLE DE TEMPERATURAS DE  
EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO

ANO

MÊS/ANO: \_\_\_\_\_

UNIDADE: \_\_\_\_\_

Equipamento n°			Equipamento n°			Equipamento n°			Equipamento n°		
Congelado ( ) Refrigerado ( )			Congelado ( ) Refrigerado ( )			Congelado ( ) Refrigerado ( )			Congelado ( ) Refrigerado ( )		
Número:			Número:			Número:			Número:		
Data	Temp. 01	Temp. 2	Data	Temp. 01	Temp.02	Data	Temp.01	Temp.02	Data	Temp.01	Temp.02
1			1			1			1		
2			2			2			2		
3			3			3			3		
4			4			4			4		
5			5			5			5		
6			6			6			6		
7			7			7			7		
8			8			8			8		
9			9			9			9		
10			10			10			10		
11			11			11			11		
12			12			12			12		
13			13			13			13		
14			14			14			14		
15			15			15			15		
16			16			16			16		
17			17			17			17		
18			18			18			18		
19			19			19			19		
20			20			20			20		
21			21			21			21		
22			22			22			22		
23			23			23			23		
24			24			24			24		
25			25			25			25		
26			26			26			26		
27			27			27			27		
28			28			28			28		
29			29			29			29		
30			30			30			30		
31			31			31			31		

Ciente Responsável pela Unidade: \_\_\_\_\_

Elaborado:	Aprovado:



EM BRANCO

MANUTENÇÃO PREVENTIVA E LUBRIFICAÇÃO



Denominação	Lubrificação		Procedimento	Periodicidade
	L	P		
Balcão refrigerado			Inspeccionar: amperagem e voltagem, estanqueidade, cabo e tomada de força, forçador de ar, limpeza do radiador, vedação das portas, trinco das portas, termostato, fiação, aterramento, pressostato, e controlador lógico.	Anual
Balcão térmico			Inspeccionar: amperagem e voltagem, cabo e tomada de força, resistências, vedação das resistências, termostato, fiação, aterramento, borracha de dreno e controlador digital.	Anual
Caldeirão a gás			Inspeccionar: piloto, válvula de entrada de água quente e fria, ignição, válvula reguladora de gás, válvula de fechamento rápido, queimadores, bicojetores, borraça de vedação, válvula de alívio e mangueira de gás.	Semestral
Câmaras frias de congelamento e resfriamento			Inspeccionar: amperagem e voltagem, selenóide, filtro, estanqueidade, temporizador, superaquecimento e sub-resfriamento, limpeza do condensador, limpeza do forçador, visor de líquido, pressostato, limpeza de evaporador, resistências, vedação da porta, trinco da porta, fim de curso, controlador digital, sonorizador da porta, nível de óleo, terminais, contatadas e aterramento.	Anual
Fogão industrial e semi-industrial 4 bocas			Inspeccionar: mangueira de gás, regulador de pressão, queimadores, espalhadores, ramais, estanqueidade, bicos injetores, nível da mesa (flecha de concavidade).	Anual
Fogão industrial e semi-industrial 6 bocas			Inspeccionar: mangueira de gás, regulador de pressão, queimadores, espalhadores, ramais, estanqueidade, bicos injetores, nível da mesa (flecha de concavidade).	Anual
Fogão industrial e semi-industrial 8 bocas			Inspeccionar: mangueira de gás, regulador de pressão, queimadores, espalhadores, ramais, estanqueidade, bicos injetores, nível da mesa (flecha de concavidade).	Anual
Forno Combinado a gás			Aterramento, dreno, ventoinha, selenóide do vapor, vedação das portas, lâmpada piloto, termostato, bóides manipuladores, mangueira, válvula de entrada de água, "timer", chicote interno, fusíveis, limpeza do Boiler e válvula reguladora de gás, regulagem dos queimadores, estanqueidade.	Anual
Forno Combinado elétrico			Inspeccionar: amperagem e voltagem, cabo e tomada de força, aterramento, dreno, resistência, ventoinha, terminais de contadora, selenóide do vapor, vedação das portas, lâmpada piloto, pressostato, termostato, bóides manipuladores, mangueira, válvula de entrada de água, "timer", chicote interno, fusíveis, limpeza do Boiler.	Anual
Forno elétrico - 2 e 3 câmaras			Inspeccionar: amperagem e voltagem, cabo e tomada de força, aterramento, dreno, resistência, ventoinha, terminais de contadora, selenóide do vapor, vedação das portas, lâmpada piloto, pressostato, termostato, bóides manipuladores, mangueira, "timer", chicote interno, fusíveis, limpeza do Boiler.	Anual
Forno a gás 2 e 3 câmaras			Aterramento, dreno, ventoinha, selenóide do vapor, vedação das portas, lâmpada piloto, termostato, bóides manipuladores, mangueira, "timer", chicote interno, fusíveis, limpeza do Boiler.	Anual
Freezer Vertical 2 portas			Inspeccionar: amperagem e voltagem, estanqueidade, cabo e tomada de força, forçador de ar, limpeza do radiador, vedação das portas, trinco das portas, termostato, fiação, aterramento, pressostato e controlador lógico.	Anual
Freezer horizontal			Inspeccionar: amperagem e voltagem, estanqueidade, cabo e tomada de força, forçador de ar, limpeza do radiador, vedação das portas, trinco das portas, termostato, fiação, aterramento, pressostato e controlador lógico.	Anual
Lavadora de louça			Inspeccionar: amperagem e voltagem, fiação, bóides manipuladores, bomba d'água, cabo e tomada de força, aterramento, termostato, resistência, vedação, terminais de contatadas, portas, tubulação, dreno, mangueiras, termômetros, cotinas, limpeza dos bicos.	Anual
Painéis de pressão			Inspeccionar: Válvula de segurança, borraça de vedação, válvula controladora de pressão, pino de saída de vapor, cabos, amassamentos.	Semestral
Refrigerador 2 portas - industrial			Inspeccionar: amperagem e voltagem, estanqueidade, cabo e tomada de força, forçador de ar, limpeza do radiador, vedação das portas, trinco das portas, termostato, fiação, aterramento, pressostato e controlador lógico.	Anual
Refrigerador 4 portas - industrial			Inspeccionar: amperagem e voltagem, estanqueidade, cabo e tomada de força, forçador de ar, limpeza do radiador, vedação das portas, trinco das portas, termostato, fiação, aterramento, pressostato e controlador lógico.	Anual
Refrigerador de congelamento industrial			Inspeccionar: amperagem e voltagem, estanqueidade, cabo e tomada de força, forçador de ar, limpeza do radiador, vedação das portas, trinco das portas, termostato, fiação, aterramento, pressostato e controlador lógico.	Anual

Legenda: L - Lubrificação P - Manutenção Preventiva

Aprovação	Data	Versão

7

EM BRANCO





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA UNIVERSITÁRIA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO UFPB/CPL-PU Nº 006/2018**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51**

**TERMO DE ENCERRAMENTO**

Nesta data, **É ENCERRADO O 3º VOLUME** dos autos do Processo Administrativo nº **23074.058505/2017-51**, que tem como assunto **o registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos campi I, II, III e IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos**, iniciando na folha número 399 e findando na folha número 595, não podendo mais nada lhe ser acrescentado.

A presente folha não será numerada, **nem assinada**.

João Pessoa, 05 de maio de 2018.

---

*Emitido em 24/05/2018*

**CÓPIA DE PROCESSO Nº 672/2018 - PU - CPL (11.01.12.17)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 24/05/2018 16:36 )*

**GISELLE DE MOURA ARANTES**

*AUX EM ADMINISTRACAO*

*2076773*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufpb.br/documentos/> informando seu número: **672**, ano: **2018**, tipo: **CÓPIA DE PROCESSO**, data de emissão: **24/05/2018** e o código de verificação: **bd3476499e**