



JOSÉ AUGUSTO GONÇALVES
Prefeito

ALEXANDRE QUINTELLA GAMA
Procurador Geral do Município

ROGÉRIO CAPUTO
Chefe de Gabinete

VANDERLEI PEREIRA DA SILVA
Secretário de Controle Interno

IVAN RODRIGUES FALCÃO FILHO
Secretário de Defesa Civil e Ordem Pública

MÁRCIO LÚCIO FERNANDES
Secretário de Administração

RODRIGO GAMA
Secretário de Fazenda

JOSÉ CARLOS PEREIRA DE FREITAS
Secretário de Educação, Cultura, Ciência e
Tecnologia

GUILHERME CORREA DE SÁ PEREIRA
Secretário de Obras Públicas, Urbanização e Transportes

MÁRCIO WERMELINGER BARBOSA
Secretário de Meio Ambiente

ROGÉRIO CAPUTO
Secretário de Planejamento e Gestão

MARCOS ANTONIO MACHADO
Secretário de Saúde

JAQUELINE HIAT DIAS
Secretária da Família, Ação Social, Cidadania e
Habitação

CARLOS RIBEIRO RAMPINI
Secretário de Agricultura, Abastecimento e
Desenvolvimento Econômico

IVANIR WINTER
Secretário de Turismo, Esporte e Lazer

SUMÁRIO

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- Atos do Prefeito.....1Pgs
- Atos da Administração.....2/5Pgs

D.O

DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO VALE DO RIO PRETO

ANO VII – Nº 1000

Segunda-Feira, 22 Agosto de 2016



ATOS DO PODER EXECUTIVO

Atos do Prefeito

DECRETO Nº 2.656 DE 22 DE AGOSTO DE 2016.

Regulamenta o fluxo de veículos na rua Coronel Francisco Limongi, nos trechos compreendidos entre a Ponte Preta e a Ponte Branca dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO VALE DO RIO PRETO, usando de suas atribuições legais, e nos termos do Memorando nº 183 de 22/08/2016, oriundo da Secretaria de Educação, Cultura, Ciência e Tecnologia,

Considerando a realização do **Desfile Cívico**, no dia 04 de setembro de 2016;

Considerando a necessidade de regularizar-se, naquele dia, a instalação de barracas e mais procedimentos correlatos, objetivando o bem estar e segurança da coletividade e dos que irão frequentar o local,

DECRETA

Art. 1º - Fica proibido o fluxo de veículo na Rua **Coronel Francisco Limongi**, no trecho compreendidos entre a Ponte Preta e a Ponte Branca, no dia e horário abaixo mencionado:

- Dia 04/09/2016 – das 07 h às 13h;

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO VALE DO RIO PRETO, em 22 de agosto de 2016.

JOSÉ AUGUSTO GONÇALVES
Prefeito

Alexandre Quintella Gama
Procurador Geral do Município

Ivan Rodrigues Falcão Filho
Secretário Municipal da Defesa Civil
e Ordem Pública

Atos da Administração**EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

MODALIDADE: PREGÃO Nº. 027- presencial

PROCESSO Nº: 9496/2015

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

VENCEDORA: D.A.M WERNECK DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA- ME.

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº: 057/2016

OBJETO, QUANTIDADE E VALORES:

Processo /Ano:	9496 / 2015	Licitação:	27/2016-PR	Data de Homologação:	Registro de Preço:
Forneceador:	3825 - D. A .M WERNECK DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA - ME		- Contrato Nº	(Código: 0)	
1	Bacon Suíno - resfriado - 1ª qualidade - bacon defumado, ingredientes: carne suína, apresentação defumado de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. A vacuo, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses. Validade de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega.		20,000	12,3400	
2	CARNE BOVINA - tipo lagarto redondo, sem ossos, sem pele, pouca gordura no máximo 5%, sem pelancas, com peso médio de 3 kg cada - apresentação: Peça inteira - De 1ª. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve estar resfriado e em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio tipo de corte, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIE ou SIF.		400,000	18,9900	
3	Carne bovina em iscas - resfriada - carne 2ª - categoria pá - proveniente de machos da espécie bovinos, saudios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça O produto deve estar resfriado e em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Os pacotes deverão conter peso de 5kg, constando às descrições e características do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação.		4.000,000	14,2400	

4	Carne bovina moída - resfriada - carne 2ª - categoria pá - proveniente de machos da espécie bovinos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina moída deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. O produto deve estar resfriado e em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Os pacotes deverão conter peso de 5kg, constando as descrições e características do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF ou SIF.	9.820,000	14.2400
7	CARNE BOVINA, TIPO CHA, cortadas em BIFE com peso MEDIO de 120 G, no máximo 10 % de gordura externa. Em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 5kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses fabricação.	1.400,000	19.7700
8	CARNE BOVINA, TIPO COSTELA COM OSSO CORTADA. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega -KG.	480,000	9.9700
9	Carne Suína de 1ª - tipo carré - APRESENTAÇÃO FATIADO PESO MEDIO 250G, a carne deve ser de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem ossos, livres de parasitas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em pacote, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega - KG.	4.220,000	8.9700
10	CARNE SUINA TIPO COSTELA COM OSSO CORTADA isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega -KG.	480,000	17.5900
15	Filé de Peixe Cação - Congelado, integros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene, sem espinhas, escamas e resíduos de vísceras. Embalagem de 01 kg. De primeira qualidade, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; - Embalado contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. -	3.000,000	19.4900

17	transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega, peso unitário de aproximadamente 60g. Caixa contendo 12 unidades.	1.066,000	8,9900
19	LINGUIÇA TIPO CALABRESA - resfriada - pacote de 1kg Carne suína pura e limpa, de 1º qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrés submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 20(vinte) dias a partir da data de entrega.	100,000	11,6900
20	LINGUIÇA TIPO CALABRESA, Carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, água, Carne mecanicamente separada de suíno, proteína texturizada de soja, regulador de acidez Lactado de sódio (INS 325), sal, malto dextrina, estabilizante Polifosfato de Sódio (INS 452i), açúcar, conservadores Nitrito de Sódio (INS 251) e Nitrito de Sódio (INS 250), alho, pimenta, temperos (alho, cebola, pimenta vermelha calabresa e páprica), realçador de sabor Glutamato Monossódico (INS 621), corantes naturais: Caramelo IV (INS 150d) e Carmim (INS 120), antioxidante Eritorbato de Sódio (INS 316), aroma natural de fumaça.	200,000	11,6900
23	PRESUNTO COZIDO - Sem capa de gordura, Elaborado com carne suína selecionada, temperatura de conservação 0 a 4, levemente temperada, textura homogênea e rosada. Prazo de validade 90 dias. Fatiado no dia da entrega, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar data de validade.	230,000	16,2400
		Total do Fornecedor:	25.416,000
		Total do Processo:	25.416,000
		Total Geral:	25.416,000

São José do Vale do Rio Preto, 22 de agosto de 2016

Ana Lucia Medeiros
Responsável pelo setor de Contratos e Licitação

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MODALIDADE: PREGÃO Nº. 027- presencial

PROCESSO Nº: 9496/2015

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

VENCEDORA: SIDNEI SANTOS DE OLIVEIRA AÇOUQUE ME.

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº: 058/2016

OBJETO, QUANTIDADE E VALORES:

Item	Descrição do Material	Qtde. Licitada	Valor Unitário	Saldo R\$
Processo / Ano:	9496 / 2015	Licitação: 27/2016-PR	Data de Homologação:	Registro de Preço: Sim
Fornecedor:	222 - SIDNEI SANTOS DE OLIVEIRA AÇOUQUE - ME - Contrato Nº (Código: 0)			
	5 Carne bovina peça inteira - resfriada - carne 2ª - categoria pé - proveniente de machos da espécie bovinos, saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a esparigen (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A peça de carne bovina deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses. Resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Olor: próprio. Tipo de corte: característico da peça O produto deve estar resfriado e em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Os pacotes deverão conter peso de 5kg, constando às descrições e características do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIE ou SIF.	22.400,000	14,2400	
	Total do Fornecedor:	22.400,000	0,000	
	Total do Processo:	22.400,000	0,000	
	Total Geral:	22.400,000	0,000	

Ana Lucia Medeiros
Responsável pelo setor de Contratos e Licitação

CORRIGENDA

TENDO EM VISTA TER OCORRIDO ERRO MATERIAL DE DIGITAÇÃO, REFERENTE AO EXTRATO DO CONTRATO DE Nº 2712, DA EDIÇÃO 998, DATADA DE 18/08/16, FIRMADO COM A EMPRESA ZAQUIEU ARQUITETURA E CONSTRUÇÃO LTDA.

ONDE SE LÊ:
EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO DE PRAZOLEIA-SE:
EXTRATO DO 6º TERMO ADITIVO DE PRAZO

São José do Vale do Rio Preto, 18 de Agosto de 2016

ANA LÚCIA MEDEIROS
Responsável pelo Setor de Contratos e Certidões