

PREFEITURA MUNICIPAL DE NITERÓI
Atos do Prefeito

Portarias

Considera nomeada, a contar de 20/01/14, **JENNIFFER DA SILVA** para exercer o cargo de Assessor C, CC-3, da Secretaria Municipal de Planejamento, Modernização da Gestão e Controle, em vaga decorrente da exoneração de Ademir Duarte, acrescido das gratificações previstas na Comunicação Interna nº 01/09 (Port. 150/2014).

Considera nomeada, a contar de 28/01/14 , **TALITA ANUNCIAÇÃO DA SILVA** para exercer o cargo de Assessor B, CC-2, da Secretaria Municipal de Planejamento, Modernização da Gestão e Controle, em vaga decorrente da exoneração de Liliane Eloise Freire Mainardes, acrescido das gratificações previstas na Comunicação Interna nº 01/09 (Port. 151/2014).

Considera nomeada, a contar de 27/01/14, **BRUNA PALMEIRA RODRIGUES** para exercer o cargo de Assessor A, CC-1, da Secretaria Municipal de Planejamento, Modernização da Gestão e Controle, em vaga decorrente da exoneração de Luciana Assad Carneiro, acrescido das gratificações previstas na Comunicação Interna nº 01/09 (Port. 152/2014).

SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA
DESPACHO DO SUBSECRETÁRIO

030/60478/13 – 030/60498/13 – 030/60499/13 – CONTABILIDADE PULITINI LTDA.
JULGO PROCEDENTE O PEDIDO, COM REMESSA DE OFÍCIO AO CONSELHO DE CONTRIBUÍNTES.

030/60502/13 – MG INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA LTDA.
030/60521/13 – ITAÚ UNIBANCO S/A.
JULGO IMPROCEDENTE A IMPUGNAÇÃO, MANTENDO O AUTO DE INFRAÇÃO.

SECRETARIA MUNICIPAL DE URBANISMO E MOBILIDADE

Portaria SMU/SSTT nº 021, de 20 de janeiro de 2014.
O Presidente da NitTrans e Subsecretário Municipal de Trânsito e Transporte da Secretaria Municipal de Urbanismo e Mobilidade, no cumprimento dos dispositivos do art. 24, da Lei Federal nº 9.503/97 – Código de Trânsito Brasileiro e;
Considerando o disposto na Lei Municipal nº 3.022/13, nos Decretos Municipais nº 11.415/13 e 11.445/13, e na Portaria nº 1.975/2013 do Chefe do Poder Executivo Municipal, publicada em 12/06/2013;
Considerando a responsabilidade pelo estacionamento, circulação e parada de veículo prescrito no art. 24 da Lei Federal nº 9.503 de 23 de setembro de 1997 – CTB;
Considerando a realização do Desfile do Bloco "LOUCOS PELA VIDA", conforme Processo nº 530/000225/2014, sendo necessária a ordenação do fluxo de veículos e pedestres;

RESOLVE:

Art. 1º. Interditar, parcialmente, a Av. Professor Sylvio Picanço, bairro Charitas, no dia 27/02/2014, a partir das 14:30H até o final do Desfile.

Art. 2º. Esta Portaria entrará em vigor a contar da publicação, revogadas as disposições em contrário.

Portaria SMU/SSTT nº 023, de 20 de janeiro de 2014.

O Presidente da NitTrans e Subsecretário Municipal de Trânsito e Transporte da Secretaria Municipal de Urbanismo e Mobilidade, no cumprimento dos dispositivos do art. 24 da Lei Federal nº 9.503/97 – Código de Trânsito Brasileiro e;
Considerando o disposto na Lei Municipal nº 3.022/13, nos Decretos Municipais nº 11.415/13 e 11.445/13, e na Portaria nº 1.975/2013 do Chefe do Poder Executivo Municipal, publicada em 12/06/2013;
Considerando o inciso VII, do artigo 2º, da Resolução nº 302/2008;
Considerando o processo administrativo nº 530/007357/2013;

RESOLVE:

Art. 1º. Instituir área de estacionamento, destinada às ambulâncias do Corpo de Bombeiros, na Rua das Rosas nº 24, Itacoatiara, Niterói, RJ, ao longo da via, para 02 (duas) vagas.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO DE OBRAS
EDITAL DE COMUNICAÇÃO

O Diretor do DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO DE OBRAS comunica que os abaixo relacionados, recusaram-se a assinar, ou receber as intimações e /ou autos de infração ou estavam ausentes, no momento da ação fiscal.

O PROPRIETÁRIO – Rua Desembargador Diniz do Valle, 14 - Santa Rosa – Int. 19328/13;
O PROPRIETÁRIO – R Desembargador Moraes Bogado, 23 c/ 102 - Santa Rosa – 19332/13; LUCIO L. PEÇANHA – R. Dr. March 397 c/2 - Barreto - Int. 20001/13; DSN EQUIPEMAR ENG. E IND. NAVAL LTDA – Av. Gov. Roberto Silveira, 3500 - Barreto - Int. 20002/13; BARBARA CRISTINA C. C. SANTOS – R Dr. March, 182 - Barreto - Int. 20003/13; JOSÉ CARLOS C. GARCIA – Rua 16, Qd. 1, lote 16 - Engenho do Mato - Int. 19725/13; O PROPRIETÁRIO – R Rubens Falcão ao lado direito do nº 207 - Itaipu - Int. 19513/13; O PROPRIETÁRIO – R Ignez Peixoto, Qd. 47, lote 12 e 01 - Itaipu - Int. 19514/13; O PROPRIETÁRIO – R Proc. Afrânio Moreira ao lado direito do nº 466 casa1-Itaipu - Int. 19509/13; PAULO GIMENES PEREIRA E OUTROS – R Odrazil Lizardo Camen, nº 155 lote 44 B Itaipu - Int. 19507/13; PAULO GIMENES PEREIRA E OUTROS – R Odrazil Lizardo Camen, nº 161 lote 44 A Itaipu - Int. 19508/13; O PROPRIETÁRIO – R Dom Lasagna, Qd. D, ao lado do nº 31 - Itaipu - Int. 18919/13; O PROPRIETÁRIO – R Tupis Qd. 3, lote 2 - São Francisco - Int. 19861/13; O PROPRIETÁRIO – Av. Rui Barbosa, 502 - São Francisco - Int. 19862/13; O PROPRIETÁRIO – Trav. Com. Garcia D'avila, 39 - Barreto - Int. 19863/13; O PROPRIETÁRIO – R Leonel Magalhães, 11/801 - Charitas - Int. 19868/13; O PROPRIETÁRIO – R Aimorés, 67 - São Francisco - Int. 19869/13; O MORADOR – R Tupis, 230 casa 2 - São Francisco - Int. 19872/13; O MORADOR – R Tupis, 230 casa 1 - São Francisco - Int. 19873/13; O MORADOR – R Tupis, 230 casa 3 - São Francisco - Int. 19874/13; O MORADOR – R Tupis 230, casa 4 - São Francisco - Int. 19875/13; O PROPRIETÁRIO – Av. Rui Barbosa, 502 - São Francisco - Int. 19877/13; O PROPRIETÁRIO – R João Batista, 299 - Charitas - Int. 19878/13; O PROPRIETÁRIO – Av. Pres. Roosevelt, 392 - São Francisco - Int. 19880 - O PROPRIETÁRIO – R Tupis, Qd. B lote 2 A - São Francisco - Int. 19883/13; O PROPRIETÁRIO – R Tupis, Qd. B, lote 2 A - São Francisco - Int. 19884/13; O PROPRIETÁRIO – R Tupis, Qd. B, lote 2 A - São Francisco - Int. 19885 - PARÓQUIA MATRIZ SAGRADO CORAÇÃO – Vila Pereira Carneiro, 33 - Ponta D'areia - Int. 18299/13; ELIZABETH H. EPELBAUM – R Visc. De Itaborai, 132 - Centro - Int. 18298/13; ASSOCIAÇÃO DOS SERVIDORES CIVIS DO BRASIL – Av. Pref. Silvio Picanço, 679 Charitas – A.I.02386/13; FRANCELINO F. LANDIN – R Miguel de Frias, 215 - Icarai – A.I.02387/13; EDSON SILVEIRA DIAS – Av. Rui Barbosa, 154 - São Francisco – A.I.02388/13; FRANCELINO F. LANDIN – R Miguel de Frias, 215 - Icarai – A.I.02389/13; ANA MARIA CALMON DE CARVALHO – Trav. Com. Garcia D'avila, 39 - Barreto – A.I.02390/13; SOTER – SOC. TÉC. DE ENGENHARIA S/A – R Leonel Magalhães, 11 aptº 801 - Charitas - A.I.02392/13; SOTER – SOC. TÉC. DE ENGENHARIA S/A – R Leonel Magalhães, 11 aptº 801 - Charitas – A.I.02393/13; PINTO DE ALMEIDA ENGENHARIA S/A – Estrada N. Srª de Lourdes, 150 Bl. 5/802 Charitas - A.I. 02394/13.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Portaria Conjunta SEMECT/FME nº 001/2014

O Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia de Niterói e o Presidente da Fundação Municipal de Educação de Niterói, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVEM:

Art. 1º: Fica instituída a Comissão Especial de Planejamento Orçamentário da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia de Niterói e da Fundação Municipal de Educação de Niterói, com a seguinte composição:

I – Bruno Gonçalves Ribeiro, Presidente

II – Domingos Dias Marques, Secretário-Geral

III – Leize Maria Costa

IV - José Henrique Oliveira de Araújo;

V – Liliane Mattos Ribeiro;

VI – Vanderléa de Nazareth Rodrigues Costa Ramos;

VII – Aracy Maria Braga de Miranda;

VIII – Luiz Gonzaga Guimarães Silva Novo;

IX – Maria Regina Peres da Costa;

X – Rui Alves.

§1º: As reuniões da Comissão Especial de Planejamento Orçamentário ocorrerão quinzenalmente, mediante convocação de seu Presidente.

§2º: O Planejamento orçamentário elaborado pela Comissão Especial deverá ser aprovado pelo Presidente da Fundação Municipal de Educação de Niterói e pelo Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia de Niterói.

§3º: A Comissão Especial de Planejamento Orçamentário terá vigência até 31 de dezembro de 2014.

Art. 3º: O serviço prestado pelos membros da Comissão Especial será considerado de grande relevância, restando vedada a concessão de qualquer tipo de vantagens ou benefícios de natureza pecuniária.

Art. 4º: A presente Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Atos do Presidente

Descredencia e Credencia Servidores da Fundação Municipal de Educação de Niterói para o recebimento da Verba Escolar.

O PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições legais,

R E S O L V E:

Art. 1º - Descredenciar as Servidoras da Fundação Municipal de Educação de Niterói, abaixo relacionadas, para o recebimento da Verba Escolar, recurso destinado às Unidades de Educação Infantil, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos da Rede Municipal.

Lilian Cristina Azevedo Teixeira de Aguiar – Matrícula nº 232.720-3, da Unidade Municipal de Educação Infantil Rosalina de Araújo Costa.(Detentora)

Ana Cristina Garuba de Almeida - Matrícula nº 233.396-1, da Escola Municipal Felisberto de Carvalho. (Unidade Requisitante)

Alessandra de Souza Outeiro Candido – Matrícula nº 232.698-1, da Escola Municipal Felisberto de Carvalho. (Detentora)

Anne Rocha de Almeida – Matrícula nº 233.466-2, da Escola Municipal Felisberto de Carvalho. (Detentora)

Nívea Cardeal Alcantara – Matrícula nº 235.720-0, da Escola Municipal Maralegre. (Detentora)

Norma Rodrigues Martins – Matrícula nº 220.782-7, da Escola Municipal Maralegre. (Unidade Requisitante)

Kelly Mara Souza da Silva – Matrícula nº 235.046-0, da Escola Municipal Profª Maria de Lourdes Barbosa Santos. (Detentora)

Art. 2º - Credenciar os Servidores da Fundação Municipal de Educação de Niterói, abaixo relacionados, para o recebimento da Verba Escolar, recurso destinado às Unidades de Educação Infantil, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos da Rede Municipal.

Vera Cristina Miranda Campos Gomes - Matrícula nº 229.114-4, da Unidade Municipal de Educação Infantil Rosalina de Araújo Costa.(Detentora)

Eliane da Conceição Matta – Matrícula nº 234.628-6, da Escola Municipal Felisberto de Carvalho. (Unidade Requisitante)

Renata de Andrade Brito – Matrícula nº 234.578-3, da Escola Municipal Felisberto de Carvalho. (Detentora)

Carlos Eduardo Alcantara – Matrícula nº 236.667-2, da Escola Municipal Maralegre. (Detentor)

Nívea Cardeal Alcantara – Matrícula nº 235.720-0, da Escola Municipal Maralegre. (Unidade Requitante)

Claudia Aguiar Miranda da Motta – Matrícula nº 236.979-2, da Escola Municipal Profª Maria de Lourdes Barbosa Santos. (Detentora)

Art. 3º - A presente Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

(Portaria FME/PRES/080/14)

O PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições legais e de acordo com a Lei nº 3.067 de 12/12/2013 e Portaria nº 029/2014.

R E S O L V E:

Art. 1º. Nomear novos membros da Comissão para a análise de requerimentos de ocupantes do cargo de Professor II, regime de 16 horas, com vistas à mudança para o regime de 22 horas.

Art. 2º. A Comissão ficará com a seguinte composição, sob a coordenação do primeiro:

1. Roberta Mara Sant'Anna – Mat. 233.872-1

2. Isabel Cristina Pinheiro da Silva – Mat. 232.276-6

3. Cintia da Luz Rodrigues – Mat. 234.918-1

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação e fica revogada a Portaria FME nº 104/2013, publicada em 02/02/2013. **(PORTARIA FME Nº 70/2014)**

EDITAL DE CONVOCAÇÃO

ASSEMBLEIA GERAL

Ficam convocados professores, pais de alunos, alunos maiores e servidores da UMEI Hilka de Araújo Peçanha, localizada na Rua Itaguaí, 148 – Pé Pequeno - Niterói - RJ, bem como quaisquer membros da comunidade interessados em prestar serviços à referida escola, ou acompanhar o desenvolvimento de suas atividades pedagógicas, administrativas e financeiras, para uma Assembléia Geral do Conselho Escola Comunidade que será realizada no dia treze de fevereiro do decorrente ano, às 09h:30min, na sede da Unidade Escolar para discussão e deliberação sobre o seguinte assunto:

- Escolha e eleição dos novos membros do CEC

EDITAL DE CONVOCAÇÃO

ASSEMBLEIA GERAL

Ficam convocados professores, pais de alunos, alunos maiores e servidores da UMEI Neuza Brizola, localizada na Av. Prof. João Brasil, 2000, Engenhoca - Niterói - RJ, bem como quaisquer membros da comunidade interessados em prestar serviços à referida escola, ou acompanhar o desenvolvimento de suas atividades pedagógicas, administrativas e financeiras, para uma Assembléia Geral do Conselho Escola Comunidade que será realizada no dia onze de fevereiro do decorrente ano, às 08 horas, na sede da Unidade Escolar para discussão e deliberação sobre o seguinte assunto:

- Eleição dos membros do Conselho Escola Comunidade para 2014.

EDITAL DE CONVOCAÇÃO

ASSEMBLEIA GERAL

Ficam convocados professores, pais de alunos, alunos maiores e servidores da UMEI Olga Benário Prestes, localizada na Praça Irene de Mattos, s/nº - Engenho do Mato -Niterói - RJ, bem como quaisquer membros da comunidade interessados em prestar serviços à referida escola, ou acompanhar o desenvolvimento de suas atividades pedagógicas, administrativas e financeiras, para uma Assembléia Geral do Conselho Escola Comunidade que será realizada no dia quatro de fevereiro do decorrente ano, às 08h:30min, na sede da Unidade Escolar para discussão e deliberação sobre os seguintes assuntos:

- Assuntos Gerais
- Eleição dos Membros do Conselho Escola Comunidade
- Plano de Aplicação de Recurso do PDDE

EDITAL DE CONVOCAÇÃO
ASSEMBLEIA GERAL

Ficam convocados professores, pais de alunos, alunos maiores e servidores da UMEI Professor Irio Molinari, localizada na Rua Jornalista Sardo Filho, 255 – Ilha da Conceição - Niterói - RJ, bem como quaisquer membros da comunidade interessados em prestar serviços à referida escola, ou acompanhar o desenvolvimento de suas atividades pedagógicas, administrativas e financeiras, para uma Assembléia Geral do Conselho Escola Comunidade que será realizada no dia dez de fevereiro do decorrente ano, às 08 horas (1ª chamada) e 08h:10min (2ª chamada), na sede da Unidade Escolar para discussão e deliberação sobre os seguintes assuntos:

- Projeto Pedagógico 2014;
- Calendário Letivo;
- Escolha e eleição dos novos membros do CEC

EDITAL DE CONVOCAÇÃO
ASSEMBLEIA GERAL

Ficam convocados professores, pais de alunos, alunos maiores e servidores da UMEI Rosalina de Araújo Costa, localizada na Rua Galvão, 193, Barreto - Niterói - RJ, bem como quaisquer membros da comunidade interessados em prestar serviços à referida escola, ou acompanhar o desenvolvimento de suas atividades pedagógicas, administrativas e financeiras, para uma Assembléia Geral do Conselho Escola Comunidade que será realizada no dia dez de fevereiro do decorrente ano, às 09 horas, na sede da Unidade Escolar para discussão e deliberação sobre os seguintes assuntos:

- Constituição do Conselho Escola Comunidade, triênio 2014 a 2016;
- Eleição dos membros para o triênio 2014 a 2016;
- Levantamento das necessidades da U.E. a serem custeadas com a verba do PDDE;
- Plano de Ação para o ano de 2014;
- Calendário 2014;
- Assuntos gerais relevantes.

CORRIGENDA

Na publicação veiculada no D.O do dia 06 de Dezembro de 2013 no Jornal A Tribuna, Homologação do Pregão Presencial nº 054/201, **onde se lê** MPT COMERCIAL E MARKETING LTDA no valor de total de R\$ 8.841,00 (oito mil oitocentos e quarenta e um reais) **leia-se o valor de R\$ 8.541,00** (oito mil quinhentos e quarenta e um reais). **E onde se lê** VALTEX NITEROI COM. SERVIÇOS LTDA-ME no valor total de R\$ 146.101,24 (cento e quarenta e seis mil e cento e um reais e vinte e quatro centavos) **leia-se o valor de R\$ 146.173,22** (cento e quarenta e seis mil e cento e setenta e três reais e vinte e dois centavos).

Ata de Registro de Preço nº 06/2013
Processo Administrativo nº 210/5863/2013
Validade: 30/12/2014

REGISTRO DE PREÇOS PARA SERVIÇO DE BUFFET

Aos vinte e sete dias do mês de dezembro do ano de dois mil e treze, a Fundação Municipal de Educação de Niterói, através do Órgão Gerador de Registro de Preços, integrante da Coordenadoria de Compras, situado na Rua Visconde do Uruguai, nº 414, nesta Cidade, aqui representada, nos termos do Decreto Municipal nº 10005/2006, por LORENA NEVES PESTANA RIBEIRO portadora do R.G nº 21.045.66-6 (DETRAN) e inscrita no CPF sob o nº 109.488.207-05, e a empresa: EXB PRODUÇÃO DE EVENTOS E SERVIÇOS DE BUFFET LTDA., situada à Praça Natividade Saldanha, 19 – Benfica – Rio de Janeiro – RJ, CNPJ nº 12.966.492/0001-53, neste ato representada por MÁRIO CEZAR TINOCO RIBEIRO, portador do R.G. nº 11192085-6 e inscrito no CPF sob o nº 037.361.617-19 nos termos do Decreto Municipal nº 10005/2006, da Lei Federal nº 10.520/2002 e da Lei Federal 8.666/93, e demais normas complementares, e consoantes às cláusulas e condições constantes deste instrumento, resolvem efetuar o registro de preço, conforme Processo Administrativo nº 210/5863/2013, referente ao Pregão Presencial nº124/2013.

CLAUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E PREÇOS

1.1 - Constitui o Objeto da presente Ata o registro de preços do item dela constante, nos termos do artigo 15 da Lei Federal 8.666/1993, e do artigo 1º do Decreto Municipal nº 10005/2006.

1.2 - Os preços registrados na presente Ata referem-se aos seguintes itens na planilha anexa:

ITEM		UN	QNT	VAL OR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
N	DESCRIÇÃO				
EXB PRODUÇÃO DE EVENTOS E SERVIÇOS DE BUFFET LTDA					
1	Almoço / Jantar Tipo 01 – Até 50 pessoas Refeições: 02 tipos de saladas 02 Acompanhamentos 02 tipos de molho para salada 02 tipos de carne (Bovina ou Frango) de 1º linha Arroz Branco 01 tipo de massa com molho 02 tipos de sobremesa Pettfours Bebidas: Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet. (de alta qualidade) Café 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 4 horas de serviço.	UN	600	95,00	57.000,00

2	Almoço / Jantar Tipo 01 – De 201 a 500 pessoas Refeições: 02 tipos de saladas 02 Acompanhamentos 02 tipos de molho para salada 02 tipos de carne (Bovina ou Frango) de 1º linha Arroz Branco 01 tipo de massa com molho 02 tipos de sobremesa Pettfours Bebidas: Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet (de alta qualidade) Café 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 4 horas de serviço.	UN	600	91,00	54.600,00
3	Almoço / Jantar Tipo 01 – 501 a 1000 pessoas Refeições: 02 tipos de saladas 02 Acompanhamentos 02 tipos de molho para salada 02 tipos de carne (Bovina ou Frango) de 1º linha Arroz Branco 01 tipo de massa com molho 02 tipos de sobremesa Pettfours Bebidas: Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet (de alta qualidade) Café 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 4 horas de serviço.	UN	600	87,00	52.200,00
4	Almoço / Jantar Tipo 01 – 501 a 1000 pessoas Refeições: 02 tipos de saladas 02 Acompanhamentos 02 tipos de molho para salada 02 tipos de carne (Bovina ou Frango) de 1º linha Arroz Branco 01 tipo de massa com molho 02 tipos de sobremesa Pettfours Bebidas: Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet (de alta qualidade) Café 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 4 horas de serviço.	UN	1000	94,45	94.450,00
5	Almoço / Jantar Tipo 02 – Até 50 pessoas Refeições: 03 tipos de saladas 03 Acompanhamentos 03 tipos de molho para salada 03 tipos de carne (Bovina ou Frango) de 1º linha 02 Arroz Branco 01 tipo de massa com molho 03 tipos de sobremesa Pettfours Bebidas: Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet (de alta qualidade) Café 02 tipos de sucos tropicais naturais de frutas da época 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 4 horas de serviço.	UN	600	90,00	54.000,00

6	Almoço / Jantar Tipo 02 – Até 50 pessoas Refeições: 03 tipos de saladas 03 Acompanhamentos 03 tipos de molho para salada 03 tipos de carne (Bovina ou Frango) de 1º linha 02 Arroz Branco 01 tipo de massa com molho 03 tipos de sobremesa Pettfours Bebidas: Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet (de alta qualidade) Café 02 tipos de sucos tropicais naturais de frutas da época 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 4 horas de serviço.	UN	600	95,00	57.000,00
7	Almoço/ Jantar Tipo 02 – De 501 a 1000 pessoas Refeições: 03 tipos de saladas 03 Acompanhamentos 03 tipos de molho para salada 03 tipos de carne (Bovina ou Frango) de 1º linha 02 Arroz Branco 01 tipo de massa com molho 03 tipos de sobremesa Pettfours Bebidas: Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet (de alta qualidade) Café 02 tipos de sucos tropicais naturais de frutas da época 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 4 horas de serviço.	UN	2000	92,00	184.000,00
8	Almoço/ Jantar Tipo 02 – De 51 a 200 pessoas Refeições: 03 tipos de saladas 03 Acompanhamentos 03 tipos de molho para salada 03 tipos de carne (Bovina ou Frango) de 1º linha 02 Arroz Branco 01 tipo de massa com molho 03 tipos de sobremesa Pettfours Bebidas: Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet (de alta qualidade) Café 02 tipos de sucos tropicais naturais de frutas da época 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 4 horas de serviço.	UN	600	97,11	58.266,00
9	Brunch Tipo 01 – Até 50 pessoas Serviço frio e quente 02 tipos de queijo 03 tipos de frios 02 tipos de pastas e mousses 04 tipos de cestas de pães 02 tipos de sticks 02 tipos de comidinhas Pão a metro 01 tipo de salada 03 tipos de salgados 01 tipo de quiche 01 tipo de massa com molho 02 tipos de doces (torta, brownie, crepe) Frutas frescas e Salada de frutas Água mineral com e sem gás 02 tipos de sucos frutas naturais da época Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 03 sabores de águas aromatizada em dispenser 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	1000	87,00	87.000,00

11	Brunch Tipo 01 – De 501 a 1000 pessoas Serviço frio e quente 02 tipos de queijo 03 tipos de frios 02 tipos de pastas e mousses 04 tipos de cestas de pães 02 tipos de sticks 02 tipos de comidinhas Pão a metro 01 tipo de salada 03 tipos de salgados 01 tipo de quiche 01 tipo de massa com molho 02 tipos de doces (torta, brownie, crepe) Frutas frescas e Salada de frutas Água mineral com e sem gás 02 tipos de sucos frutas naturais da época Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 03 sabores de águas aromatizada em dispenser 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	1000	77,00	77.000,00
12	Brunch Tipo 01 – De 51 a 200 pessoas Serviço frio e quente 02 tipos de queijo 03 tipos de frios 02 tipos de pastas e mousses 04 tipos de cestas de pães 02 tipos de sticks 02 tipos de comidinhas Pão a metro 01 tipo de salada 03 tipos de salgados 01 tipo de quiche 01 tipo de massa com molho 02 tipos de doces (torta, brownie, crepe) Frutas frescas e Salada de frutas Água mineral com e sem gás 02 tipos de sucos frutas naturais da época Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 03 sabores de águas aromatizada em dispenser 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	1000	84,00	84.000,00
13	Brunch Tipo 02 - Até 50pessoas Serviço frio e quente 06 tipos de frios diversos 01 tipo de terrine com torradas 02 tipos de pastas e mousses 04 tipos de cestas de pães 02 tipos de sticks 04 tipos de comidinhas 02 tipos de saladinhas 04 tipos de comidinhas 01 tipo de salada 03 tipo de quiche 02 tipos de pão a metro 05 tipos de salgados de forno 02 tipos de massa com molho ou prato quente de carne, frango ou frutos do mar 02 tipos de doces (torta, brownie, crepe) Frutas frescas e Salada de frutas Água mineral com e sem gás 02 tipos de sucos frutas naturais da época Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 03 sabores de águas aromatizada em dispenser 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	1000	82,00	82.000,00

14	Brunch Tipo 02 – De 201 ate 500pessoas Serviço frio e quente 06 tipos de frios diversos 01 tipo de terrine com torradas 02 tipos de pastas e mousses 04 tipos de cestas de pães 02 tipos de sticks 04 tipos de comidinhas 02 tipos de saladinhas 04 tipos de comidinhas 01 tipo de salada 03 tipo de quiche 02 tipos de pão a metro 05 tipos de salgados de forno 02 tipos de massa com molho ou prato quente de carne, frango ou frutos do mar 02 tipos de doces (torta, brownie, crepe) Frutas frescas e Salada de frutas Água mineral com e sem gás 02 tipos de sucos frutas naturais da época Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 03 sabores de águas aromatizada em dispenser 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	1000	78,00	78.000,00
15	Brunch Tipo 02 –De 501 Até 1000 pessoas Serviço frio e quente 06 tipos de frios diversos 01 tipo de terrine com torradas 02 tipos de pastas e mousses 04 tipos de cestas de pães 02 tipos de sticks 04 tipos de comidinhas 02 tipos de saladinhas 04 tipos de comidinhas 01 tipo de salada 03 tipo de quiche 02 tipos de pão a metro 05 tipos de salgados de forno 02 tipos de massa com molho ou prato quente de carne, frango ou frutos do mar 02 tipos de doces (torta, brownie, crepe) Frutas frescas e Salada de frutas Água mineral com e sem gás 02 tipos de sucos frutas naturais da época Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 03 sabores de águas aromatizada em dispenser 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	2000	75,00	150.000,00
16	Brunch Tipo 02 – De 51 Até 200 pessoas Serviço frio e quente 06 tipos de frios diversos 01 tipo de terrine com torradas 02 tipos de pastas e mousses 04 tipos de cestas de pães 02 tipos de sticks 04 tipos de comidinhas 02 tipos de saladinhas 04 tipos de comidinhas 01 tipo de salada 03 tipo de quiche 02 tipos de pão a metro 05 tipos de salgados de forno 02 tipos de massa com molho ou prato quente de carne, frango ou frutos do mar 02 tipos de doces (torta, brownie, crepe) Frutas frescas e Salada de frutas Água mineral com e sem gás 02 tipos de sucos frutas naturais da época Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 03 sabores de águas aromatizada em dispenser 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	1000	81,00	81.000,00
17	Café Simples Tipo 01 – Ate 50 pessoas Serviço de café com mesa Buffet montada: Café, açúcar, adoçante, copos descartáveis, mexedores, guardanapos. E necessário 01 garçom a cada 50 pessoas para limpeza, troca e acompanhamento do serviço. Duração de ate 01 hora	UN	2000	16,00	32,00 0,00 0
18	Café Simples Tipo 01 – Ate 50 pessoas Serviço de café com mesa Buffet montada: Café, açúcar, adoçante, copos descartáveis, mexedores, guardanapos. E necessário 01 garçom a cada 50 pessoas	UN	2000	18,63	37.260,00

	para limpeza, troca e acompanhamento do serviço. Duração ate 03 horas				
19	Café Simples Tipo 01 – Ate 50 pessoas Serviço de café com mesa Buffet montada: Café, açúcar, adoçante, copos descartáveis, mexedores, guardanapos. É necessário 01 garçom a cada 50 pessoas para limpeza, troca e acompanhamento do serviço. Duração ate 08 horas	UN	2000	20,00	40.000,00
20	Café Simples Tipo 02 – ate 50 pessoas Serviços de café com mesa Buffet montada: Café, açúcar, adoçante, copos descartáveis, mexedores, guardanapos, água mineral com e sem gás. Biscoitos petitfours doces e salgados. É necessário 01 garçom a cada 50 pessoas para limpeza, troca e acompanhamento do serviço. Duração ate 01 hora	UN	1000	18,66	18.660,00
21	Café Simples Tipo 02 – ate 50 pessoas Serviços de café com mesa Buffet montada: Café, açúcar, adoçante, copos descartáveis, mexedores, guardanapos, água mineral com e sem gás. Biscoitos petitfours doces e salgados. É necessário 01 garçom a cada 50 pessoas para limpeza, troca e acompanhamento do serviço Duração ate 03 horas	UN	2000	20,66	41.320,00
22	Café Simples Tipo 02 – ate 50 pessoas Serviços de café com mesa Buffet montada: Café, açúcar, adoçante, copos descartáveis, mexedores, guardanapos, água mineral com e sem gás. Biscoitos petitfours doces e salgados. É necessário 01 garçom a cada 50 pessoas para limpeza, troca e acompanhamento do serviço Duração ate 08 horas	UN	2000	21,66	43.320,00
23	Coffe e Break Ligth Tipo 01 - Ate 50 Pessoas 02 tipos de mini sanduíches 02 tipos de croissants recheados Pão de queijo (coquetel) Torradas, manteiga,mel e requeijão light 02 tipos de pastas de soja (alho e cebola) 02 tipos de geléia light Salada de frutas Iorgute light Água mineral com e sem gás Café. Açúcar e adoçante Chás variados 02 tipos de sucos frutas naturais Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	2000	40,00	80.000,00
24	Coffe e Break Ligth Tipo 01 - De 201 a 500 Pessoas 02 tipos de mini sanduíches 02 tipos de croissants recheados Pão de queijo (coquetel) Torradas, manteiga,mel e requeijão light 02 tipos de pastas de soja (alho e cebola) 02 tipos de geléia light Salada de frutas Iorgute light Água mineral com e sem gás Café. Açúcar e adoçante Chás variados 02 tipos de sucos frutas naturais Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	6000	36,33	217.980,00
25	Coffe e Break Ligth Tipo 01 – De 201 a 500 Pessoas 02 tipos de mini sanduíches 02 tipos de croissants recheados Pão de queijo (coquetel) Torradas, manteiga,mel e requeijão light 02 tipos de pastas de soja (alho e cebola) 02 tipos de geléia light Salada de frutas Iorgute light Água mineral com e sem gás Café. Açúcar e adoçante Chás variados	UN	6000	34,13	204.780,00

	02 tipos de sucos frutas naturais Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.				
26	Coffe e Break Ligth Tipo 01 - De 51 a 200 Pessoas 02 tipos de mini sanduíches 02 tipos de croissants recheados Pão de queijo (coquetel) Torradas, manteiga,mel e requeijão light 02 tipos de pastas de soja (alho e cebola) 02 tipos de geléia light Salada de frutas lorgute light Água mineral com e sem gás Café. Açúcar e adoçante Chás variados 02 tipos de sucos frutas naturais Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	2000	38,00	76.000,00
27	Coffe e Break Ligth Tipo 02 - Ate 50 Pessoas 04 tipos de mini sanduíches 04 tipos de croissants recheados Pão de queijo (coquetel) Torradas, manteiga,mel e requeijão light Biscoitos amanteigados e biscoitos folhados salgados 03 tipos de salgados de forno 02 tipos de pastas com torradas 04 tipos de pães 02 tipos de bolo 02 tipos de bandejas de frios 02 tipos de pastas de soja (alho e cebola) 02 tipos de geléia light Salada de frutas lorgute light Água mineral com e sem gás Café. Açúcar e adoçante Chás variados 02 tipos de sucos frutas naturais Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	2000	43,33	86.660,00
28	Coffe e Break Ligth Tipo 02 - De 201 a 500 Pessoas 04 tipos de mini sanduíches 04 tipos de croissants recheados Pão de queijo (coquetel) Torradas, manteiga,mel e requeijão light Biscoitos amanteigados e biscoitos folhados salgados 03 tipos de salgados de forno 02 tipos de pastas com torradas 04 tipos de pães 02 tipos de bolo 02 tipos de bandejas de frios 02 tipos de pastas de soja (alho e cebola) 02 tipos de geléia light Salada de frutas lorgute light Água mineral com e sem gás Café. Açúcar e adoçante Chás variados 02 tipos de sucos frutas naturais Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	3000	40,66	121.980,00

29	Coffe e Break Ligth Tipo 02 - De 51 a 200 Pessoas 04 tipos de mini sanduíches 04 tipos de croissants recheados Pão de queijo (coquetel) Torradas, manteiga,mel e requeijão light Biscoitos amanteigados e biscoitos folhados salgados 03 tipos de salgados de forno 02 tipos de pastas com torradas 04 tipos de pães 02 tipos de bolo 02 tipos de bandejas de frios 02 tipos de pastas de soja (alho e cebola) 02 tipos de geléia light Salada de frutas Iorgute light Água mineral com e sem gás Café. Açúcar e adoçante Chás variados 02 tipos de sucos frutas naturais Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	10000	42,16	421.600,00
30	Coffe e Break Ligth Tipo 02 - De 501 a 1000 Pessoas 04 tipos de mini sanduíches 04 tipos de croissants recheados Pão de queijo (coquetel) Torradas, manteiga,mel e requeijão light Biscoitos amanteigados e biscoitos folhados salgados 03 tipos de salgados de forno 02 tipos de pastas com torradas 04 tipos de pães 02 tipos de bolo 02 tipos de bandejas de frios 02 tipos de pastas de soja (alho e cebola) 02 tipos de geléia light Salada de frutas Iorgute light Água mineral com e sem gás Café. Açúcar e adoçante Chás variados 02 tipos de sucos frutas naturais Refrigerantes, tipo colo e guaraná, comum e light (de alta qualidade) 01 garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 5 horas de serviço.	UN	1000	55,33	55.330,00
31	Coquetel Tipo 01 - Ate 50 pessoas Serviço frio: 06 tipos de canapés frios 01 Tipo de moussecom torradas 01 Tipo de pasta com Grissinis de parmesão Serviço quente: 04 tipos de folhados 02 tipo de tartelletes com recheio 04 tipos de salgados de forno 01 tipo de comidinha 01 tipo de sopinha 01 tipo de menu degustação Bebidas: Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet (de alta qualidade) 02 tipos de suco tropical natural de fruta da época 02 tipos de Aguas Aromatizadas em dispenser de vidro 01 Garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 40 convidados 01 cozinheira para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 6 horas de serviço	UN	2000	79,66	159.320,00
32	Coquetel Tipo 01 – De 201 a 500 pessoas Serviço frio: 06 tipos de canapés frios 01 Tipo de moussecom torradas 01 Tipo de pasta com Grissinis de parmesão Serviço quente: 04 tipos de folhados 02 tipo de tartelletes com recheio 04 tipos de salgados de forno 01 tipo de comidinha 01 tipo de sopinha 01 tipo de menu degustação Bebidas: Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet (de alta qualidade) 02 tipos de suco tropical natural de fruta da	UN	2000	77,13	154.260,00

	época 02 tipos de Aguas Aromatizadas em dispenser de vidro 01 Garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 40 convidados 01 cozinheira para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 6 horas de serviço				
33	Coquetel Tipo 01 – De 501 a 1000 pessoas Serviço frio: 06 tipos de canapés frios 01 Tipo de mousse com torradas 01 Tipo de pasta com Grissinis de parmesão Serviço quente: 04 tipos de folhados 02 tipo de tartelletes com recheio 04 tipos de salgados de forno 01 tipo de comidinha 01 tipo de sopinha 01 tipo de menu degustação Bebidas: Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet. (de alta qualidade) 02 tipos de suco tropical natural de fruta da época 02 tipos de Águas Aromatizadas em dispenser de vidro 01 Garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 40 convidados 01 cozinheira para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 6 horas de serviço	UN	3000	74,43	223.290,00
34	Coquetel Tipo 01 – De 51 a 200 pessoas Serviço frio: 06 tipos de canapés frios 01 Tipo de mousse com torradas 01 Tipo de pasta com Grissinis de parmesão Serviço quente: 04 tipos de folhados 02 tipo de tartelletes com recheio 04 tipos de salgados de forno 01 tipo de comidinha 01 tipo de sopinha 01 tipo de menu degustação Bebidas: Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet. (de alta qualidade) 02 tipos de suco tropical natural de fruta da época 02 tipos de Águas Aromatizadas em dispenser de vidro 01 Garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 40 convidados 01 cozinheira para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 6 horas de serviço	UN	1800	77,63	139.734,00
35	Coquetel Tipo 02 – Ate 50 pessoas <u>Serviço frio:</u> 06 tipos de canapés frios 01 Tipo de moussecom torradas 01 Tipo de pasta com Grissinis de parmesão <u>Serviço quente:</u> 04 tipos de folhados 02 tipo de tartelletes com recheio 08 tipos de salgados de forno 05 tipos de salgados diversos 03 tipos de sticks 02 tipos de carpaccio 02 tipos de terrines 02 tipos de folhados 02 tipos de miniquiches 01 tipo de vol-au-vent 02 tipo de menu degustação Petiscos (02 tipos de queijo ou outros frios, espetinho de carne vermelha ou branca) 01 tipo de suflê 02 tipos de sopinhas	UN	1000	68,76	68.760,00

	02 tipos de comidinhas <u>Bebidas:</u> Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet (de alta qualidade) 02 tipos de suco tropical natural de fruta da época 02 tipos de Aguas Aromatizadas em dispenser de vidro 01 Garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 40 convidados 01 cozinheira para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 6 horas de serviço				
36	Coquetel Tipo 02 – De 201 a 500 pessoas <u>Serviço frio:</u> 06 tipos de canapés frios 01 Tipo de moussecom torradas 01 Tipo de pasta com Grissinis de parmesão <u>Serviço quente:</u> 04 tipos de folhados 02 tipo de tartelletes com recheio 08 tipos de salgados de forno 05 tipos de salgados diversos 03 tipos de sticks 02 tipos de carpaccio 02 tipos de terrines 02 tipos de folhados 02 tipos de miniquiches 01 tipo de vol-au-vent 02 tipo de menu degustação Petiscos (02 tipos de queijo ou outros frios, espetinho de carne vermelha ou branca) 01 tipo de suflê 02 tipos de sopinhas 02 tipos de comidinhas <u>Bebidas:</u> Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet (de alta qualidade) 02 tipos de suco tropical natural de fruta da época 02 tipos de Aguas Aromatizadas em dispenser de vidro 01 Garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 40 convidados 01 cozinheira para cada 50 convidados 01 Nutricionista Duração de até 6 horas de serviço	UN	1700	83,00	141.100,00

37	<p>Coquetel Tipo 02 – De 501 a 1000 pessoas</p> <p><u>Serviço frio:</u> 06 tipos de canapés frios 01 Tipo de moussecom torradas 01 Tipo de pasta com Grissinis de parmesão</p> <p><u>Serviço quente:</u> 04 tipos de folhados 02 tipo de tartelletes com recheio 08 tipos de salgados de forno 05 tipos de salgados diversos 03 tipos de sticks 02 tipos de carpaccio 02 tipos de terrines 02 tipos de folhados 02 tipos de miniquiches 01 tipo de vol-au-vent 02 tipo de menu degustação</p> <p>Petiscos (02 tipos de queijo ou outros frios, espetinho de carne vermelha ou branca) 01 tipo de suflê 02 tipos de sopinhas 02 tipos de comidinhas</p> <p><u>Bebidas:</u> Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet (de alta qualidade) 02 tipos de suco tropical natural de fruta da época 02 tipos de Aguas Aromatizadas em dispenser de vidro 01 Garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 40 convidados 01 cozinheira para cada 50 convidados 01 Nutricionista</p> <p>Duração de até 6 horas de serviço</p>	UN	2000	81,00	162.000,00
38	<p>Coquetel Tipo 02 – De 51 a 200 pessoas</p> <p><u>Serviço frio:</u> 06 tipos de canapés frios 01 Tipo de moussecom torradas 01 Tipo de pasta com Grissinis de parmesão</p> <p><u>Serviço quente:</u> 04 tipos de folhados 02 tipo de tartelletes com recheio 08 tipos de salgados de forno 05 tipos de salgados diversos 03 tipos de sticks 02 tipos de carpaccio 02 tipos de terrines 02 tipos de folhados 02 tipos de miniquiches 01 tipo de vol-au-vent 02 tipo de menu degustação</p> <p>Petiscos (02 tipos de queijo ou outros frios, espetinho de carne vermelha ou branca) 01 tipo de suflê 02 tipos de sopinhas 02 tipos de comidinhas</p> <p><u>Bebidas:</u> Água mineral com e sem gás Refrigerante tipo cola e guaraná comum e diet (de alta qualidade) 02 tipos de suco tropical natural de fruta da época 02 tipos de Aguas Aromatizadas em dispenser de vidro 01 Garçom para cada 10 convidados 01 profissional de limpeza para cada 20 convidados 01 Copeiro para cada 40 convidados 01 cozinheira para cada 50 convidados 01 Nutricionista</p> <p>Duração de até 6 horas de serviço</p>	UN	2500	82,00	205.000,00
39	<p>Lunch Box – Tipo 01</p> <p>01 Sanduíche frio 01 Maçã ou Banana 01 Mini bolo 01 Suco de fruta tetrapac Embalagem em bandeja de acrílico rígido transparente com selo de qualidade e lacre com data de validade e especificações do produto.</p>	UN	1000	17,33	17.330,00
40	<p>Lunch Box – Tipo 02</p> <p>01 Sanduíche frio 01 Saquinho de Amendoim 01 Maçã , Banana ou Pera 01 Barrinha de cereal 01 Mini bolo 01 Suco de fruta tetrapac ou 01 refrigerante baby Embalagem em bandeja de acrílico rígido transparente com selo de qualidade e lacre com data de validade e especificações do produto.</p>	UN	1000	20,66	20.660,00

41	Lunch Box – Tipo 03 01 Sanduíche frio 01 Saquinho de Amendoim ou Batata Chips 01 Saladinha de frutas baby com granola à parte 01 Barrinha de cereal 01 Bombinha de chocolate 01 Suco de fruta tetrapac ou 01lata de refrigerante Embalagem em bandeja de acrílico rígido transparente com selo de qualidade e lacre com data de validade e especificações do produto.	UN	1000	27,00	27.000,00
Total por Grupo					R\$ 4.130.000,00
Total por fornecedor					R\$ 4.130.000,00
Total Geral R\$ 4.130.000,00					

CLAUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1- A Ata de Registro de Preços, ora firmada, terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data da assinatura.

2.2 – Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Fundação Municipal de Educação de Niterói, não fica obrigada a firmar as contratações que dela poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, ficando assegurada ao benefício do registro a preferência em igualdade de condições.

CLAUSULA TERCEIRA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA

3.1 - Quando efetivamente ocorrer a contratação, a empresa será convocada para no prazo de três dias úteis, comparecer a Gerencia de Contratos e Convênios da FME, o órgão requisitante, para assinatura do Contrato.

3.2 - Após formalização do ajuste/contrato, a empresa detentora da ata, terá o prazo para a retirada da Nota de Empenho de até 03(três) dias úteis, contados da data de publicação do extrato de contrato no Diário Oficial do Município.

3.3 - Para a retirada de cada Nota de Empenho ou Contrato perante a unidade requisitante, a detentora da ata deverá apresentar a documentação relativa à habilitação do certame que já tenha expirado a validade.

3.4 - O objeto da Ata será recebido pela unidade requisitante, provisoriamente, consoante o disposto no artigo 73, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93.

3.4.1 - A entrega do objeto na unidade requisitante será acompanhada da nota fiscal ou nota fiscal-fatura, bem como da cópia reprográfica da nota de empenho.

3.5 - Se a qualidade do objeto entregue não corresponder às especificações do objeto da Ata, aquele será devolvido, aplicando-se as penalidades cabíveis.

3.6 - Se, durante o prazo de validade da Ata, o objeto entregue apresentar quaisquer alterações que impeçam ou prejudiquem sua utilização, a detentora deverá providenciar a substituição, por sua conta e risco, no prazo estabelecido pela FME.

CLÁUSULA QUARTA – DAS PENALIDADES

4.1 - Se a licitante vencedora recusar a assinar Contrato ou outro documento que o substitua injustificadamente, a sessão será retomada e as demais licitantes chamadas, na ordem de classificação para fazê-lo nas mesmas condições da proposta vencedora, sujeitando-se a licitante desistente, às penalidades do art. 81 da lei ° 8.666/93.

4.2 – Pelo descumprimento total ou parcial de qualquer das obrigações expressas neste edital e/ou na Proposta-Detalhe, inclusive prazo de entrega, ficará o licitante sujeito às seguintes penalidades, previstas no artigo 87 e seguintes da Lei nº 8.666/93.

I – advertência;

II – multa moratória de 1,0 % (um por cento) ao dia útil de atraso, até no máximo de 20% por cento sobre o valor do Contrato.

III – suspensão temporária de participação em licitação e de contratar com os órgãos da FME Direta e Indireta, por prazo de 06 (seis) meses a 02 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a FME Direta ou Indireta, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição na forma do inciso IV do artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

4.3 – A multa prevista no subitem acima não tem caráter compensatório, porém moratória, e seu pagamento não eximirá a Contratada da responsabilidade pelas perdas e danos ou prejuízos decorrentes das infrações cometidas.

4.4 – Os valores devem ser recolhidos a favor da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NITERÓI, em sua Tesouraria, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação escrita, podendo a FME descontá-los das faturas por ocasião de seu pagamento, se assim julgar conveniente, e até mesmo cobrá-los executivamente em juízo.

4.5 – Caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contra a aplicação das multas, na forma do artigo 109 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA – FORMA DE PAGAMENTO

5.1 – Os pagamentos devidos a CONTRAPARTIDA serão efetuados através de credito em conta corrente, em banco e agência, informados pela mesma até a assinatura do “Termo de Contrato”.

5.2 – O pagamento se efetivará após a regular liquidação da despesa, à vista de fatura apresentada pelo contratado, atestada e visada por, no mínimo 02 (dois) servidores do órgão requisitante.

5.3 – O pagamento se realizará mediante encaminhamento de pedido próprio, observando o disposto no Decreto Municipal nº 10005/2006.

5.3.1 – O prazo para pagamento é de até 30 (trinta) dias, contados da data final de adimplimento de cada parcela, nos termos da letra “a” do inciso XIV, do art.40 da Lei nº 8.666/93, mediante apresentação pela CONTRATADA, à repartição competente, da nota fiscal, previamente atestada por dois servidores que não o ordenador de despesas, designados para a fiscalização do contrato.

5.3.2 – Caso se faça necessária a representação de qualquer fatura por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso e reiniciar-se-á contar da data da respectiva reapresentação.

5.3.3 – Os pagamentos eventualmente realizados com atrasos, desde que não decorram de fato atribuíveis à CONTRATADA, sofrerão a incidência de juros moratórios de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecimento na legislação serão feitos mediante desconto de 0,33% ao mês, por rata die.

5.4 – Os preços que vierem a ser contratualmente pactuados serão irrealizáveis pelo período de 12 (doze) meses, a contar da data base utilizada para formulação das propostas. Os eventuais reajustes seguintes que sejam necessários só poderão ocorrer em periodicidade anual, observados os índices estipulados no Edital.

5.5 – A revisão dos valores poderá ser realizada a qualquer tempo, a fim de assegurar a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, desde que devidamente justificada nos termos do art.65, da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA – DA READEQUAÇÃO DE PREÇOS

6.1 – Durante o período de vigência da ata, os preços não serão reajustados automaticamente, ressalvados, entretanto a possibilidade de readequação dos preços vigentes em face da superveniência de normas federais ou municipais aplicáveis à

espécie, considerada, para base inicial de análise a demonstração da composição de custos, anexa a esta ata.

6.2 – O diferencial de preço entre a proposta inicial da detentora e a pesquisa de mercado efetuada pela FME à época da abertura da proposta, bem como eventuais descontos concedidos pela detentora, serão sempre mantidos, inclusive se houver prorrogação da vigência da Ata.

6.2.1 – A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no Art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.2.3 – O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

6.2.4 – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, torna-se superior ao preço praticado pelo mercado o órgão gerenciador deverá:

I – convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado

II – frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

III – convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.2.5 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

I – liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentado e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

II – convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.2.6 - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLAUSULA SÉTIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA E DA RESCISÃO DO AJUSTE

– DO CANCELAMENTO

7.1.1 – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

I – descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

II – não retirar a respectiva Nota de Empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela FME, sem justificativa aceitável;

III – não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aqueles praticados no mercado; e

IV – tiver presentes razões de interesse publico.

7.1.2 – O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, serão formalizados por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

7.1.3 - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de forças maiores devidamente comprovadas.

7.2 – DA RESCISÃO DO AJUSTE

7.2.1 – A Ata poderá ser rescindida de pleno direito, nas hipóteses a seguir relacionadas.

7.2.2 – A rescisão pela Administração poderá ocorrer quando:

7.2.2.1 – a detentora não cumprir as obrigações constante na Ata;

7.2.2.2 – a detentora não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a administração não aceitar sua justificativa;

7.2.2.3 – a detentora der causa à rescisão administrativa de Contrato decorrente do registro de preços;

7.2.2.4 – em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do Contrato decorrente do registro de preços;

7.2.2.5 – os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado e a detentora não aceitar a redução;

7.2.2.6 – por razões de interesse público, devidamente motivado e justificado pela FME;

7.2.2.7 – sempre que ficar constatado que a fornecedora perdeu qualquer das condições de habilitação e/ou qualificação exigidas na licitação.

7.2.3 – A comunicação do cancelamento, nos casos previstos no subitem 7.1, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial da Prefeitura Municipal de Niterói, por 02 (duas) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o registro a partir da ultima publicação.

7.2.4 – A rescisão pela Detentora poderá ocorrer quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências da ata.

7.2.4.1 – A solicitação da detentora para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no item 4, caso não sejam aceitas as razões do pedido.

7.2.5 – A rescisão ou suspensão de fornecimento com fundamento no artigo 78, inciso XV, da lei federal nº 8.666/93 deverá ser notificada.

7.2.6 – A Fundação Municipal de Educação de Niterói, a seu critério, poderá convocar, pela ordem, as demais licitantes classificadas, nos termos dispostos no Edital para, mediante a sua concordância assumirem o fornecimento do objeto da Ata.

CLÁUSULA OITAVA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DE NOTA DE EMPENHO

8.1 – As aquisições ou serviços decorrentes desta Ata serão autorizadas, caso a caso, pelo Titular da Pasta à qual pertencer a unidade requisitante ou por quem delegar competência para fazê-lo.

8.2 – As aquisições ou serviços decorrentes desta Ata serão formalizados através de processo administrativo de contratação.

8.3 – A emissão da nota de empenho/contratação, sua retificação ou cancelamento total ou parcial, bem como a celebração e contratos, serão, igualmente, autorizados pelo Titular da Pasta à qual pertencer a unidade requisitante ou por quem aquele delegar tal competência.

8.4 – As aquisições ou serviços do objeto da Ata, por órgãos da Administração Indireta, obedecerão às mesmas regras dos subitens anteriores, sendo competente para sua autorização e atos correlatos o Superintendente da autarquia ou o Presidente da empresa interessada, ou, ainda, a autoridade a quem aqueles houverem delegado os respectivos poderes.

CLÁUSULA NONA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 – O compromisso de fornecimento e execução dos serviços estará caracterizado mediante recebimento da Nota de Empenho ou instrumento equivalente decorrente da Ata.

9.2 – Os pedidos deverão ser efetuados através de ofícios ou memorandos protocolados ou enviados através de “fac-símile”, deles constando: data, hora e identificação de quem os recebeu, juntando-se cópia aos processos de liquidação e de requisição.

9.3 – Os preços registrados, nos termos do § 4º o artigo 15 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, têm caráter orientativo (preço máximo).

9.4 - Caso o objeto entregue não corresponda às especificações da ata, será devolvido, ser substituído imediatamente.

9.5 - O preço a ser pago pela FME é o vigente na data em que o pedido for entregue à detentora da Ata, independente da data de entrega do produto na unidade requisitante, ou a de autorização de readequação pela FME nesse intervalo de tempo.

9.6 - Na hipótese de a detentora da Ata se negar a receber o pedido, esse deverá ser enviado pelo correio registrado, considerando-se como efetivamente recebido na data do registro, para todos os efeitos legais.

9.7- As especificações técnicas do objeto não expressamente declaradas nesta Ata deverão obedecer as normas técnicas pertinentes.

9.8 - A detentora da Ata deverá comunicar a FME toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização.

9.9 - Para solucionar quaisquer questões oriundas desta Ata é competente, por força de lei, o Foro de Niterói.

CLÁUSULA DÉCIMA- DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES

10.1 - Caberá ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e a administração do SRP, e ainda o seguinte:

I - Convidar, mediante correspondência eletrônica ou por meio eficaz, os órgãos e entidades para participarem do registro de preço;

II - Consolidar todas as informações relativas à estimativa individual e total de consumo promovendo a adequação dos respectivos projetos básicos encaminhados para atender aos requisitos de padronização e racionalização;

III - Promover todos os atos necessários à instrução para a realização do procedimento licitatório pertinente, inclusive a documentação das justificativas nos casos em que a restrição à competição for admissível pela lei;

IV - Realizar a necessária pesquisa de mercado com vistas à identificação dos valores a serem licitados;

V - Confirmar junto aos órgãos participantes a sua concordância com o objeto a ser licitado, inclusive quanto aos quantitativos e projeto básico;

VI - Realizar todo o procedimento licitatório, bem como os atos decorrentes, tais como a assinatura da Ata e o encaminhamento de sua cópia aos demais órgãos participantes;

VII - Gerenciar a Ata de Registro de Preço, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades do Departamento de Alimentação Escolar, obedecendo à ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da ATA;

VIII - Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preço;

IX - Realizar, quando necessário, prévia reunião com licitantes, visando informá-lo das peculiaridades do SRP e coordenar participantes, na qualificação mínima dos respectivos gestores indicados.

10.2 - Compete aos órgãos e entidades:

10.2.1- Requisitar via fax ou ofício, o eventual fornecimento do objeto da licitação cujos preços encontram-se registrados nesta Ata;

10.2.2 - Emitir nota de empenho a crédito do fornecedor no valor total correspondente ao objeto solicitado.

10.2.3 - Observar as Determinações do Decreto nº 10.005/2006.

10.2.4 - Cabe ao órgão participante indicar o gestor do contrato, ao qual além das atribuições previstas no art. 67 da lei 8666/93, compete:

I – Promover consulta prévia junto ao órgão gerenciador, quando da necessidade da contratação, a fim de obter a indicação do fornecedor, os respectivos quantitativos e os valores a serem praticados, encaminhando, posteriormente, as informações sobre a contratação efetivamente realizada.

II - Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, encaminhando, posteriormente, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;

III - zelar, após receber a indicação do fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento, pelo mesmo, das obrigações contratualmente assumidas, e também, em coordenação com o órgão gerenciador, pela aplicação de eventuais penalidades decorrente do descumprimento de cláusulas contratuais; e

IV - informar ao órgão gerenciador, quando de sua ocorrência, a recusa do fornecedor em atender às condições estabelecidas em Edital, firmadas na Ata de Registro de Preços, as divergências relativas à entrega, as características e origem dos bens licitados e a recusa do mesmo em assinar Contrato para fornecimento ou prestação de serviços.

10.3 - Compete ao Fornecedor:

10.3.1 - Fornecer o objeto dessa licitação na forma e condições ajustadas nesta Ata, no Edital, na proposta vencedora da licitação e na minuta do contrato anexo ao Edital;

10.3.2 - Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelos órgãos e entidades contratantes ou referentes à forma do objeto dessa licitação e ao cumprimento das demais obrigações assumidas nesta Ata;

10.3.3 - Apresentar, durante todo o prazo de vigência desta Ata, à medida que forem vencendo os prazos de validade da documentação apresentada, novo documento que comprove as condições de habilitação e qualificação exigida para a contratação, bem como os que comprovem a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

10.3.4 - Em havendo necessidade, assente no que preceitua o art. 65, § 1º da Lei Federal 8.666/93, aceitar os acréscimos ou supressões nos quantitativos que fizerem indispensáveis, sempre nas mesmas condições registradas;

10.3.5 - Ressarcir os eventuais prejuízos causados a Fundação Municipal de Educação de Niterói ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na presente Ata.

Niterói, 26 de dezembro de 2013.

Coordenador do Órgão Gerenciador

Empresa Vencedora

Testemunhas:

NOME:

RG:

NOME:

RG:

NITERÓI PREV

EXTRATO

INSTRUMENTO: TERMO N.º 02/14; **PARTES:** NITERÓI PREV e ASSOCIAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS MUNICIPAIS DE NITERÓI; **OBJETO:** TERMO DE COOPERAÇÃO DE CONCESSÃO DE EMPRÉSTIMOS AOS SERVIDORES ATIVOS, INATIVOS E PENSIONISTAS COM AVERBAÇÃO EM FOLHA DE PAGAMENTO; **FUNDAMENTO LEGAL:** DECRETO 10.605/09 C/C DECRETO 10.620/09 e AUTORIZAÇÃO NO PROCESSO 310/1214/13; **VALOR TOTAL:** SEM ÔNUS; **PRAZO:** 60(sessenta) meses; **DATA ASSINATURA:** 17 de janeiro de 2013

Corrigenda:

Apostilamento ao Termo 15/2013, Onde se lê: Termo nº 15/2013; Leia-se: Termo nº 19/2013.

NITERÓI EMPRESA DE LASER E TURISMO - NELTUR

AVISO

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2014

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2014

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 500/016/2014

A NELTUR - NITERÓI EMPRESA DE LAZER E TURISMO S/A, sociedade de economia mista, do Município de Niterói, inscrita no C.N.P.J/MF sob o n.º 29.541.968/0001-07, através de seu Pregoeiro, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará

realizar licitação na modalidade Pregão, na forma Presencial, tipo Menor Preço por Lote, no dia **11 de fevereiro de 2014, as 10:00 horas, na sede da Neltur, situada à Estrada Leopoldo Fróes, nº 773** – São Francisco – Niterói/RJ, em conformidade com a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto Municipal nº 9614/2005 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, alterações e Lei Complementar 123/2006, destinada à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de estrutura de Palcos, Cabines Sanitárias individuais e para Portadores de Deficiência, Grades, Sonorização, Iluminação, Serviço de Apoio, Gerador, dentre outros para atender ao CARNAVAL 2014 na Rua da Conceição e Bairros, no período de 01 à 04 de março de 2014, na Cidade de Niterói, conforme as especificações constantes do anexo I – Termo de Referência do objeto. **O edital poderá ser retirado no endereço acima ou disponível no endereço eletrônico (www.neltur.com.br), no horário das 10:00 hs às 16:00hs, mediante a entrega de 01 (uma) resma A4, munidos de carimbo padronizado do CNPJ.**

EMPRESA MUNICIPAL DE MORADIA, URBANIZAÇÃO E SANEAMENTO – EMUSA
Atos do Presidente
TERMO DE RECONHECIMENTO DE DÍVIDA Nº 01/14. DEVEDORA: EMUSA.
CREDORA: RADIADORES REVELLES PEÇAS E SERVIÇOS LTDA.
OBJETO: Pagamento à credora pela prestação de serviços realizados para a EMUSA, em exercício anterior (DEA/2012), relativo à aquisição de peças para manutenção de veículos do Município de Niterói.
VALOR: R\$ 3.349,80 (três mil, trezentos e quarenta e nove reais e oitenta centavos).
Proc. EMUSA nº 510/4482/12.
Guilherme Pessanha Ribeiro – p/Presidente da EMUSA.
TERMO DE RECONHECIMENTO DE DÍVIDA Nº 02/14. DEVEDORA: EMUSA.
CREDORA: RADIADORES REVELLES PEÇAS E SERVIÇOS LTDA.
OBJETO: Pagamento à credora pela prestação de serviços realizados para a EMUSA, em exercício anterior (DEA/2012), relativo à aquisição de peças para manutenção de veículos do Município de Niterói.
VALOR: R\$ 275,00 (duzentos e setenta e cinco reais).
Proc. EMUSA nº 510/4757/12.
Guilherme Pessanha Ribeiro – p/Presidente da EMUSA.
TERMO DE RECONHECIMENTO DE DÍVIDA Nº 03/14. DEVEDORA: EMUSA.
CREDORA: RADIADORES REVELLES PEÇAS E SERVIÇOS LTDA.
OBJETO: Pagamento à credora pela prestação de serviços realizados para a EMUSA, em exercício anterior (DEA/2012), relativo à aquisição de peças para manutenção de veículos do Município de Niterói.
VALOR: R\$ 106,00 (cento e seis reais).
Proc. EMUSA nº 510/5734/12.
Guilherme Pessanha Ribeiro – p/Presidente da EMUSA.
TERMO DE RECONHECIMENTO DE DÍVIDA Nº 04/14. DEVEDORA: EMUSA.
CREDORA: RADIADORES REVELLES PEÇAS E SERVIÇOS LTDA.
OBJETO: Pagamento à credora pela prestação de serviços realizados para a EMUSA, em exercício anterior (DEA/2012), relativo à aquisição de peças para manutenção de veículos do Município de Niterói.
VALOR: R\$ 4.759,85 (quatro mil, setecentos e cinquenta e nove reais e oitenta e cinco centavos).
Proc. EMUSA nº 510/5772/12.
Guilherme Pessanha Ribeiro – p/Presidente da EMUSA.
TERMO DE RECONHECIMENTO DE DÍVIDA Nº 05/14. DEVEDORA: EMUSA.
CREDORA: RADIADORES REVELLES PEÇAS E SERVIÇOS LTDA.
OBJETO: Pagamento à credora pela prestação de serviços realizados para a EMUSA, em exercício anterior (DEA/2012), relativo à aquisição de peças para manutenção de veículos do Município de Niterói.
VALOR: R\$ 3.478,60 (três mil, quatrocentos e setenta e oito reais e sessenta centavos).
Proc. EMUSA nº 510/5736/12.
Guilherme Pessanha Ribeiro – p/Presidente da EMUSA.
TERMO DE RECONHECIMENTO DE DÍVIDA Nº 06/14. DEVEDORA: EMUSA.
CREDORA: RADIADORES REVELLES PEÇAS E SERVIÇOS LTDA.
OBJETO: Pagamento à credora pela prestação de serviços realizados para a EMUSA, em exercício anterior (DEA/2012), relativo à aquisição de peças para manutenção de veículos do Município de Niterói.
VALOR: R\$ 3.083,00 (três mil e oitenta e três reais).
Proc. EMUSA nº 510/5737/12.
Guilherme Pessanha Ribeiro – p/Presidente da EMUSA.
TERMO DE RECONHECIMENTO DE DÍVIDA Nº 07/14. DEVEDORA: EMUSA.
CREDORA: RADIADORES REVELLES PEÇAS E SERVIÇOS LTDA.
OBJETO: Pagamento à credora pela prestação de serviços realizados para a EMUSA, em exercício anterior (DEA/2012), relativo à aquisição de peças para manutenção de veículos do Município de Niterói.
VALOR: R\$ 712,00 (setecentos e doze reais).
Proc. EMUSA nº 510/5735/12.
Guilherme Pessanha Ribeiro – p/Presidente da EMUSA.
TERMO DE RECONHECIMENTO DE DÍVIDA Nº 08/14. DEVEDORA: EMUSA.
CREDORA: RADIADORES REVELLES PEÇAS E SERVIÇOS LTDA.
OBJETO: Pagamento à credora pela prestação de serviços realizados para a EMUSA, em exercício anterior (DEA/2012), relativo à aquisição de peças para manutenção de veículos do Município de Niterói.
VALOR: R\$ 170,00 (cento e setenta reais).
Proc. EMUSA nº 510/4385/12.
Guilherme Pessanha Ribeiro – p/Presidente da EMUSA.
TERMO DE RECONHECIMENTO DE DÍVIDA Nº 09/14. DEVEDORA: EMUSA.
CREDORA: RADIADORES REVELLES PEÇAS E SERVIÇOS LTDA.
OBJETO: Pagamento à credora pela prestação de serviços realizados para a EMUSA, em exercício anterior (DEA/2012), relativo à aquisição de peças para manutenção de veículos do Município de Niterói.
VALOR: R\$ 1.204,80 (hum mil, duzentos e quatro reais e oitenta centavos).
Proc. EMUSA nº 510/4409/12.
Guilherme Pessanha Ribeiro – p/Presidente da EMUSA.
TERMO DE RECONHECIMENTO DE DÍVIDA Nº 10/14. DEVEDORA: EMUSA.
CREDORA: RADIADORES REVELLES PEÇAS E SERVIÇOS LTDA.
OBJETO: Pagamento à credora pela prestação de serviços realizados para a EMUSA, em exercício anterior (DEA/2012), relativo à aquisição de peças para manutenção de veículos do Município de Niterói.
VALOR: R\$ 1.434,40 (hum mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e quarenta centavos).
Proc. EMUSA nº 510/4415/12.
Guilherme Pessanha Ribeiro – p/Presidente da EMUSA.
TERMO DE RECONHECIMENTO DE DÍVIDA Nº 11/14. DEVEDORA: EMUSA.
CREDORA: RADIADORES REVELLES PEÇAS E SERVIÇOS LTDA.
OBJETO: Pagamento à credora pela prestação de serviços realizados para a EMUSA, em exercício anterior (DEA/2012), relativo à aquisição de peças para manutenção de veículos do Município de Niterói.
VALOR: R\$660,00 (seiscentos e sessenta reais).
Proc. EMUSA nº 510/4382/12.
Guilherme Pessanha Ribeiro – p/Presidente da EMUSA.

TERMO DE RECONHECIMENTO DE DÍVIDA Nº 12/14. DEVEDORA: EMUSA.
CREDORA: RADIADORES REVELLES PEÇAS E SERVIÇOS LTDA.
OBJETO: Pagamento à credora pela prestação de serviços realizados para a EMUSA, em exercício anterior (DEA/2012), relativo à aquisição de peças para manutenção de veículos do Município de Niterói.
VALOR: R\$ 610,00 (seiscentos e dez reais).
Proc. EMUSA nº 510/4381/12.
Guilherme Pessanha Ribeiro – p/Presidente da EMUSA.

EXTRATO
INSTRUMENTO: Contrato nº 02/14; PARTES: EMUSA e OBRAS ORGANIZAÇÃO BRASILEIRA PARA O DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES SOCIAIS; OBJETO: Execução de Trabalho Técnico Social do PAC na comunidade do Capim Melado, no município de Niterói; PRAZO: 18 (dezoito) meses; VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 210.170,40 (duzentos e dez mil, cento e setenta reais e quarenta centavos); FUNDAMENTAÇÃO: Contrato oriundo da Dispensa de Licitação; DATA: 22/01/2014.
Proc. EMUSA nº 510/2603/12. Guilherme Pessanha Ribeiro – P/Presidente da EMUSA – Niterói, 27 de janeiro de 2014.

CORRIGENDA
PORT. Nº. 04/2014 – Na portaria **02/01/2014**, publicada em **21/012014** onde se lê: **PORT. Nº 02/01/2014**, leia-se: **PORT. Nº 002/2014**
PORT. Nº. 005/2014 – Na portaria **03/01/2014**, publicada em **21/01/2014** onde se lê: **PORT. Nº 03/01/2014**, leia-se: **PORT. Nº 003/2014**.