



Diário Oficial

Prefeitura Municipal de Caxias - MA
Prefeito Fábio José Gentil Pereira Rosa

Criado pela Lei N° 2331/2017 N°. 6091/2024 Caxias - MA, 07/11/2024

EXPEDIENTE

Criado pela Lei N° 2331/2017, é uma publicação exclusivamente eletrônica da Administração Direta deste Município.

ACERVO

Você pode acessar as edições do Diário Oficial de forma online através do seguinte endereço: <https://www.caxias.ma.gov.br/diario>. Para realizar pesquisas utilizando qualquer termo ou aplicar filtros específicos, basta acessar a mesma página: <https://www.caxias.ma.gov.br/diario>. Importante ressaltar que todas as consultas, pesquisas e downloads são totalmente gratuitos e não requerem nenhum tipo de cadastro prévio.

PERIODICIDADE

As edições são publicadas diariamente, exceto nos dias de sábado, domingo e feriados.

RESPONSÁVEL

Prefeitura Municipal de Caxias - MA
CNPJ: 05.281.738/0001-98, Prefeito Fábio José Gentil Pereira Rosa
Endereço: Praça Dias Carneiro, 600, Centro
Telefone: (99) 3521-3025 e-mail: diario@caxias.ma.gov.br
Site: <https://www.caxias.ma.gov.br>

O COMANDO DA GUARDA MUNICIPAL DE CAXIAS, Estado do Maranhão, no uso de suas atribuições legais, fundamentados na Lei Municipal nº 1.261/93 - Regime Jurídico Único, concomitantemente com a Lei Municipal nº 2.497/2020 - Código de Ética e Disciplina dos Servidores da Guarda Municipal de Caxias - MA, tendo em vista decisão proferida em Processo Disciplinar nº. 075/2024,

RESOLVE:

Art. 1º Aplicar a penalidade de suspensão por 05 (cinco) dias, ao servidor KARLOS AUGUSTO PEREIRA SILVA, Matrícula nº 7948, titular do cargo de Guarda Municipal, do quadro de pessoal efetivo da Guarda Municipal de Caxias, por incursão em infração capitulada no Inciso II do § 1º do Art. 20 da Lei Municipal nº 2.497/2020, com penalidade fundamentada no Art. 23 e no parágrafo único do Art. 90 do Código de Ética e Disciplina dos Servidores da Guarda Municipal de Caxias - MA.

Art. 2º Fica determinado o registro do fato e da penalidade administrativa, ora aplicada, em assentamento funcional do servidor.

Art. 3º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se e Publique-se.

GABINETE DO COMANDO DA GUARDA MUNICIPAL DE CAXIAS/MA, AOS 07 DIAS DO MÊS DE NOVEMBRO DE 2024.

GDA. WILLIAM LOPES DE SOUSA CARVALHO
COMANDANTE DA GUARDA MUNICIPAL

Código identificador:

b6abc944e5215aa5550293d4c667866133a02ccc4e1f77a07bbdd91917a7bd170b70f655d6f739d1675e0c7d5386c55a21271fb576d59bb8103f8c4902e40dde

LICITAÇÃO

SUMÁRIO

1 - GUARDA MUNICIPAL

- PORTARIA

2 - LICITAÇÃO

- EXTRATOS DE ATA

GUARDA MUNICIPAL

PORTARIA Nº 26, DE 07 DE NOVEMBRO DE 2024

“Dispõe sobre a aplicação de penalidade de suspensão a servidor efetivo de carreira da Guarda Municipal de Caxias e dá outras providências”.



Documento assinado digitalmente e com **carimbo de tempo** conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil. Para consultar a veracidade da publicação acesse <https://dom.caxias.ma.gov.br/diariooficial/1053> - Volume 0, N°. 6091/2024



**EXTRATO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº
142/2024**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01332/2024

1. DAS PARTES

1. Do órgão gerenciador

O MUNICÍPIO DE CAXIAS, ESTADO DO MARANHÃO, pessoa jurídica de direito público interno, por meio da COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO, inscrita no CNPJ/MF 06.082.820/0001-56, com sede na Praça Gonçalves Dias, S/N, Centro, Caxias - Estado do Maranhão, neste ato Representada pelo Sr. Igor Mario Cutrim Dos Santos, brasileiro(a), portador(a) do RG nº 0547542968 SSP/MA e inscrito(a) no CPF sob nº 838.635.753-34, residente neste Município de Caxias - MA, neste ato denominado simplesmente como ORGÃO GERENCIADOR DO REGISTRO DE PREÇOS

1.1.1. Dos órgãos participantes

Secretária Municipal de Saúde de Caxias, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 06.082.820/0001-56, situada na Praça Dias Carneiro nº 600 - Centro, Estado do Maranhão, na cidade de Caxias/MA.

2. Da detentora

A empresa: **CEREALISTA SANTA MARIA LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 11.193.999/0001-59, situada na Rua Santa Maria, nº 1792 A, Bairro: Centro, na cidade de Caxias/MA, neste ato representado pela **Sra. Lindaluz Conceição**, portadora da cédula de identidade RG nº 000028252693-3 SSP/MA e CPF nº 351.313.143-72.

2. DOS FUNDAMENTOS, REGÊNCIA LEGAL E VINCULAÇÃO.

2.1. A presente Ata de Registro de preços será regida pelos termos da Lei Federal n. 14.133/2021 (e suas posteriores alterações), e demais normas legais aplicáveis à espécie.

2.2. Cumprirá a DETENTORA o contido na proposta vencedora, apresentada na licitação à qual esta se vincula, e fica a mesma fazendo parte integrante desta ATA como se nela estivesse transcrita, bem como, demais condições expressas no Edital do Pregão Eletrônico e seus anexos em especial no Termo Referência.

3. DO OBJETO E ITENS.

3.1. Constitui objeto da presente ata a **Formação de Registro de Preço para futura Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, para atender as necessidades da Rede Municipal de Saúde de Caxias/MA.**

| ITEM | DESCRIÇÃO | MARCA | UNID | QUANT | VALOR R\$ UNITÁRIO |
|------|---|-------------|------|-------|--------------------|
| 001 | ACÚCAR TIPO CRISTAL, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE CONTER NO MÍNIMO DE 99,3% DE SACAROSE, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, EMBALAGENS DE 1KG CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA E ENDEREÇO DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE ACONDICIONADOS EM FARDOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. | OLHO D'ÁGUA | KG | 5.000 | 3,50 |
| 006 | ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, EMBALAGENS DE 1KG. (PODENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM DE 1KG OU 5KG). PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. FARDO DE 30KG. | ULTRA BOM | FD | 750 | 90,50 |
| 007 | ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, EMBALAGENS DE 1KG. (PODENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM DE 1KG OU 5KG). PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. FARDO DE 30KG | ULTRA BOM | FD | 250 | 90,50 |
| 010 | ACHOCOLATADO EM PÓ EMBALADO EM PACOTES DE POLIETILENO, FOSCO, CONTENDO 400G CADA, ACONDICIONADOS EM FARDOS, COM 24 PCTS. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO | MARATA | FD | 305 | 138,00 |
| 012 | BISCOITO INDUSTRIAL TIPO MARIA, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO 8 KG CADA. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, QUEBRADOS E DE CARACTERES ORGANOLEPTICOS ANORMAIS. APARÊNCIA: MASSA TORRADA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 09 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. | KIKOS | CX | 680 | 52,10 |
| 013 | BISCOITO INDUSTRIAL TIPO CREAM-CRAKER, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO 8 KG CADA. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS, QUEBRADOS E DE CARACTERES ORGANOLEPTICOS ANORMAIS. APARÊNCIA: MASSA TORRADA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 09 MESES A CONTAR DA DATA ENTREGA DO PRODUTO. | KIKOS | CX | 680 | 57,50 |
| 021 | EXTRATO DE TOMATE SIMPLES, CONCENTRADO, SEM CONSERVADORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM LATA DE FOLHA DE FLANDRES DE ENVASAMENTO A VÁCUO, COM TAMPA ABRE FÁCIL (TIPO "TWIST - OFF") OU CAIXA TIPO TETRA PAK OU EMBALAGEM TIPO STAND-UP POUCH, EM MATERIAL APROPRIADO PARA A CONSERVAÇÃO DESTE TIPO DE ALIMENTO. CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER 180 G. ROTULAGEM CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO | PREDILECTA | UNID | 2.300 | 2,90 |
| 022 | FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, EMBALADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTES, PESANDO 1 KG CADA, E ACONDICIONADOS EM FARDOS CONTENDO 20 KG CADA. DEVE APRESENTAR RAZÃO SOCIAL, CNPJ E ENDEREÇO DA EMPRESA. PESO LÍQUIDO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO | ULTRA BOM | FD | 300 | 89,00 |
| 024 | FARINHA LÁCTEA DEVE APRESENTAR COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 400 G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. | NESTLE | LT | 960 | 8,99 |



| | | | | | |
|-----|--|-------------------|------|-------|--------|
| 025 | FEIJÃO MAQUINADO, CLASSE COR PRETO, CLARO, SAFRA NOVA, TIPO 1, "IN NATURA", GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 30 KG, EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR 1 PACOTE DE FEIJÃO COMO AMOSTRA PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE. A AMOSTRA DEVE APRESENTAR COCÇÃO | KICALDO | FD | 150 | 199,00 |
| 026 | FEIJÃO MAQUINADO, CLASSE COR PRETO, CLARO, SAFRA NOVA, TIPO 1, "IN NATURA", GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 30 KG, EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR 1 PACOTE DE FEIJÃO COMO AMOSTRA PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE. A AMOSTRA DEVE APRESENTAR COCÇÃO | KICALDO | FD | 50 | 199,00 |
| 027 | FEIJÃO MAQUINADO, CLASSE COR CARIOCA, CLARO, SAFRA NOVA, TIPO 1, "IN NATURA", GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 30 KG, EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR 1 PACOTE DE FEIJÃO COMO AMOSTRA PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE. A AMOSTRA DEVE APRESENTAR COCÇÃO MÁXIMA DE 45 MINUTOS EM PAINEL DE PRESSÃO E, LOGO APÓS, APRESENTAR GRÃOS INTUMESCIDOS, MACIOS E DE ASPECTO HOMOGÊNEO. | TIA DORA | FD | 375 | 159,00 |
| 028 | FEIJÃO MAQUINADO, CLASSE COR CARIOCA, CLARO, SAFRA NOVA, TIPO 1, "IN NATURA", GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 30 KG, EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR 1 PACOTE DE FEIJÃO COMO AMOSTRA PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE. A AMOSTRA DEVE APRESENTAR COCÇÃO MÁXIMA DE 45 MINUTOS EM PAINEL DE PRESSÃO E, LOGO APÓS, APRESENTAR GRÃOS INTUMESCIDOS, MACIOS E DE ASPECTO HOMOGÊNEO. | TIA DORA | FD | 125 | 159,00 |
| 030 | FUBA EM FLOCOS DE ARROZ, TIPO FLOCÃO, PRÉ COZIDO TRADICIONAL - OBTIDO DO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, DE GRÃOS DE ARROZ, SÁDIOS, LIMPOS, GERMINADOS, PRÉ COZIDO E SECO POR PROCESSO ADEQUADO, COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, BEM COMO DE UMIDADES, FERMENTAÇÕES OU RANÇO, EMBALADO EM SACO DE PLÁSTICO IMPERMEÁVEL COM 500 GRAMAS, EM FARDO DE 10 KG | KIKOS | FD | 2.250 | 32,90 |
| 032 | FUBA EM FLOCOS DE MILHO, TIPO FLOCÃO, PRÉ-COZIDO TRADICIONAL - OBTIDO DO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, DE GRÃOS DE MILHO, SÁDIOS, LIMPOS, GERMINADOS, PRÉ COZIDO E SECO POR PROCESSO ADEQUADO, COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, BEM COMO DE UMIDADES, FERMENTAÇÕES OU RANÇO, EMBALADO EM SACO DE PLÁSTICO IMPERMEÁVEL COM 500GRAMAS, EM FARDO DE 10 KG. | VITABRAS | FD | 2.250 | 30,00 |
| 033 | FUBA EM FLOCOS DE MILHO, TIPO FLOCÃO, PRÉ-COZIDO TRADICIONAL - OBTIDO DO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, DE GRÃOS DE MILHO, SÁDIOS, LIMPOS, GERMINADOS, PRÉ COZIDO E SECO POR PROCESSO ADEQUADO, COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, BEM COMO DE UMIDADES, FERMENTAÇÕES OU RANÇO, EMBALADO EM SACO DE PLÁSTICO IMPERMEÁVEL COM 500GRAMAS, EM FARDO DE 10 KG | VITABRAS | FD | 750 | 30,00 |
| 034 | LEITE EM PÓ INTEGRAL, APRESENTAÇÃO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 10 KG. A LATA DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. | TIROL | FD | 1.350 | 215,49 |
| 035 | LEITE EM PÓ INTEGRAL, APRESENTAÇÃO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 10 KG. A LATA DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. | TIROL | FD | 450 | 215,49 |
| 037 | LEITE ZERO LACTOSE, GRANULADO, DERIVADO DA VACA, LATA COM 260G, COM IMPRESSÃO DO NOME DO FABRICANTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VALIDADE DO PRODUTO NÃO INFERIOR A 9 MESES, CONTADOS DA DATA DO RECEBIMENTO DEFINITIVO, ACONDICIONADOS EM LATA DE 260G. | PIRACANJUBA | LT | 265 | 21,50 |
| 039 | LEITE NAN CONFOR 1 (0-6 MESES). A FORMULA INFANTIL INDICADA PARA BEBÊS RECÉM-NASCIDOS PRÉ-TERMO. CONTEM DHA, ARA E NUCLEOTÍDEOS E PREBIÓTICOS. A LATA DE 400G É COMPOSTA PELO LEITE EM PÓ, EMBALADO EM LATA DE AÇO DEVE APRESENTAR AUSÊNCIA DE FERRUGENS E LACRADO CORRETAMENTE DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. | NESTLE | LT | 192 | 42,00 |
| 040 | LEITE NAN 1 (1 A 3 ANOS). INDICADO PARA LACTENTES A PARTIR DO 1 ANO. CONTEM PROBIÓTICOS, DHA, ARA E NUCLEOTÍDEOS. INDICADO PARA SUPRIR AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS. EMBALADO EM LATA DE AÇO (800G) DEVE APRESENTAR AUSÊNCIA DE FERRUGENS E LACRADO CORRETAMENTE DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. | NESTLE | LT | 192 | 39,50 |
| 043 | MACARRÃO ESPAGUETE, MASSA SECA, DE FARINHA DE TRIGO, COM OVOS ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO DE 500G OU 1 KG CADA, REEMBALADOS EM FARDOS DE 15 KG CADA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. | PETYAN | FD | 675 | 68,00 |
| 044 | MACARRÃO ESPAGUETE, MASSA SECA, DE FARINHA DE TRIGO, COM OVOS ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO DE 500G OU 1 KG CADA, REEMBALADOS EM FARDOS DE 15 KG CADA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. | PETYAN | FD | 225 | 68,00 |
| 051 | NESTON ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM DE 400G, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES | NESTLE | LT | 1.900 | 7,00 |
| 052 | ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATORIO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), DE 900 ML, NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABALUAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | CONCORDIA | UNID | 3.060 | 5,50 |
| 053 | POLVILHO ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES | AMAFIL | KG | 1.900 | 5,20 |
| 054 | SAL IODADO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TE EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. | B O M D E M E S A | KG | 530 | 1,79 |
| 055 | SARDINHA MOLHO DE TOMATE. LATA COM 125G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO | PALMEIRA | UNID | 2.200 | 3,20 |

3.2. O preço registrado e as quantidades máximas de cada item constam em tabela anexa a esta ATA, sendo a mesma parte obrigatória e integrante deste instrumento.

3.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

3.4. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO

1. Poderá utilizar-se desta ata de registro de preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas nas legislações vigentes.

2. A autorização do órgão ou da entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

3. Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à ata de registro de preços:

1. As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de



preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e para os órgãos ou as entidades participantes; e

2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e os órgãos ou as entidades participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
3. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado.
4. É vedada à participação do órgão ou da entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

Informações adicionais sobre a presente Ata de Registro de Preços poderão ser obtidas junto à Comissão Central de Licitação da Prefeitura Municipal de Caxias, situada no Prédio localizado na Praça Gonçalves Dias, S/N, Centro, Caxias-Ma, Fone: (99) 3521-3630, no horário de funcionamento do órgão ou pelo e-mail: ccl@caxias.ma.gov.br. Caxias - MA, 29 de outubro de 2024.

EXTRATO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 144/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01332/2024

1. DAS PARTES

1. Do órgão gerenciador

O MUNICÍPIO DE CAXIAS, ESTADO DO MARANHÃO, pessoa jurídica de direito público interno, por meio da COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO, inscrita no CNPJ/MF 06.082.820/0001-56, com sede na Praça Gonçalves Dias, S/N, Centro, Caxias - Estado do Maranhão, neste ato Representada pelo Sr. Igor Mario Cutrim Dos Santos, brasileiro(a), portador(a) do RG nº 0547542968 SSP/MA e inscrito(a) no CPF sob nº 838.635.753-34, residente neste Município de Caxias - MA, neste ato denominado simplesmente como ORGÃO GERENCIADOR DO REGISTRO DE PREÇOS

1.1.1. Dos órgãos participantes

Secretária Municipal de Saúde de Caxias, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 06.082.820/0001-56, situada na Praça Dias Carneiro nº 600 - Centro, Estado do Maranhão, na cidade de Caxias/MA.

2. Da detentora

A empresa: **REPLETA DISTRIBUIDORA**, inscrita no CNPJ sob o nº 26.689.426/0001-98, situada na Rua Francisco Carlos Jansen, nº 812-B, Bairro: Parque Piaui, na cidade de Timon/MA, neste ato representado pelo, **Sr. Savio Barbosa de Sousa**, portador da cédula de identidade RG nº 3.039.678 SSP/PI e CPF nº 952.747.403-59.



2. DOS FUNDAMENTOS, REGÊNCIA LEGAL E VINCULAÇÃO.

2.1. A presente Ata de Registro de preços será regida pelos termos da Lei Federal n. 14.133/2021 (e suas posteriores alterações), e demais normas legais aplicáveis à espécie.

2.2. Cumprirá a DETENTORA o contido na proposta vencedora, apresentada na licitação à qual esta se vincula, e fica a mesma fazendo parte integrante desta ATA como se nela estivesse transcrita, bem como, demais condições expressas no Edital do Pregão Eletrônico e seus anexos em especial no Termo Referência.

3. DO OBJETO E ITENS.

3.1. Constitui objeto da presente ata a **Formação de Registro de Preço para futura Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, para atender as necessidades da Rede Municipal de Saúde de Caxias/MA.**

3.4. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO

1. Poderá utilizar-se desta ata de registro de preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas nas legislações vigentes.

2. A autorização do órgão ou da entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

3. Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à ata de registro de preços:

1. As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e para os órgãos ou as entidades participantes; e

2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e os órgãos ou as entidades participantes.

| ITEM | DESCRIÇÃO | MARCA | UNID | QUANT | VALOR R\$ UNITÁRIO |
|------|---|------------|------|-------|--------------------|
| 031 | FUBA EM FLOCOS DE ARROZ, TIPO FLOCÃO, PRÉ COZIDO TRADICIONAL - OBTIDO DO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, DE GRÃOS DE ARROZ, SÁDIOS, LIMPOS, GERMINADOS, PRÉ COZIDO E SECO POR PROCESSO ADEQUADO, COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, BEM COMO DE UMIDADES, FERMENTAÇÕES OU RANÇO, EMBALADO EM SACO DE PLÁSTICO IMPERMEÁVEL COM 500 GRAMAS, EM FARDOS DE 10 KG | RIO MARIA | FD | 750 | 29,50 |
| 046 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA SECA, DE FARINHA DE TRIGO, COM OVOS ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO DE 500G OU 1 KG CADA, REEMBALADOS EM FARDOS DE 15 KG CADA, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO | SUPRADELY | FD | 212 | 71,50 |
| 048 | MARGARINA VEGETAL COM SAL DEVE APRESENTAR COR AMARELA OU BRANCO AMARELADA, HOMOGÊNEA, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICO E 60% DE LÍPIDIOS, CAIXA C/24UN DE 250G, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO | PURO SABOR | CX | 350 | 49,50 |
| 049 | MILHO VERDE, PRODUTO RESULTANTE DO COZIMENTO DE GRÃOS DE MILHO VERDE IMERSOS EM LÍQUIDO CONSERVANTE, ASPECTO: GRÃOS DE MILHO COZIDOS, MACIOS E NÃO ESFACELADOS, IMERSOS EM SALMOURA, COR AMARELO COM ODORE E SABOR CARACTERÍSTICO, EMBALADO EM LATA DE AÇO, COM AUSÊNCIA DE SINAIS DE ALTERAÇÕES FÍSICAS NAS EMBALAGENS, TAIS COMO ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, FURROS, AMASSADOS, FARDOS COM 24 UNIDADES, FARDOS COM 24 UNIDADES. | PREDILECTA | FD | 17 | 79,50 |

3.2. O preço registrado e as quantidades máximas de cada item constam em tabela anexa a esta ATA, sendo a mesma parte obrigatória e integrante deste instrumento.

3.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.



independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

3. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado.
4. É vedada à participação do órgão ou da entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

Informações adicionais sobre a presente Ata de Registro de Preços poderão ser obtidas junto à Comissão Central de Licitação da Prefeitura Municipal de Caxias, situada no Prédio localizado na Praça Gonçalves Dias, S/N, Centro, Caxias-Ma, Fone: (99) 3521-3630, no horário de funcionamento do órgão ou pelo e-mail: ccl@caxias.ma.gov.br. Caxias - MA, 22 de outubro de 2024.

**EXTRATO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº
145/2024**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01332/2024

1. DAS PARTES



Documento assinado digitalmente e com **carimbo de tempo** conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - **ICP-Brasil**. Para consultar a veracidade da publicação acesse <https://dom.caxias.ma.gov.br/diariooficial/1053> - Volume 0, N°. 6091/2024

1. Do órgão gerenciador

O MUNICÍPIO DE CAXIAS, ESTADO DO MARANHÃO, pessoa jurídica de direito público interno, por meio da COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO, inscrita no CNPJ/MF 06.082.820/0001-56, com sede na Praça Gonçalves Dias, S/N, Centro, Caxias - Estado do Maranhão, neste ato Representada pelo Sr. Igor Mario Cutrim Dos Santos, brasileiro(a), portador(a) do RG nº 0547542968 SSP/MA e inscrito(a) no CPF sob nº 838.635.753-34, residente neste Município de Caxias - MA, neste ato denominado simplesmente como ORGÃO GERENCIADOR DO REGISTRO DE PREÇOS

1.1.1. Dos órgãos participantes

Secretária Municipal de Saúde de Caxias, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 06.082.820/0001-56, situada na Praça Dias Carneiro nº 600 - Centro, Estado do Maranhão, na cidade de Caxias/MA.

2. Da detentora

A empresa: **TORQUATTO COMERCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA** inscrita no CNPJ sob o nº 46.606.771/0001-28, situada na 1º Travessa Sesoste Pereira, nº1674A, Bairro: Seriema, na cidade de Caxias/MA, neste ato representado pelo, **Sr. Francisco Carlos Lima**, portador da cédula de identidade RG nº 2022066421-2 SSPDS/CE e CPF nº 205.946.402-10.

2. DOS FUNDAMENTOS, REGÊNCIA LEGAL E VINCULAÇÃO.

2.1. A presente Ata de Registro de preços será regida pelos termos da Lei Federal n. 14.133/2021 (e suas posteriores alterações), e demais normas legais aplicáveis à espécie.

2.2. Cumprirá a DETENTORA o contido na proposta vencedora, apresentada na licitação à qual esta se vincula, e fica a mesma fazendo parte integrante desta ATA como se nela estivesse transcrita, bem



como, demais condições expressas no Edital do Pregão Eletrônico e seus anexos em especial no Termo Referência.

3. DO OBJETO E ITENS.

3.1. Constitui objeto da presente ata a **Formação de Registro de Preço para futura Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, para atender as necessidades da Rede Municipal de Saúde de Caxias/MA.**

| | | | | | |
|-----|---|-------------|------|-------|--------|
| 029 | FOLHA DE LOURO DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÁS, LIMPAS E SECAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, CHEIRO AROMÁTICO, ASPECTO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE 100G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. | MARATÁ | PAC | 200 | 6,30 |
| 036 | LEITE EM PÓ, DESMATADO, GRANULADO, DERIVADO DA VACA, LATA COM 300G, COM IMPRESSÃO DO NOME DO FABRICANTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VALIDADE DO PRODUTO NÃO INFERIOR A 9 MESES, CONTADOS DA DATA DO RECEBIMENTO DEFINITIVO, ACONDICIONADOS EM LATA DE 30GR. | PIRACANJUBA | LT | 2.080 | 9,60 |
| 041 | LEITE SUPRA SOY, NATURE SEM LACTOSE, FONTE DE CÁLCIO, FERRO, FÓSFORO, ZINCO E VITAMINA B2. EMBALADO EM LATA DE AÇO (300G) DEVE APRESENTAR AUSÊNCIA DE FERRUGENS E LACRADO CORRETAMENTE DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. | GLORIA | LT | 96 | 20,50 |
| 047 | MAIONESE EMBALAGENS DE 250G, COM 24 UNID. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. | QUERO | FD | 48 | 73,00 |
| 050 | MUCLON ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LAVRAS, EMBALAGEM DE 400G, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. | NESTLE | LT | 3.200 | 5,50 |
| 056 | VINAGRE CX C/ 12 FRASCO DE 500 ML. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. | MICHOTO | C | 96 | 13,00 |
| 057 | NUTRISON ENERGY NUTRIÇÃO ENTERAL NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALÓRICA, COM ADEQUADO TEOR PROTEICA, CONTÉM MISTURA PROTEICA, COM PROTEÍNAS ANIMAIS E VEGETAIS. ADICIONADA COM MIX DE CAROTENÓIDES (1). CONTÉM MISTURA DE LÍPIDOS, FORNECENDO ÁCIDOS GRAXOS 3 - DHA(2) E EPA(3). HIPOSSODICA, ISENTA DE SACAROSE E LACTOSE. (1) - ALFA, BETA E GAMA CAROTENOS, LICOPENO, LUTEINA E ZEAXANTINA. (2) - DHA: ÁCIDO DOCOSAHEXAENOICO, (3) - EPA: ÁCIDO EICOSAPENTAENOICO. NÃO CONTÉM GLUTEN. APRESENTAÇÃO: FRASCO DE 500ML E PACK DE 1 LITRO VOLUME MÉDIO PARA 100% DO IDR PARA VITAMINAS E MINERAIS: 529ML | NESTLE | CX | 187 | 269,50 |
| 058 | CALOGEN 200 ML | NESTLE | UNID | 576 | 22,00 |
| 059 | NUTRIDRINK 200 ML | NESTLE | UNID | 576 | 15,60 |
| 060 | FRASCOS PARA ALIMENTAÇÃO ENTERAL CAIXA C/ 100 UNIDADES. | NESTLE | CX | 96 | 51,50 |

3.2. O preço registrado e as quantidades máximas de cada item constam em tabela anexa a esta ATA, sendo a mesma parte obrigatória e integrante deste instrumento.

3.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

3.4. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO

1. Poderá utilizar-se desta ata de registro de preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas nas legislações vigentes.

| ITEM | DESCRIÇÃO | MARCA | UNID | QUANT | VALOR R\$ UNITÁRIO |
|------|--|---------------------|------|--------|--------------------|
| 002 | ADOCANTE. EMBALAGENS DE 200ML, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. | ZEROCAL | UNID | 220 | 4,40 |
| 003 | AVEIA EM FLOCOS FINOS, INODORO E INSÍPIDO, ISENTO DE UMIDADE, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 250 G E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. ROTULAGEM CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. CAIXA COM 24 UNIDADE | NESTLE | CX | 200 | 4,25 |
| 004 | ALHO EM CABEÇA ISENTO DE SUJIDADES OU DANOS FÍSICOS, DEVE APRESENTAR DENTES FIRMES E NÃO MURCHOS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. | ROZÃO | KG | 1.000 | 22,25 |
| 005 | AMIDO DE MILHO ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, EMBALAGENS DE 200G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. | MAIZENA | UNID | 1.440 | 2,90 |
| 008 | ARROZ INTEGRAL. LONGO FINO, TIPO 1 INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAIS DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA, FARDOS 30 KG. | TIO JORGE | FD | 300 | 130,00 |
| 009 | ARROZ INTEGRAL. LONGO FINO, TIPO 1 INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAIS DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA, FARDOS 30 KG. | TIO JORGE | FD | 100 | 130,00 |
| 011 | AZEITONA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO DEVE APRESENTAR COR E CHEIRO PRÓPRIO, EMBALAGEM DE 100G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. CAIXA COM 24 UNIDADES. | QUERO | CX | 300 | 49,90 |
| 014 | CAFÉ MOÍDO EM EMBALAGENS DE 250G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. | PURO | PAC | 10.000 | 4,22 |
| 015 | CHIA. DEVE APRESENTAR GRÃOS LIVRES DE IMPUREZAS E CONTAMINANTES, COR BRILHANTE, ACINZENTADO PRETO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO À CHIA. EMBALADO EM SACO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE DE 5KG. | POTY | KG | 34 | 16,95 |
| 017 | CONDIMENTO TIPO TEMPERO SECO COMPLETO, PÓ, USO CULINÁRIA EM GERAL, LIVRE DE SUJIDADES, MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. | MARATÁ | KG | 1.048 | 6,95 |
| 018 | COMINHO EM PÓ, PURO, CONSTITUÍDO POR FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNAS, INTEIROS OU EM PÓ, SÃOS, LIMPOS E DESSECADOS. ASPECTO: FRUTO ALONGADO, DESSECADO OU PÓ HOMOGÊNEO, FINO OU GROSSO. COR: VERDE-PARDACENTA, CHEIRO: AROMÁTICO. SABOR: PRÓPRIO. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA, DE 100G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. | MARATÁ | KG | 640 | 7,00 |
| 019 | CREME DE LEITE. PRODUTO DERIVADO DO LEITE DE VACA, RICO EM GORDURA, APRESENTANDO ASPECTO DE UMA EMULSÃO DE GORDURA EM ÁGUA, EXTRAÍDO ATRAVÉS DA CENTRIFUGAÇÃO DO LÍQUIDO. DEVE APRESENTAR COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, SABOR SUAVE, NÃO RANCOZO, NEM ÁCIDO E NÃO DEVE APRESENTAR SABOR OU ODOR ESTRANHO. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER 200G, EM 1 FARDOS COM 27 UNIDADES, EMBALADO EM TETRA PAK. | BETANIA | FD | 29 | 87,00 |
| 020 | ERVILHA. LEGUMINOSA RETIRADA DE VAGENS, REIDRATADA E CONSERVADA EM SALMOURA (ÁGUA E SAL) E ESTABILIZANTE CLORETO DE CÁLCIO. EMBALADO EM LATA DE AÇO 200G. COM AUSÊNCIA DE SINAIS DE ALTERAÇÕES FÍSICAS NAS EMBALAGENS TALS COMO ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, FUROS, AMASSADOS. FARDOS COM 24 UNIDADES. | JUREMA | FD | 17 | 61,50 |
| 023 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA PANIFICAÇÃO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, LIMPAS, NÃO VIOLADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNPPA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. | R O S A B R A N C A | KG | 1.030 | 1,97 |



2. A autorização do órgão ou da entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

3. Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à ata de registro de preços:

1. As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e para os órgãos ou as entidades participantes; e

2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e os órgãos ou as entidades participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

3. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado.

4. É vedada à participação do órgão ou da entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado

Informações adicionais sobre a presente Ata de Registro de Preços poderão ser obtidas junto à Comissão Central de Licitação da Prefeitura Municipal de Caxias, situada no Prédio localizado na Praça Gonçalves Dias, S/N, Centro, Caxias-Ma, Fone: (99) 3521-3630, no horário de funcionamento do órgão ou pelo e-mail: ccl@caxias.ma.gov.br. Caxias - MA, 07 de novembro de 2024.

EXTRATO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 146/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01332/2024

1.DAS PARTES

1. Do órgão gerenciador

O MUNICÍPIO DE CAXIAS, ESTADO DO MARANHÃO, pessoa jurídica de direito público interno, por meio da COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO, inscrita no CNPJ/MF 06.082.820/0001-56, com sede na Praça Gonçalves Dias, S/N, Centro, Caxias - Estado do Maranhão, neste ato Representada pelo Sr. Igor Mario Cutrim Dos Santos, brasileiro(a), portador(a) do RG nº 0547542968 SSP/MA e inscrito(a) no CPF sob nº 838.635.753-34, residente neste Município de Caxias - MA, neste ato denominado simplesmente como ORGÃO GERENCIADOR DO REGISTRO DE PREÇOS

1.1.1. Dos órgãos participantes

Secretária Municipal de Saúde de Caxias, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 06.082.820/0001-56, situada na Praça Dias Carneiro nº 600 - Centro, Estado do



Maranhão, na cidade de Caxias/MA.

2. Da detentora

A empresa: **TR COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI**, inscrita no CNPJ sob o nº 34.262.335/0001-08, situada na Rua Grande, nº 301, Bairro: Centro, na cidade de São Luis/MA, neste ato representado pelo, **Sr. Thiago Antonio Ferreira Braga**, portador da cédula de identidade RG nº 0797179976 GEJUSPC/MA e CPF nº 011.944.163-22.

2. DOS FUNDAMENTOS, REGÊNCIA LEGAL E VINCULAÇÃO.

2.1. A presente Ata de Registro de preços será regida pelos termos da Lei Federal n. 14.133/2021 (e suas posteriores alterações), e demais normas legais aplicáveis à espécie.

2.2. Cumprirá a DETENTORA o contido na proposta vencedora, apresentada na licitação à qual esta se vincula, e fica a mesma fazendo parte integrante desta ATA como se nela estivesse transcrita, bem como, demais condições expressas no Edital do Pregão Eletrônico e seus anexos em especial no Termo Referência.

3. DO OBJETO E ITENS.

3.1. Constitui objeto da presente ata a **Formação de Registro de Preço para futura Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, para atender as necessidades da Rede Municipal de Saúde de Caxias/MA.**

3.2. O preço registrado e as quantidades máximas de cada item constam em tabela anexa a esta ATA, sendo a mesma parte obrigatória e integrante deste instrumento.

3.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

3.4. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO

1. Poderá utilizar-se desta ata de registro de preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas nas legislações vigentes.
2. A autorização do órgão ou da entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
3. Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à ata de registro de preços:

1. As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório

| ITEM | DESCRIÇÃO | MARCA | UNID | QUANT | VALOR R\$ UNITARIO |
|------|--|---------|------|-------|--------------------|
| 016 | COLORAU (URUCUM) PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 100 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. | MARATÁ | KG | 3.530 | 3,15 |
| 003 | LINHAÇA. A SEMENTE É RICA EM FIBRAS INSOLÚVEIS, UM TIPO DE FIBRA QUE AUMENTA O VOLUME DAS FEZES E PROMOVE OS MOVIMENTOS NATURAIS DO INTESTINO. TAMBÉM CONTÉM BOAS QUANTIDADES DE ÔMEGA 3, VITAMINA E E MAGNÉSIO, NUTRIENTES COM PROPRIEDADES RELAXANTES E ANTI-INFLAMATÓRIAS | MARIZA | KG | 34 | 19,00 |
| 045 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA SECA, DE FARINHA DE TRIGO, COM OVOS ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO DE 500G OU 1 KG CADA, REEMBALADOS EM FARDOS DE 15 KG CADA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. | ESTRELA | FD | 638 | 70,90 |



registrados na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e para os órgãos ou as entidades participantes; e

2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e os órgãos ou as entidades participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
3. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado.

4. É vedada à participação do órgão ou da entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

Informações adicionais sobre a presente Ata de Registro de Preços poderão ser obtidas junto à Comissão Central de Licitação da Prefeitura Municipal de Caxias, situada no Prédio localizado na Praça Gonçalves Dias, S/N, Centro, Caxias-Ma, Fone: (99) 3521-3630, no horário de funcionamento do órgão ou pelo e-mail: ccl@caxias.ma.gov.br. Caxias - MA, 07 de novembro de 2024.

| | | | | | |
|----|--|-----------------------|-----|----|-----------|
| 25 | IMPRESSORA PARA IMPRESSÃO DE IMAGENS RADIOLOGICAS EM PAPEL Impressora laser 2 gavetas para RX: Sistema laser de impressão de filmes radiológicos a seco para uso em radiologia geral e demais modalidades médicas. Carregamento dos filmes a luz do dia em magazine com capacidade entre 100 a 125 filmes; 02 (duas) gavetas com capacidade de impressão de mínimo dois tamanhos simultâneos. Resolução mínima de 50 microns. Capacidade de impressão mínima de 70 filmes por hora no tamanho 35x43cm, capacidade de memória mínima de 1 GB. Resolução de impressão de no mínimo 500 dpi; Resolução output de contraste de no mínimo 14 bits; Controle automático da densidade do filme; Conexão por meio do protocolo DICOM 3.0 com ou sem a necessidade de acessórios externos (print server) para conversão do sinal ao padrão Dicom 3.0; Alimentação elétrica 110 V/60 Hz ou 220 V/60 Hz; Nobreak compatível com o sistema. Com fornecimento de filmes para impressões das imagens médicas. Com fornecimento de um kit de tonner/mês e papel tipo couchê brilho ou fosco na gramatura de no mínimo de 150 g/m², A4 e A3 colorida, para impressões das imagens médicas. Deverá ser fornecido a quantidade mensal de papel para de 2.250 folhas A4 colorida e 1.000 folhas A3 colorida. Deverá ser informado o valor para a quantidade de 2.250 folhas A4 colorida e 1.000 folhas A3 colorida e do Kit de tonner, que poderá ser solicitada por demanda, caso termine a quantidade enviada e seja necessário a reposição dentro do mês. Valor do INSUMO TONNER- 1 kit de tonner/mês R\$ 2.900,00INSUMO PAPEL - 1000 folhas A3 e 2250 folhas A4 R\$ 2.500,00 . Anvisa N/A | C300i- KONICA MINOLTA | Und | 23 | 5.200,00 |
| 26 | DENSIOMETRIA ÓSSEA Detector: Tecnologia 2D- FAN | ELIPSE SERIES | Und | 3 | 88.000,00 |

| | | | | | |
|--|--|------|--|--|--|
| | BEAM.Detector: Multi array de 256 elementos (matriz 4 x 64); Tipo de Detecção: Detecção Direta; Material do Detector: CdTe de estado sólido (Telureto de cádmio 1 mm) - Gerador: Alta frequência (Monobloco); HV máxima / nominal: 110kV/90Kv; Corrente máxima / nominal: 2.4mA/2mA - Tubo de Raios-X: Tipo: Anodo de Tungstênio; Ângulo do Anodo: 12°; Dimensão do ponto focal: Ø 0,5 mm; Espectro de raios X: 43 keV & 70 keV; Capacidade de armazenamento do Anodo: 40 kj (53kHU); Capacidade de armazenamento do Tubo completo: 500 kj (675kHU) - Scanner: Método de Scan: varredura retilínea; Tipo de Scanner: Braço em C motorizado, com cinemática X e Y (varredura longitudinal e transversal); Tipo da mesa: Fixa para todos os exames, incluindo o "Modo de corpo inteiro"; Área máxima de Scan: 200cm x 65cm; Capacidade de carga da mesa: 200kg; Método de aquisição: Método: Dual Energy X-ray Absorptiometry (DEXA); Tipo: Tecnologia 2D Fan Beam; Modos de exame pré-definidos: Os parâmetros de exame são ajustados automaticamente com base na morfologia do paciente (magro, saudável e com sobrepeso); Opções personalizadas: Velocidade de aquisição, área de exame e resolução (até 0,50 mm); Seleção automática e manual de a região de interesse (ROI); Aquisição de imagem com auxílio da ferramenta "Intelligent Scan" IntelliScanRedução inteligente da janela de varredura e do tempo de exame - Posicionamento do Paciente: Luz laser; Fácil reposicionamento da varredura durante a aquisição com ajuda controlada por PC. - Software - Protocolos de Análise e Escaneamento: Coluna AP: L1 e L4 (incluindo análise escoliônica); Densidade mineral óssea (BMD), | IMEX | | | |
|--|--|------|--|--|--|



| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| <p>Conteúdo mineral ósseo (BMC), pontuação T, pontuação Z, área; Antebraço: Ultra distal, Radio medial e distal 1/3, BMD, BMC, T-score, Z-score, Área; Fêmur: Quadril total, pescoço femoral, trocânter, Inter trocater, zona de Ward BMD, BMC, T-score, Z-score, Área; Dual Fêmur: Exame combinado do fêmur esquerdo e direito, BMD, BMC, Tscore, Z-score, Área; In Row Scan - Exames Combinados: Exame combinado da coluna lombar e fêmur esquerdo / direito, BMD, BMC, T-score, Z-score, Área; BMD da coluna em Lateral: Medição da densidade óssea das vértebras lombares de um ângulo lateral, BMD, BMC, T-score, Z-score, Área; Exames Pediátricos: Coluna AP, Fêmur, Corpo Inteiro e Composição Corporal, BMD, BMC, Área, comparação da idade esquelética, Z-Score; Orthopaedics - Análise de Prótese: Possibilita um gerenciamento inteligente de implantes. Disponível para mão, antebraço, cotovelo, ombro, coluna, fêmur, joelho AP, joelho lateral, pés. Detecção automática de ROI (ex: Zona Gruen) para exames de fêmur, joelho e joelho lateral. Densidade Mineral Óssea (BMD), Conteúdo Mineral Ósseo (BMC), Área; Body Composition: Total com ou sem cabeça, andróide, ginoide, braço esquerdo, braço direito, costelas esquerdas, costelas direitas, espinha torácica, espinha lombar, pélvis, perna esquerda, perna direita, cabeça; Densidade mineral óssea total (BMDt), densidade mineral óssea local (BMDl), Conteúdo Mineral Ósseo (BMC), Total T-score e Z-score; Massa gorda, massa magra, massa mineral óssea, índice de massa corporal (IMC), gordura Índice de massa (FMI), relação Android / Ginóide, % gordura, % magra, massa magra Índice (LMI), % óssea, Taxa Metabólica Basal (BMR **), Massa corporal magra apendicular. Área do tecido adiposo</p> | | | | |
|---|--|--|--|--|

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <p>visceral, massa do tecido adiposo visceral, Volume do tecido adiposo visceral e área do tecido adiposo subcutâneo. Mão: No modo pediátrico, a imagem pode ser usada para determinar a idade óssea pelo especialistas. A idade óssea estimada pode então ser relatada no software em uma caixa dedicada. Quando impresso o relatório, a idade óssea e os resultados da BMD serão relatados na curva de crescimento. DVA deve Fornecer uma imagem lateral da coluna vertebral em dose baixa (para visualizar todas as vértebras da coluna). A deformação ou compressão é diagnosticada com precisão, medidos e classificados. Esta análise pode ser automática usando a Classificação semiquantitativa de Genant, ou manual, usando a classificação visual. O operador pode usar duplo (imagem óssea) ou simples (atenuação) imagens de energia. Zoom x4 na imagem para melhor posicionar os marcadores. Medição do ângulo Cobb com AP-DVA: Fornece uma imagem AP de baixa dose da coluna vertebral (para visualizar todas as vértebras da coluna). O ângulo de Cobb, criado por Dr. John Cobb (1948) é usado como um padrão de medida para determinar e acompanhar a progressão da escoliose. O ângulo de curvatura pode ser medido e relatado desenhando linhas paralelas à borda superior do corpo vertebral superior e a borda inferior da vértebra mais baixa da curva estrutural, então erigindo perpendiculares a partir dessas linhas para se cruzarem, o ângulo entre essas perpendiculares são "ângulo de curvatura". O operador pode usar duplo (osso imagem) ou imagens de energia única (atenuação). Zoom x4 na imagem para posicionar melhor os marcadores. Ferramentas: FRAX: Ferramenta de análise de risco de fratura da Universidade de Sheffield, para avaliar a probabilidade de fraturas osteoporóticas (coluna,</p> | | | | |
|--|--|--|--|--|



| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| <p>antebraço, quadril ou ombro) em 10 anos. Recomendações DVO (certificadas pela DachVerband Osteologie). Referências: Cálculo padronizado da BMD (comparação com o normativo NHANES III dados do fêmur). Curva de referência: Exibe BMD de acordo com a idade para as regiões examinadas e fornece valores de T-score e Z-score como diagnóstico. Composição Corporal segundo NHANES (2009). População de referência (curva de normalidade de referência): Caucasiano, Asiático, NHANES III, africano, turco, hispânico, japonês e coreano. Populações de múltiplas referências personalizadas (editor de curvas de normalidade). Ferramentas Morfométricas avançadas (distância, ângulo e área): Análise automatizada da estrutura do quadril (HSA): Comprimento do eixo do quadril (HAL), femoral. Comprimento do eixo do pescoço (FNAL), distância Inter trocanter para o centro da cabeça do fêmur (IH) e eixo femoral versus ângulo do eixo do pescoço (FNA). Possibilidade de medir distâncias, ângulos e áreas. ROI personalizado e ferramentas de imagem: Análise manual de BMD em qualquer região, BMC, Área. Contraste, brilho e zoom para exibição de imagens. Exibição de densidade em escala de cores. Exclusão da região não óssea do cálculo com mascaramento avançado (metal, calcificação etc.). Exportar & Importar dados: Acompanhamento de dados do paciente: Importação de banco de dados de outros dispositivos + entrada de dados anterior. Arquivo de banco de dados automático / semiautomático personalizável. Impressão: Múltiplos relatórios para fins comparativos com personalização. Relatórios personalizáveis (cabeçalho, rodapé, formulários predefinidos, cartas etc.). Impressão</p> | | | | |
|---|--|--|--|--|

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| <p>colorida detalhada de relatórios (osso + curva de referência + análise relatório + comentários do operador + cartas do paciente e do médico + acompanhamento), configurável pelo médico. Envio de relatórios por e-mail ou fax. Carta automática e personalizável (paciente e médico). Análise de tendência: Gráficos de acompanhamento de pacientes, evolução de fotos e parâmetros do paciente. Interface de usuário personalizável: Cores, tendência, resultados, impressão etc. Tempos de Exames (Tempo de Aquisição): Femur (Fast 10s; Normal 23s e Precisión 42s); DVA (Fast 40s; Normal 93s e Precisión 170s); AP - COLUNA (Fast 13s; Normal 31s e Precisión 58s); Antebraço (Fast 7s; Normal 16s e Precisión 29s); LATERAL - COLUNA (Fast 13s; Normal 31s e Precisión 58s); CORPO TOTAL (Fast 4-5 min; Normal 4-5 min e Precisión 4-6min). Calibração e Controle de Qualidade e relatórios usando Spine Phantom Externo. Plotagem e relatórios de tendências de controle de qualidade integrados ao software. Controle por referência interna entre cada varredura. Auto calibração integrada: Reduz o desvio eletrônico e melhora a precisão. Calibração em tempo real pixel por pixel. Configuração mínima de Hardware: Monitor LCD de 17" - mínimo; Processador: Intel Core i5 2.6GHz 8ª geração ou superior; Sistema Operacional Windows 10 PRO; Memória RAM: 8 GB mínimo; Disco rígido: 1TB; SSD: 256GB; Placa de Vídeo 1GB; Placa de rede: Dual GB Ethernet (10/100/1000) e 4 Portas USB (2 na placa mãe). Dados ambientais e Especificações Elétricas: Temperatura operacional: 15 - 28 ° C (59-82 ° F), ar condicionado recomendado; Umidade de operação: 30% - 75% (sem condensação); Pressão operacional: 700 - 1060 hPa; Temperatura de armazenamento: 0 - 40 ° C (32-104 °</p> | | | | |
|---|--|--|--|--|



| | | | | | |
|----|---|--|-----|---|-----------|
| | <p>F); Umidade de armazenamento: 10% - 80% (sem condensação); Pressão de armazenamento: 700 - 1060 hPa; Radioproteção: Sem proteção externa necessária. Especificações Elétricas: Tensão / corrente: 110 VAC (± 10%) 10A; 220 - 240 VAC (± 10%) 5A; Frequência: 50 - 60 Hz; Consumo de energia: 560W; UPS recomendado (Elipse Series sem PC e impressora): Mínimo 700 W, 1000 VA. Nobreak/Estabilizador compatível com o equipamento conforme especificação do fabricante; Alimentação elétrica compatível com o local de instalação; Manual de Operação do equipamento e Treinamento de operação; Garantia 12 meses. Manutenção preventiva e corretivas do equipamento com equipe certificada pelo fabricante, com fornecimento de peças inclusos, durante todo período contratual. Sem insumos para utilização do equipamento. Anvisa 81655630044</p> | | | | |
| 27 | <p>VÍDEO ENDOSCOPIA, GASTROSCOPIO E COLONOSCOPIO VIDEOPROCESSADORA DIGITAL - PROCESSADORA DE IMAGENS DIGITAL COM ALTA DEFINIÇÃO (HD), com as seguintes características: Imagem transmitida ao monitor em Alta Definição de 1080 linhas com escaneamento progressivo; Magnificação eletrônica de até 2X gradual em 20 estágios, com botões de incremento ou decremento; compatível com cromoscopia pr-e e pós processada ou pré e pós processada IEE modes BLI, BLI-brt, LCI, FICE, Função Picture in Picture; Função para ajuste de cores do sistema de endoscopia; Função BLV para ênfase da vascularização; Recurso de controle automático de ganho (AGC), para ajuste automático de imagem; Recurso de White balance automático; Botão multifuncional para acionamento rápido, no painel frontal da processadora, podendo ativar funções de controle da processadora; Botão</p> | <p>E L U X E O LITEEP- 6000 - FujiFilm</p> | Und | 5 | 79.000,00 |



| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>para ativação dos dados do paciente e data na tela de exame; Agenda para 44 pacientes; 20 tipos de procedimentos, 20 médicos; conjunto de configurações armazenáveis para até 10 usuários; Compatibilidade de endoscópios 720, 740, 760, 530*, 580, 600 e com compatibilidade da novíssima processadora ultrassônica SU-1; conexão de controle remoto acionado por pedal; terminal para acionamento de periféricos externos de gravação; Saídas de vídeo: DUAS DVI (sinal de vídeo digital); UMA RGB; UMA Y/C e UMA vídeo composto; compatível com inteligência artificial (CAD-EYE). FONTE DE LUZ COM TRÊS LEDS INCORPORADA, com as seguintes características: Acoplada à processadora de imagem; alta performance em iluminação; LEDS independentes; Contador digital do tempo de uso dos LEDS; autonomia estimada de 5000 horas, comparando com uma lâmpada de xenônio com duração de 500 horas a durabilidade estimada são de cinco anos. Sistema de arrefecimento dos LEDS por ar forçado; Insuflação de ar através de bomba de diafragma; compatível com videogastroscoPIO, videocolonoscoPIO, videoduodenoscoPIO, videonasogastroscoPIO, videobroncoscoPIO; videonasolaringofaringoscoPIO e fibroscoPIos; botão de acionamento da LEDS, permitindo ligar e desligar a lâmpada sem a necessidade de desligar a processadora de imagem; função LIGHT LIMIT, para diminuir a temperatura na ponta distal do endoscópio, auxiliando em procedimentos terapêuticos em hemorragia digestiva. Dimensões: 375(L) x 495(C) x 190(A)mm (processadora e fonte de luz); Peso: 14 kg (processadora e fonte de luz); Ambiente de operação: temperatura: 10 a 40°C; umidade: 30 a 85% (sem condensação); pressão atmosférica: 70 a 106 kPa; Acessórios que acompanham o</p> | | | |
|--|--|--|--|



Preços poderão ser obtidas junto à Comissão de Contratação da Prefeitura Municipal de Caxias, situada no Prédio localizado na Praça Gonçalves Dias, S/N, Centro, Caxias-Ma, Fone: (99) 3521-3630, no horário de funcionamento do órgão ou pelo e-mail: ccl@caxias.ma.gov.br.

Código identificador:
 b6abc944e5215aa5550293d4c667866133a02ccc4e1f77a07bbdd91917a7bd170b70f655d6f739d1675e0c7d5386c55a21271fb576d59bb8103f8c4902e40dde

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>equipamento: 01 Teclado de dados, 01 manual de operação e cabos de ligação. VIDEOGASTROSCÓPIO ELETRÔNICO STANDARD com as seguintes características: para observação, biópsia, terapêutica diatérmica e documentação; flexível; CCD colorido de 410.000 pixels; botão para congelamento e captura de imagens; corpo de operação leve e com contorno antiderrapante, porém com superfície lisa, minimizando as áreas de retenção de impurezas, otimizando a desinfecção; totalmente submersível e esterilizável através de óxido de etileno, glutaraldeído ou ácido peracético; botões comutáveis no corpo de operação, que permitem o controle de funções da processadora e/ou equipamentos periféricos; compatível com tecnologia de cromoscopia virtual; compatível com sistema de vídeo; sistema de ZOOM ELETRÔNICO, com as seguintes especificações técnicas: TUBO FLEXÍVEL: Comprimento total: 1.400 mm, Comprimento funcional: 1.100 mm, Diâmetro externo: 9,3 mm, Diâmetro do canal de trabalho: 2,8 mm, Diâmetro distal: 9,4 mm. ÓTICA: Visão: frontal, Ângulo de visão (em graus): 140° Profundidade de Campo: 4-100 mm; 02 Guias de iluminação. ÂNGULO DE DEFLEXÃO: Para cima: 210 graus, Para baixo: 90 graus, Para direita: 100 graus, Para esquerda: 100 graus. ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO: escovas de limpeza, tampas de proteção, conectores, válvulas, kit de limpeza e manual de operações. VIDEOCOLONOSCÓPIO ELETRÔNICO com as seguintes características: para observação, biópsia, terapêutica diatérmica e documentação; flexível; CCD colorido de 410.000 pixels; botão para congelamento e captura de imagens; corpo de operação leve e com contorno antiderrapante, porém com superfície lisa, minimizando as</p> | | | |
|---|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>áreas de retenção de impurezas, otimizando a desinfecção; totalmente submersível e esterilizável através de óxido de etileno, glutaraldeído ou ácido peracético; com canal auxiliar para irrigação direta (water Jet); botões comutáveis no corpo de operação, que permitem o controle de funções da processadora e/ou equipamentos periféricos; compatível com tecnologia de cromoscopia virtual; compatível com sistemas de vídeo; sistema de ZOOM ELETRÔNICO, com as seguintes especificações técnicas: TUBO FLEXÍVEL: Comprimento total: 1.990mm, Comprimento funcional: 1.690 mm, Diâmetro externo: 12,8 mm, Diâmetro do canal de trabalho: 3,8mm, Diâmetro distal: 12,8 mm. ÓTICA: Visão: frontal, Ângulo de visão (em graus): 140° Profundidade de Campo: 3-100 mm; 02 Guias de iluminação. ÂNGULO DE DEFLEXÃO: Para cima: 180 graus, Para baixo: 180 graus, Para direita: 160 graus, Para esquerda: 160 graus. ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO: escovas de limpeza, tampas de proteção, conectores, válvulas, kit de limpeza e manual de operações. Nobreak/Estabilizador compatível com o equipamento conforme especificação do fabricante; Alimentação elétrica compatível com o local de instalação; Manual de Operação do equipamento e Treinamento de operação; Garantia 12 meses. Manutenção preventiva e corretivas do equipamento com equipe certificada pelo fabricante, com fornecimento de peças inclusos, durante todo período contratual. Sem insumos para utilização do equipamento. Anvisa 10317490219</p> | | | |
|--|--|--|--|

Informações adicionais sobre a presente Ata de Registro de



Documento assinado digitalmente e com **carimbo de tempo** conforme MP n° 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - **ICP-Brasil**. Para consultar a veracidade da publicação acesse <https://dom.caxias.ma.gov.br/diariooficial/1053> - Volume 0, N°. 6091/2024



ADENILSON DIAS DE SOUZA
Procurador Geral do Município
ISAÍAS JOSE DA SIVA NETO
Controlador Geral do Município
MÔNICA CRISTINA MELO SANTOS GOMES
Secretaria Municipal De Saúde
BRENO SILVEIRA LEITÃO
Presidente do Caxias-Prev
LUCIANA ANDREA DA COSTA SOARES
Secretaria Municipal De Agricultura e Pesca
ADERBAL MALHEIROS FRANÇA NETO
Secretário Municipal de Meio Ambiente e Defesa Civil
ANA LÚCIA XIMENES
Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social
LABIBE GEDEON SIMÃO NETA
Secretaria Municipal do Trabalho
CONSTANTINO FERREIRA DE CASTRO NETO
Secretário Municipal de Indústria e Comércio
ANA CÉLIA PEREIRA DAMASCENO DE MACÊDO
Secretária Municipal de Educação, Ciências e Tecnologia
ARNALDO DE ARRUDA OLIVEIRA
Diretor Administrativo do SAAE
MANOEL JOSÉ MACEDO SIMÃO
Secretário Municipal de Finanças, Planejamento e administração
ADELSON DA COSTA PEDROSA
Secretário Municipal de Esportes
RUY FERNANDES RODRIGUES JÚNIOR
Secretário Municipal de Transportes
OTHON LUIZ MACHADO MARANHÃO
Secretário Municipal de Governo
IGOR MÁRIO CUTRIM DOS SANTOS
Presidente da Comissão de Contração do Município de Caxias/MA
JOSÉ MURILO COSTA NOVAIS
Secretário Municipal de Infraestrutura
GRACY VIANA MAIA
Secretária Municipal de Regularização Fundiária
JERÔNIMO FERREIRA CAVALCANTE FILHO
Secretário Municipal de Articulação Política

HINO DE CAXIAS

LETRA: Teodoro Ribeiro Júnior
MUSICA: por Elpídio Pereira

Clara estrela no céu maranhense,
Lira flébil do meigo cantor,
Tua luz outra estrela não vence,
Nem a lira mais cheia de amor.
Vamos juntos no albor destes dias
Os louvores cantar de Caxias (bis)

És a virgem toucada de rosas,
Que te miras nas águas do rio,
De onde as ninfas sutis, invejosas,
Vêm beijar-te o perfil erradio.
Vamos juntos no albor destes dias
Os louvores cantar de Caxias (bis)

Broquelada na paz tu trabalhas,
E na paz confiada descansas,
Mas não temes o fragor de batalhas,
Quem já trouxe a vitória nas lanças.
Vamos juntos no albor destes dias
Os louvores cantar de Caxias (bis)

Não crearam teus seios escravos,
Bentos seios do alvor da camélia,
Que nós somos unidos e bravos.
Filhos gracos da nova cornélia.
Vamos juntos no albor destes dias
Os louvores cantar de Caxias (bis)

Glória! Glória! As façanhas proclamem,
Da princesa do adusto sertão,
Cuja fama e valor se derramam,
Pelas terras do audaz Maranhão.
Vamos juntos no albor destes dias
Os louvores cantar de Caxias (bis)



Prefeitura Municipal de Caxias-MA, Praça Dias Carneiro, 600, Centro,
CEP: 65.604-090 <https://caxias.ma.gov.br/> (99) 3521-3025

