



DIÁRIO OFICIAL

Diário Oficial dos Municípios do Estado do Maranhão



Índice

Prefeitura Municipal de Araiõeses	3
Prefeitura Municipal de Bacabeira	9
Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras	14
Prefeitura Municipal de Governador Archer	14
Prefeitura Municipal de Mirador	16

EXPEDIENTE

CARGO	PREFEITO	MUNICÍPIO
PRESIDENTE	CLEOMAR TEMA CARVALHO CUNHA	TUNTUM
1º VICE-PRESIDENTE	DJALMA MELO MACHADO	ARARI
2º VICE-PRESIDENTE	HAMILTON NOGUEIRA ARAGÃO	SÃO MATEUS
SECRETÁRIO-GERAL	JURAN CARVALHO DE SOUZA	PRESIDENTE DUTRA
1º SECRETÁRIO	EMMANUEL DA CUNHA SANTOS AROSO NETO	ALTO ALEGRE DO MARANHÃO
2º SECRETÁRIO	ERLANIO FURTADO LUNA XAVIER	IGARAPÉ GRANDE
TESOUREIRO-GERAL	HENRIQUE CALDEIRA SALGADO	PINDARÉ - MIRIM
1º TESOUREIRO	WELLRIK CARVALHO DE SOUZA	BARRA DO CORDA
2º TESOUREIRO	JOÃO LUCIANO SILVA SOARES	PINHEIRO
DIRETOR DE EDUCAÇÃO	VALMIRA MIRANDA DA SILVA BARROS	COLINAS
DIRETOR DE SAÚDE	ROMILDO DAMASCENO SOARES	TUTÓIA
DIRETOR DE ASSISTENCIA SOCIAL	VALÉRIA MOREIRA CASTRO	PRESIDENTE SARNEY
DIRETOR DE MEIO AMBIENTE	JOSÉ CARLOS DE OLIVEIRA BARROS	VARGEM GRANDE
DIRETOR DE CULTURA	CONCEIÇÃO DE MARIA PEREIRA CASTRO	S. VICENTE FERRER
DIRETOR DE ORÇ. FINANÇAS	GLEYDSON RESENDE DA SILVA	BARÃO DE GRAJAU
DIRETOR DE SEGURANÇA	FRANCISCO DANTAS RIBEIRO FILHO	ALTO ALEGRE DO PINDARÉ
DIRETOR JURÍDICO	TIAGO RIBEIRO DANTAS	FEIRA NOVA DO MARANHÃO
DIRETOR INFRA-ESTRUTURA	ARQUIMEDES A. BACELAR	AFONSO CUNHA
REPRESENTAÇÃO EM BRASÍLIA - DF	DOMINGOS COSTA CORREA	MATÕES DO NORTE
CONSELHO FISCAL - EFETIVO	JOSÉ AGUIAR RODRIGUES NETO	NINA RODRIGUES
	ANTONIO JOSÉ MARTINS	BEQUIMÃO
	LUIS MENDES FERREIRA FILHO	COROATÁ
CONSELHO FISCAL - SUPLENTE	LAHESIO RODRIGUES DO BONFIM	SÃO PEDRO DOS CRENTES
	ADELBASTO RODRIGUES SANTOS	SÃO FRANCISCO DO MARANHÃO
	LAÉRCIO COELHO ARRUDA	LAGO DA PEDRA

Prefeitura Municipal de Araiões**LEI Nº 560/2017, DE 05 DE SETEMBRO DE 2017****Lei Nº 560/2017, de 05 DE SETEMBRO DE 2017.**

“Dispõe sobre as Diretrizes Gerais para a elaboração da Lei Orçamentária de 2018 e dá outras providências.”

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAIOSES, ESTADO DO MARANHÃO, CRISTINO GONÇALVES DE ARAÚJO, no uso de suas atribuições legais, fazer a todos os habitantes, que o Plenário da Câmara Municipal, no uso de suas atribuições legais aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Observar-se-ão, quando da feitura da Lei Orçamentária Anual, de meios a vigor a partir de 1º de janeiro de 2018 e para todo o exercício financeiro, as Diretrizes Orçamentárias estatuídas no presente Projeto de Lei, por mandamento do § 2º do Art. 165 da novel Constituição da República, bem assim da Lei Orgânica do Município, em combinação com a Lei Complementar Nº 101/2000, que estabelecer normas de finanças públicas voltadas para a responsabilidade na gestão fiscal, compreendendo:

- I - Orientação à elaboração da Lei Orçamentária;
- II - Diretrizes das Receitas; e
- III - Diretrizes das Despesas;

Parágrafo Único - As estimativas das receitas e das despesas do Município, sua Administração Direta e Indireta, obedecerão aos ditames contidos nas Constituições da República, Constituição do Estado do Maranhão, na Lei Complementar Nº 101/2000, na Lei Orgânica do Município, na Lei Federal Nº 4.320/64 e alterações posteriores, no Plano Plurianual 2018-2021, as normatizações emanadas do Egrégio tribunal de Contas do Estado do Maranhão e, ainda, aos princípios gerais de contabilidade pública.

SEÇÃO I

DA ORIENTAÇÃO À ELABORAÇÃO DA LEI ORÇAMENTÁRIA

Art. 2º - A elaboração da proposta orçamentária para o Exercício de 2018 abrangerá os Poderes Legislativo e Executivo, Fundos da administração direta e indireta, assim como a execução orçamentária obedecerá às Diretrizes Gerais, sem prejuízo das normas financeiras estabelecidas pela legislação federal aplicável à espécie, com observâncias às disposições contidas no Plano Plurianual de Investimento e as diretrizes estabelecidas no presente Projeto de Lei, evidenciando as políticas e programas de governo, formulados e avaliados segundo suas prioridades e políticas públicas adotadas, obedecendo aos princípios da universalidade, da unidade e da anuidade.

Parágrafo Único - É vedada, na Lei orçamentária, a inclusão de dispositivos estranhos à previsão da Receita e à fixação da Despesa, salvo se relativos à autorização para abertura de Créditos

Suplementares, Especiais e Contratação de Operações de Crédito, ainda que por antecipação da receita.

Art. 3º - A Proposta orçamentária para o Exercício de 2018, conterà o Anexo I, compreendendo as Metas Fiscais e o Anexo II - Riscos Fiscais e deverá obedecer aos princípios da universalidade, da unidade e da anuidade.

Parágrafo Único - A Proposta Orçamentária, a que se refere o presente artigo, deverá ser identificada, no mínimo, ao nível de função e sub-função, natureza da despesa, projeto, atividades e elementos a que deverá acorrer na realização da sua execução, nos termos da alínea “c”, do inciso II, do art. 52 da Lei Complementar Nº 101/2000, bem assim do Plano de Classificação Funcional Programática, conforme dispõe a Lei Nº 4.320/64 e Portarias da Secretaria do Tesouro Nacional - STN.

Art. 4º - As propostas Orçamentárias da Câmara Municipal e dos órgãos da administração direta serão encaminhadas ao Executivo, tempestivamente a fim de ser compatibilizada no orçamento geral do município, e deverá ser detalhado no mínimo, ao nível de função, sub-função, natureza da despesa, projeto atividades e elementos de despesas.

Art. 5º - A proposta orçamentária para o exercício de 2018, compreenderá:

- I - Mensagem;
- II - Anexo I - Metas Fiscais;
- III - Anexo II - Riscos Fiscais;

Art. 6º - A Lei Orçamentária Anual autorizará o poder Executivo, nos termos do artigo 7º, da Lei Federal Nº 4.320/64, a abrir créditos adicionais, de natureza suplementar, utilizando, como recursos, a anulação de dotações do próprio orçamento, bem assim excesso de arrecadação do exercício, realizado e projetado, como também o superávit financeiro, se houver, do exercício anterior.

Art. 7º - O Município aplicará 25% (vinte e cinco por cento), no mínimo, da receita resultante de impostos, inclusive as provenientes de transferências, na manutenção e desenvolvimento do ensino.

Art. 8º - O Município contribuirá com 20% (vinte por cento), das transferências provenientes do FPM, ICMS, e ICMS Desoneração LC 87/96, ITR e IPVA, para formação do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação - FUNDEB, e deverá aplicar, no mínimo, de **60% (sessenta por cento)** para remuneração dos profissionais da Educação, em efetivo exercício de suas atividades no ensino básico público e, no máximo **40% (quarenta por cento)** para outras despesas pertinentes ao ensino básico.

Art. 9º - O Município aplicará, no mínimo, **15% (quinze por cento)** do total das Receitas oriundas de impostos, inclusive os provenientes de transferências, em ações e serviços básicas de saúde, em conformidade com ADCT 77 da Constituição Federal vigente.

Art. 10º - É vedada a aplicação da Receita de Capital

derivada da alienação de bens integrantes do patrimônio público na realização de despesas correntes.

Parágrafo Único - Qualquer alienação de ativos da Municipalidade deverá ser precedida de prévia avaliação e certame público, na modalidade leilão.

Art. 11º - Os ordenadores de despesas inclusive o Presidente da Câmara Municipal poderá abrir créditos adicionais suplementares e especiais, com recursos provenientes de anulação nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Nº 4.320/64, desde que tanto a dotação suplementada, quanto à anulada integrem a sua função de governo.

Parágrafo Único - O Presidente da Câmara Municipal deverá comunicar ao Chefe do Poder Executivo, as eventuais alterações do orçamento do Poder Legislativo para que se proceda aos ajustes necessários no orçamento geral do município;

SEÇÃO II

DAS DIRETRIZES DA RECEITA

Art. 12º - São receitas do Município:

I - os Tributos de sua competência;

II - a quota de participação nos Tributos arrecadados pela União e Pelo Estado do Maranhão;

III - o produto da arrecadação do Imposto sobre a Renda e Proventos de Qualquer Natureza, incidentes na fonte, sobre rendimentos, a qualquer título, pagos pelo Município, suas autarquias e fundações;

IV - as multas decorrentes de infrações de trânsito, cometidas nas vias urbanas e nas estradas municipais;

V - as rendas de seus próprios serviços;

VI - o resultado de aplicações financeiras disponíveis no mercado de capitais;

VII - a rendas decorrentes do seu Patrimônio;

VIII - a contribuição previdenciária de seus servidores; e

IX - outras.

Art. 13º - Considerar-se-á, quando da estimativa das Receitas:

I - Os fatores conjunturais que possam vir a influenciar os resultados dos ingressos em cada fonte;

II - as metas estabelecidas pelo Governo Federal para o controle da economia com reflexo no exercício monetário, em cortejo com os valores efetivamente arrecadados no exercício de 2016 e exercícios anteriores;

III - o incremento do aparelho arrecadador Municipal, Estadual e Federal que tenha reflexo no crescimento real da arrecadação;

IV - os resultados das Políticas de fomento, incremento e apoio ao desenvolvimento industrial, Agro-pastoril e Prestacional do Município, incluindo os Programas, Públicos e Privados, de formação e qualificação de mão-de-obra;

V - as inserções concedidas, observadas as normas de finanças públicas voltadas para a responsabilidade na gestão fiscal, nos termos da Lei Complementar 101/2000, de 04/05/2000;

VI - a inflação estimada, cientificamente, previsível para o exercício de 2018, tendo como base o Índice Geral de Preço do Mercado - IGPM calculado pela Fundação Getúlio Vargas;

VII - a previsibilidade de realização de convênios junto ao Governo Federal e do Estado do Maranhão, ou qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Federal ou Estadual;

VIII - a mudança na base de financiamento da Educação básica, com implantação do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e da Valorização dos Profissionais da Educação - FUNDEB.

XIX - a previsão de aumento no índice de participação na receita do ICMS Ecológico; e

XX - outras.

Art. 14 - Na elaboração da Proposta Orçamentária, as previsões de receita observarão as normas técnicas legais, previstas no art. 12 da Lei Complementar nº 101/2000, de 04/05/2000.

Parágrafo Único - A Lei Orçamentária:

I - autorizará a abertura de créditos suplementares para reforço de dotações orçamentárias, em percentual de no máximo 100% (cem por cento), do total da despesa fixada, observados os limites do montante das despesas de capital, nos termos do inciso III, do artigo 167, da Constituição Federal, cuja abertura far-se-á mediante edição de ato de cada poder;

II - conterá reserva de contingência, destinada ao:

1. reforço de dotações orçamentárias que se revelarem insuficientes no decorrer do exercício de 2018, nos limites definidos em lei;
2. atendimento de passivos contingentes e outros riscos e eventos fiscais imprevistos.

III - Autorizará a realização de operações de créditos por antecipação da receita até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do total da receita prevista, subtraindo-se deste montante o valor das operações de créditos, classificadas como receita.

Art. 15 - A receita deverá estimar a arrecadação de todos os tributos de competência municipal previstos em seu ordenamento jurídico, bem assim os tributos atribuídos ao Município na Constituição Federal.

Art. 16 - Na proposta orçamentária a forma de apresentação da receita deverá obedecer à classificação estabelecida na Lei Nº 4.320/64.

Art. 17 - O orçamento deverá consignar como receitas orçamentárias

todos os recursos financeiros recebidos pelo Município, provenientes de transferências que lhe venham a ser feitas por outras pessoas de direito público ou privado, que sejam relativos a convênios, contratos, acordos, auxílios, subvenções ou doações, excluídas apenas aquelas de natureza extra-orçamentária, cujo produto não tenha destinação a atendimento de despesas públicas municipais.

Art. 18 - Na estimativa das receitas serão considerados os efeitos das modificações na legislação tributária, que serão objetos de projetos de leis a serem enviados à Câmara Municipal, no prazo legal e constitucional.

Parágrafo único - Os projetos de leis que promoverem alterações na legislação tributária observarão:

I - revisão e adequação da Planta Genérica de Valores dos Imóveis Urbanos;

II - revisão das alíquotas do Imposto Predial e Territorial Urbano, sem ultrapassar os limites máximos já fixados em lei, respeitadas, a capacidade econômica do contribuinte e a função social da propriedade.

III - revisão e majoração das alíquotas do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza;

IV - revisão das taxas, objetivando sua adequação aos custos dos serviços prestados;

V - instituição e regulamentação da contribuição de melhorias sobre obras públicas.

SEÇÃO III

DAS DIRETRIZES DAS DESPESAS

Art. 19 - Constituem despesas obrigatórias do Município:

I - as relativas à aquisição de bens e serviços para o cumprimento de seus objetivos institucionais;

II - as destinadas ao custeio de Projetos e Programas de Governo;

III - as decorrentes da manutenção e modernização da Máquina Administrativa, bem assim aquelas voltadas ao aperfeiçoamento do quadro de servidores, nos termos da vigente Carta Magna;

IV - compromisso de natureza social, incluindo materiais de consumo para distribuição gratuita a carentes do município;

V - as decorrentes dos pagamentos ao pessoal do serviço público, inclusive encargos incidentes sobre a folha de pagamento;

VI - as decorrentes de concessão de vantagens e/ou aumento de remuneração, a criação de cargos ou alteração de estrutura de carreira, bem como admissão de pessoal, pelos poderes do Município, que, por força deste Projeto de Lei, ficam prévia e especialmente autorizados, ressalvados as empresas Públicas e as

Sociedades de Economia Mista;

VII - o serviço da Dívida Pública, fundada e fluante;

VIII - a quitação dos Precatórios Judiciais e outros requisitórios, inclusive os débitos classificados de pequeno valor, nos termos do art. 100, § 3º da vigente Carta Magna;

IX - a contrapartida previdenciária do Município;

X - as relativas ao cumprimento de convênios;

XI - os investimentos e inversões financeiras; e

XII - outras.

Art. 20 - Considerar-se-á, quando da fixação das despesas:

I - reflexos da Política Econômica do Governo Federal;

II - as necessidades relativas à implantação e manutenção dos Projetos e Programas de Governo;

III - as necessidades relativas à manutenção e implantação dos Serviços Públicos Municipais inclusive Máquina Administrativa;

IV - a evolução do quadro de pessoal dos Serviços Públicos;

V - os custos relativos ao serviço da Dívida Pública;

VI - as projeções para as despesas mencionadas no artigo anterior, com observância das metas e objetos constantes desta lei; e

VI - outros.

Art. 21 - As despesas com pessoal e encargos sociais, ou concessão de qualquer vantagem ou aumento de remuneração, a criação de cargos, empregos e funções ou alteração da estrutura de carreiras, bem como a admissão ou contratação de pessoal, a qualquer título, só poderá ter aumento real em relação ao crescimento efetivo das receitas correntes, desde que respeitem o limite estabelecido no art. 71, da Lei Complementar Nº 101/2000, de 04/05/2000.

Art. 22 - O total da despesa do Poder Legislativo Municipal, incluídos os subsídios dos Vereadores e excluídos os gastos com inativos, não poderá ultrapassar o limite de 7% (sete por cento), relativo ao somatório da receita tributária e das transferências previstas no § 5º, do Art. 153 e nos Art. 158 e 159 da Constituição Federal, efetivamente realizado no exercício anterior.

Parágrafo único - O percentual destinado ao Poder Legislativo será definitivo em comum acordo entre os Poderes desde que obedeçam ao disposto na Legislação em vigor em especial o inciso I do artigo 29-A da Constituição Federal (Emenda Constitucional nº 25, de 14/02/2000).

Art. 23 - Os recursos financeiros destinados legalmente ao poder Legislativo, serão repassados pelo Poder Executivo em conformidade com a Legislação em vigor, nos limites da receita efetivamente arrecadada no exercício de 2017, até o dia 20 de

cada mês.

Art. 24 - De acordo com o artigo 29 da Constituição Federal no seu inciso VII, o total da despesa com a remuneração dos Vereadores não poderá ultrapassar o montante de 5% (cinco por cento) da receita do município, bem como não poderá gastar mais de **70% (setenta por cento)**, do seu repasse com folha de pagamento.

Art. 25 - As despesas com pagamento de precatórios judiciais correrão à conta de dotações consignadas com esta finalidade em operações especiais e específicas, que constarão das unidades orçamentárias responsáveis pelos débitos.

Art. 26 - Os projetos em fase de execução desde que revalidados à luz das prioridades estabelecidas neste projeto de lei, terão preferência sobre os novos projetos.

Art. 27 - A Lei Orçamentária poderá consignar recursos para financiar serviços de sua responsabilidade a serem executados por entidades de direito privado, mediante convênios e contratos, desde que sejam da conveniência do governo municipal e tenham demonstrado padrão de eficiência no cumprimento dos objetivos determinados.

Art. 28 - O Município deverá investir prioritariamente em projetos e atividades voltadas à infância, adolescência, idosos, mulheres e gestantes buscando o atendimento universal à saúde, assistência social e educação, visando melhoria da qualidade dos serviços públicos inerentes.

Art. 29 - É vedada a inclusão na Lei Orçamentária, bem como em suas alterações, a transferência ou doação de quaisquer recursos do Município para clubes, associações e quaisquer outras entidades congêneres, excetuadas creches, escolas para atendimento de atividades de pré-escolas, centro de convivência de idosos, centros comunitários, unidades de apoio a gestantes, unidade de recuperação de toxicômanos, outras entidades com finalidade de atendimento às ações de assistência social e quando autorizado pelo legislativo, por meio de convênios.

Art. 30 - Fica o Poder Executivo, mediante lei, a firmar convênio intermunicipal de cooperação técnica a título de consórcio público, com interesse comum para desenvolver programas nas áreas de educação, cultura, saúde, habitação, abastecimento, meio ambiente, assistência social, obras e saneamento básico, em conformidade com as diretrizes firmadas pela Lei 11.107 de 6 de abril de 2005.

Art. 31 - A Lei Orçamentária autorizará a realização de programas de apoio e incentivo às entidades estudantis, destacadamente no que se refere à educação, cultura, turismo, meio ambiente, desporto e lazer e atividades afins, bem como para a realização de convênios, contratos, pesquisas, bolsas de estudo e estágios com escolas técnicas profissionais e universidades, priorizando o ensino fundamental, conforme legislação vigente.

Art. 32 - A concessão de auxílios e subvenções dependerá de autorização legislativa através de lei especial e em conformidade com o art. 29 deste Projeto de Lei.

CAPÍTULO II

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 33 - A Secretaria de Administração fará publicar a Lei Orçamentária Anual, o quadro de detalhamento da despesa, por projeto, atividade, elemento de despesa e seus desdobramentos e respectivos valores.

Parágrafo único - Caso o projeto da Lei Orçamentária não seja aprovado até 31 de dezembro de 2017, será considerado como aprovado sem ressalvas, podendo o Chefe do Poder Executivo sancioná-lo com fundamento no parágrafo único deste artigo.

Art. 34 - O Projeto de Lei Orçamentária do município, para o exercício de 2018, será encaminhado à câmara municipal até 03 (três) meses antes de encerramento do corrente exercício financeiro e devolvido para sanção até o encerramento de sessão legislativa.

Art. 35 - Ficam autorizados os ordenadores de despesas do Executivo e Legislativo com base na Lei 10.028 no seu Art. 359-F, procederem no final de cada exercício financeiro o cancelamento dos Restos a Pagar que não tenham disponibilidades financeiras suficientes para suas quitações.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 36 - Não poderão ter aumento real em relação aos créditos correspondentes ao orçamento de 2018, ressalvados os casos autorizados em Lei própria, os seguintes gastos:

I - de pessoal e seus respectivos encargos, que não poderão ultrapassar o limite de 54% (cinquenta e quatro por cento) das receitas correntes, no âmbito do Poder Executivo, nos termos da alínea "b", do inciso III, do art. 20, da Lei Complementar 101/2000.

II - pagamento do serviço da dívida; e

III - transferências diversas.

Art. 37 - Na fixação dos gastos de capital para criação, expansão ou aperfeiçoamento de serviços já criados e ampliados a serem atribuídos aos órgãos municipais, com exclusão da amortização de empréstimos, serão respeitadas as prioridades e metas constantes deste Projeto de Lei, bem como a manutenção e funcionamento dos serviços já implantados.

Art. 38 - Com vistas ao atendimento, em sua plenitude, das diretrizes, objetivas e metas da Administração Municipal, previstas nesta Lei, fica autorizado o Chefe do Poder Executivo, a adotar as providências indispensáveis e necessárias à implantação das políticas aqui estabelecidas, podendo articular convênios, viabilizar recursos nas diversas esferas do Poder, contrair empréstimos observadas a capacidade de endividamento do Município, subscrever quotas de consórcio para efeito de aquisição de veículos ou máquinas rodoviários, e promover a atualização monetária do Orçamento de 2018, até o limite do índice acumulado da inflação no período que mediar o mês de maio a dezembro de 2017, se por ventura se fizer

necessários, observados os Princípios Constitucionais e legais, especialmente o que dispuser a Lei Orgânica do Município, a Lei Orçamentária, a Lei Federal Nº 4.320/64, a lei que estabelece o Plano Plurianual e outras pertinentes à matéria posta, bem como promover, durante a execução orçamentária, a abertura de créditos suplementares, até o limite autorizado no vigente orçamento, visando atender os elementos de despesas com dotações insuficientes.

Art. 39 – Este projeto de lei entrará em vigor em 1º de janeiro de 2018, revogadas as disposições em contrário, para que surtam todos os seus Jurídicos e Legais efeitos e para que produza os resultados de mister para os fins de Direito.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araioses, Estado do Maranhão, aos 05 dias do mês de setembro de 2017.

Cristino Gonçalves de Araújo

Prefeito Municipal de Araioses - Maranhão

LEI DAS DIRETRIZES ORÇAMENTÁRIAS PARA 2018

ANEXO I

METAS FISCAIS

Em cumprimento ao disposto no parágrafo 1º, do artigo 4º da Lei Complementar nº 101, de 04 de Maio de 2000, este documento que é parte integrante da Lei das Diretrizes Orçamentárias – LDO para o exercício de 2018, destinado a orientar a elaboração da proposta desse ano.

Visa estabelecer prioridades da Administração para o exercício de 2018, e as metas fiscais em valores correntes e constantes relativas às receitas, despesas, resultado primário e nominal, este entendido como a diferença entre a receita total arrecadada e a despesa total realizada, e ao montante da dívida do Município, para o exercício de 2018 e para os dois seguintes.

I - PRIORIDADES DA ADMINISTRAÇÃO

1. Aumentar a arrecadação da receita tributária, mediante campanha de conscientização, implemento das ações de cobrança, fiscalização e inscrição na dívida ativa municipal;
2. Adoção de medidas com vistas a manter o equilíbrio entre receitas e despesas dentre elas a limitação de empenho, evitando assim déficit financeiro no exercício;
3. Cumprir critérios e forma de limitação de empenhos, principalmente no último quadrimestre do mandato;
4. Não ultrapassar os limites estabelecidos pelo Senado Federal concernente à Dívida Consolidada;
5. Aplicar no mínimo 25% das receitas oriundas dos impostos, inclusive os provenientes de transferências, na manutenção e desenvolvimento da educação;
6. Executar ações voltadas ao combate ao analfabetismo, valorização dos professores, melhoria na qualidade do ensino e permanência das crianças nas escolas. Ampliação das áreas de atuação do governo municipal na promoção da educação básica;
7. Aplicar no mínimo 15% das receitas oriundas dos impostos, inclusive os provenientes de transferências, em ações e serviços públicos de saúde, melhorando a qualidade do atendimento;
8. Aplicar pelo menos 60% do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos

Profissionais da Educação – FUNDEB, conforme disposto no inciso XII do art. 60 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias e Lei Nº 11.494/2007.

9. Manter o gasto nominal com pessoal, comparando-se com o ano anterior, ou seja, deduzido os aumentos do salário mínimo, a inflação acumulada do exercício e os aumentos decorrentes da fixação do piso de remuneração dos profissionais da educação;
10. Obedecer ao limite máximo de 60% da Receita Corrente Líquida (RCL) com Pessoal, conforme fixado no artigo 19, III, da LC nº 101/2000.

II - METAS FISCAIS

As metas fiscais para o exercício de 2018 estão distribuídas na forma a seguir especificada e os respectivos valores decorrem da aplicação dos critérios e das premissas mencionadas neste instrumento.

1 - METAS RELATIVAS À RECEITA

As metas relativas à receita para 2018, e para os dois anos subsequentes estão demonstradas na planilha I, deste anexo.

Crítérios e Premissas utilizadas

Para a definição do valor da receita projetada para o ano de 2018 e para os exercícios subsequentes – 2019 e 2020 foram considerados os seguintes critérios e premissas:

- O crescimento real da receita, considerando a evolução da receita no período de 2015/2016, não incluídos os efeitos inflacionários;
- Incremento na arrecadação tributária de 2018, tendo em vista aumento da fiscalização;
- Crescimento na economia do município, em função do incremento da arrecadação e da contenção de gastos.

PLANILHA Nº I

EVOLUÇÃO DA RECEITA E METAS PARA 2018/2020

ESPECIFICAÇÃO	2015	2016	PROGRAMADO P/2017 Conforme orçamento	META P/2018	META P/2019	META P/2020
RECEITA CORRENTE	55.922.253,58	74.841.638,58	94.324.000,00	103.756.400,00	114.132.040,00	125.545.244,00
RECEITA CONSTANTE	56.326.918,37	56.326.918,37	88.664.560,00	97.531.016,00	107.284.117,60	118.012.529,36

A metodologia utilizada para os exercícios de 2018 a 2020, levou-se em consideração um crescimento anual de 10% (dez por cento), tendo a receita corrente os valores constantes descontando-se uma inflação anual de 6%.

2 - METAS RELATIVAS ÀS DESPESAS

As metas relativas à despesa para 2018 e para os dois anos subsequentes estão demonstradas na planilha nº II, deste anexo.

A projeção das metas financeiras de despesas para os dois exercícios subsequentes decorre da estimativa da receita total para cada ano.

Crítérios e premissas utilizadas

O valor total anual projetado para as despesas poderá ficar limitado a 95% (noventa e cinco por cento) sobre a receita total anual projetada, caso haja resultado nominal negativo, podendo tal

percentual oscilar ao longo do exercício. A variação percentual refere-se à margem para a geração de resultado positivo, destinado ao pagamento de Restos a Pagar.

No valor projetado para a despesa total, está incluída uma margem para criação, expansão ou aperfeiçoamento de ação governamental que gere aumento da despesa e as novas despesas consideradas como obrigatórias de caráter continuado, nos termos dos artigos 16 e 17 da LC nº 101/00.

PLANILHA Nº II

EVOLUÇÃO DA DESPESA E METAS PARA 2018/2020

ESPECIFICAÇÃO	2015	2016 conforme balanço	PROGRAMADAP/2017 conforme orçamento	META P/2018	META /2019	META P/2020 calcular
DESPESA CORRENTE	57.382.153,08			82.542.328,00	90.796.560,80	
DESPESA CONSTANTE	53.939.223,90			77.589.788,32	85.348.767,15	

A metodologia utilizada para os exercícios de 2018 a 2020, levou-se em consideração um crescimento anual de 10% (dez por cento), tendo a despesa corrente os valores constantes descontando-se uma inflação anual de 6%.

3. METAS DE RESULTADOS PRIMÁRIO E NOMINAL

A planilha III, deste anexo, demonstra os valores estabelecidos como metas de resultados a serem obtidos ao final do exercício de 2018 e nos dois subsequentes.

PLANILHA Nº III

METAS RELATIVAS AO RESULTADO PRIMÁRIO E NOMINAL

PARA O PERÍODO 2018/2020

ESPECIFICAÇÃO	SITUAÇÃO EM 2016 conforme balanço	PROGRAMADO P/2017	META P/2018	META P/2019	META P/2020 calcular
RESULTADO PRIMÁRIO		(2.666.532,15)	(2.399.878,94)	(2.159.891,04)	
RESULTADO NOMINAL		3.652.099,18	3.286.889,26	2.958.200,34	

Os resultados obtidos em 2016 pelo Poder Executivo serviram de base para fixação das metas para os exercícios de 2018 a 2020, considerando-se um crescimento anual de 10% (dez por cento).

Para cálculo do resultado primário foi utilizada a seguinte metodologia: *

I - RECEITAS FISCAIS	
Receitas Correntes	
Receitas de Capital	
Subtotal	
(-) Deduções	
(-) Deduções do FUNDEB	
(-) Rec. Oper. Crédito	
(-) Rend. De Aplic. Financ	
(-) Retorno de Oper. Créd.	
(-) Subtotal	
Valor das Receitas Fiscais	

II - DESPESAS FISCAIS	
Despesas Correntes	
(-) Juros e Encargos da Dívida	
Subtotal	
Despesas de Capital	
(-) Amortização da dívida	
Subtotal	
Total das Despesas Fiscais	

III (I-II) RESULTADO PRIMÁRIO	

E para cálculo do Resultado Nominal foi adotada a seguinte

metodologia:

IV - Dívida Apurada em 31/12/2015	8.686.869,67
V - Dívida Apurada em 31.12.2015	
VI (IV - V) RESULTADO NOMINAL	

4. META RELATIVA AO MONTANTE DA DÍVIDA DO MUNICÍPIO

A meta para os exercícios de 2018 a 2020 é manter a disponibilidade financeira superior ao montante da dívida. Está disponibilizado na planilha IV abaixo, o montante do passivo financeiro do exercício de 2016, o valor provável para 2017 e os valores projetados para os exercícios de 2018 a 2020, com redução anual de 10% (dez por cento).

PLANILHA Nº IV

METAS RELATIVAS AO MONTANTE DA DÍVIDA PARA O PERÍODO 2017/2019

ESPECIFICAÇÃO	SITUAÇÃO EM 2016 balanço	PROGRAMADO P/2017 orçamento	META P/2018	META P/2019	META P/2019
PASSIVO FINANCEIRO		7.818.182,70	6.332.727,99	5.699.455,19	

5. EVOLUÇÃO DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

Esta planilha demonstra a evolução do patrimônio líquido - Ativo subtraindo o Passivo, se positivo (ativo real líquido) quando negativo (passivo real descoberto) - dos três últimos exercícios - 2014 a 2016 - conforme disposto no artigo 4º, § 2º, III, da 101/00 como também os valores projetados para o exercício de 2017, e para o exercício de 2018, considerando-se um crescimento anual de 10% (dez por cento), em relação ao PL de 2016.

PLANILHA Nº V

EVOLUÇÃO DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

ENTIDADE	2014	2015	2016	2017	2018
PREFEITURA	11.420.463,80	11.391.771,74	12.530.948,91	13.784.043,81	

PLANILHA Nº VI

AVALIAÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS METAS DO EXERCÍCIO ANTERIOR

LRF, Art. 4º, § 2º, Inciso I.

ESPECIFICAÇÃO	METAS PREVISTAS EM 2015	METAS REALIZADAS EM 2015	DIFERENÇA (R\$) Para mais	DIFERENÇA (R\$) Para menos
RECEITA	77.946.000,00	59.922.253,58		
DESPESA	77.946.000,00	62.951.799,51	248.856,07	18.023.746,42
RESULTADO PRIMÁRIO	(3.540.871,07)	(3.292.015,00)	391.253,67	14.994.200,49
RESULTADO NOMINAL	4.117.510,75	4.508.764,42	4.926.574,95	1.181.738,44
MONTANTE DA DÍVIDA	3.760.294,73	8.686.869,67		
PATRIMÔNIO LÍQUIDO	12.573.510,18	11.391.771,74		

Araioes - MA, aos 05 dias do mês de setembro de 2017.

Cristino Gonçalves de Araújo

Prefeito Municipal de Araioes - Maranhão

LEI DAS DIRETRIZES ORÇAMENTÁRIAS PARA 2017

ANEXO II

RISCOS FISCAIS

O presente, elaborado em atenção ao disposto no parágrafo 3º, do art. 4º da Lei Complementar nº 101 de 04 de Maio de 2000 integra a Lei de Diretrizes Orçamentárias para o Exercício financeiro de 2017.

E tem por objetivo evidenciar os passivos contingentes e outros riscos capazes de afetar o equilíbrio das contas públicas no exercício de 2017 e informar as providências a serem adotadas caso se concretize.

I - PASSIVOS CONTINGENTES

De acordo com o histórico do Município, as seguintes ocorrências podem vir a traduzir em obrigação de desembolso financeiro por parte do Município, durante o exercício de 2017:

1. Precatórios
2. Sentenças judiciais diversas;

II - OUTROS RISCOS

Com base em experiências anteriores, a Administração entende que as situações abaixo podem vier a prejudicar o equilíbrio das contas públicas no exercício de 2017;

1. Epidemias e/ou víruses;
2. Enchentes e vendavais;
3. Frustração na cobrança da dívida ativa;
4. Despesas não orçadas ou Orçadas a menor;
5. Ocorrência de fatos não previstos em Execução de obras e serviços;
6. Fixação do piso nacional salarial dos profissionais da educação básica;
7. Aumento da despesa com pessoal, em decorrência do aumento do salário mínimo;
8. Aumento da participação do município na Formação do FUNDEB.

III - PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS

Para cada contingência mencionada, a Administração adotará medidas administrativas ou judiciais para saneamento das questões, podendo, inclusive buscar recursos do Governo Federal e, Estadual, de instituições Privadas, bem como a realização de consórcio público, objetivando a minimização de custo na realização das obras de infraestrutura, que por ventura se fizerem necessárias;

O Setor responsável manerá controle acerca do andamento dos processos, e deverá comunicar ao departamento financeiro, com a devida brevidade, sobre as decisões judiciais, e/ou acordos, para que seja revista a programação de desembolso, com utilização de reserva de contingência;

Para redução ou manutenção do gasto com pessoal, o Município poderá reduzir vantagens concedidas a servidores, reduzir o número de servidores ocupantes de cargo em comissão, demitir servidores admitidos em caráter temporário.

Araioses - MA, aos 05 dias do mês de setembro de 2017.

Cristino Gonçalves de Araújo

Prefeito Municipal de Araioses - Maranhão

Autor da Publicação: RAFAEL GOMES LEAL

EXTRATO DE CONTRATO Nº 001.10/2017

EXTRATO DO CONTRATO nº 001.10/2017

PREGAO PRESENCIAL Nº 047/2017. Prefeitura Municipal de Araioses/MA. OBJETO: Contratação de empresa especializada para locação de veículos, com opção de sistema de registro de preços, para atender as necessidades da secretaria mun. de trabalho e ação social do município de Araioses(MA) - MA, no lapso temporal de 12 (doze) meses. CONTRATADA: MATHEUS PROJETOS, SERVIÇOS E LOCAÇÕES LTDA, Rua São Francisco, nº 2755, Bairro Campos, CEP 64.220-000, na cidade de Luís Correia (PI), CNPJ: 11.025.621/0001-46. VALOR GLOBAL: R\$ 81.600,00 (Oitenta e um mil e seiscentos reais). VIGENCIA: 09/10/2017 a 08/10/2018. DATA DA ASSINATURA: 09/09/2017. Julliana Gonçalves de Araújo - Secretária de Trabalho e Ação Social.

Autor da Publicação: RAFAEL GOMES LEAL

Prefeitura Municipal de Bacabeira

ERRATA: ERRATA - EXTRATO DE REGISTRO DE PREÇOS - RESENHA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2017

ERRATA - EXTRATO DE REGISTRO DE PREÇOS - RESENHA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2017, do dia 04 de agosto de 2017, resultante do PREGÃO PRESENCIAL SRP 020/2017, cabe a seguinte correção:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ Classificação/Características gerais: mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, sal, enriquecido com 07 vitaminas, ferro e zinco. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparados com leite e limpos de primeira qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 06(seis) meses. Na entrega deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes, potes ou latas de 1000g.	KG	2.000	SUSTENTARE	10,95	21.900,00
2	ALHO NACIONAL/Argentino descascado Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e saos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	300	PARAENSE	32,54	9.762,00
3	ARROZ LONGO FINO Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas.	KG	20.000	FINO GRAO	3,64	72.800,00
4	AÇÚCAR CRISTAL Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos.	KG	3.000	MILEVI	3,96	11.880,00
5	BEBIDA LÁCTEA MORANGO OU CHOCOLATE (PÓ) Classificação/Características gerais: enriquecido com vitamina, ferro, zinco e ômega.	KG	1.000	SUSTENTARE	18,38	18.380,00
6	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL Classificação/Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido e refinado, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos biológicos, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha protease, aroma de manteiga. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten.	KG	7.000	PILAR	10,91	76.370,00
7	Biscoito doce, enriquecido com vitaminas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionados em caixas de 08 kg. Pacote de 400 g.	KG	4.000	POTI	9,79	39.160,00
8	CARNE MOIDA CONGELADA Classificação/Características gerais: a carne bovina (músculo) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001(ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características físico-químicas: Máximo permitido de Água: 3%, Gordura: máximo de 15%; Proteína: mínimo de 25%; Umidade: máximo de 70%. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0º a 7°C).	KG	5.000	MAFRIPAR	15,23	76.150,00
9	COLORAU (colorífico) Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sal, sujidade ou matérias estranhas.	KG	400	SANTA CLARA	6,09	2.436,00
10	EXTRATO DE TOMATE Classificação/Características gerais: produto industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0 g de gorduras totais e 0g de gorduras trans; mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. Não contém glúten.	KG	900	QUERO	8,92	8.028,00
11	FEIJÃO TIPO 1: SAFRA CORRENTE: Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, pacote plástico transparente. Deverá constar no rótulo: data de embalagem e validade.	KG	1000	NATURAL	8,20	8.200,00
12	FRANGO CONGELADO Classificação/Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos.	KG	10.000	AMERICANO	9,44	94.400,00

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ Classificação/Características gerais: mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, sal, enriquecido com 07 vitaminas, ferro e zinco. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparados com ingredientes são e limpos de primeira qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 06(seis) meses. Na entrega deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes, potes ou latas de 1000g.	KG	2.000	SUSTENTARE	10,95	21.900,00
2	ALHO NACIONAL/Argentino descascado Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e saos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	300	PARAENSE	32,54	9.762,00
3	ARROZ LONGO FINO Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas.	KG	20.000	FINO GRAO	3,64	72.800,00
4	ACÚCAR CRISTAL Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos.	KG	3.000	MILEVI	3,96	11.880,00
5	BEBIDA LÁCTEA MORANGO OU CHOCOLATE (PÓ) Classificação/Características gerais: enriquecido com vitamina, ferro, zinco e ômega.	KG	1.000	SUSTENTARE	18,38	18.380,00
6	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL Classificação/Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido e refinado, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos biológicos, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha protease, aroma de manteiga. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten.	KG	7.000	PILAR	10,91	76.370,00
7	Biscoito doce, enriquecido com vitaminas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionadas em caixas de 08 kg. Pacote de 400 g.	KG	4.000	POTI	9,79	39.160,00
8	CARNE MOÍDA CONGELADA Classificação/ Características gerais: a carne bovina (músculo) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do NAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características físico-químicas: Máximo permitido de Água: 3%; Gordura: máximo de 15%; Proteína: mínimo de 25%; Umidade: máximo de 70%. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -12°C), resfriada (0º a 7°C).	KG	5.000	MAFRIPAR	15,23	76.150,00
9	COLORAU (colorífico) Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sal, sujidade ou matérias estranhas.	KG	400	SANTA CLARA	6,09	2.436,00
10	EXTRATO DE TOMATE Classificação/ Características gerais: produto industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0 g de gorduras totais e 0g de gorduras trans.; mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. Não contém glúten.	KG	900	QUERO	8,92	8.028,00
11	FEIJÃO TIPO 1: SAFRA CORRENTE: Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, pacote plástico transparente. Deverá constar no rótulo: data de embalagem e validade.	KG	1000	NATURAL	8,20	8.200,00
12	FRANGO CONGELADO Classificação/ Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos.	KG	10.000	AMERICANO	9,44	94.400,00

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ Classificação/Características gerais: mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, sal, enriquecido com 07 vitaminas, ferro e zinco. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparados com ingredientes são e limpos de primeira qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 06(seis) meses. Na entrega deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes, potes ou latas de 1000g.	KG	2.000	SUSTENTARE	10,95	21.900,00
2	ALHO NACIONAL/Argentino descascado Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e saos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	300	PARAENSE	32,54	9.762,00
3	ARROZ LONGO FINO Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas.	KG	20.000	FINO GRAO	3,64	72.800,00
4	ACÚCAR CRISTAL Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos.	KG	3.000	MILEVI	3,96	11.880,00
5	BEBIDA LÁCTEA MORANGO OU CHOCOLATE (PÓ) Classificação/Características gerais: enriquecido com vitamina, ferro, zinco e ômega.	KG	1.000	SUSTENTARE	18,38	18.380,00
6	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL Classificação/Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido e refinado, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos biológicos, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha protease, aroma de manteiga. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten.	KG	7.000	PILAR	10,91	76.370,00
7	Biscoito doce, enriquecido com vitaminas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionadas em caixas de 08 kg. Pacote de 400 g.	KG	4.000	POTI	9,79	39.160,00
8	CARNE MOÍDA CONGELADA Classificação/ Características gerais: a carne bovina (músculo) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do NAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características físico-químicas: Máximo permitido de Água: 3%; Gordura: máximo de 15%; Proteína: mínimo de 25%; Umidade: máximo de 70%. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -12°C), resfriada (0º a 7°C).	KG	5.000	MAFRIPAR	15,23	76.150,00
9	COLORAU (colorífico) Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sal, sujidade ou matérias estranhas.	KG	400	SANTA CLARA	6,09	2.436,00
10	EXTRATO DE TOMATE Classificação/ Características gerais: produto industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0 g de gorduras totais e 0g de gorduras trans.; mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. Não contém glúten.	KG	900	QUERO	8,92	8.028,00
11	FEIJÃO TIPO 1: SAFRA CORRENTE: Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, pacote plástico transparente. Deverá constar no rótulo: data de embalagem e validade.	KG	1000	NATURAL	8,20	8.200,00
12	FRANGO CONGELADO Classificação/ Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos.	KG	10.000	AMERICANO	9,44	94.400,00

13	LEITE EM PÓ Classificação/Características gerais: produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, enriquecido com vitaminas, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de mofos, de odores estranhos e substâncias nocivas. Deve ter boa solubilidade. Contém GLUTEN.	KG	4.000	PIRACANJUBA	26,77	107.080,00
----	---	----	-------	-------------	-------	------------

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ Classificação/Características gerais: mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, sal, enriquecido com 07 vitaminas, ferro e zinco. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparados com ingredientes são e limpos de primeira qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 06(seis) meses. Na entrega deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes, pots ou latas de 1000g.	KG	2.000	SUSTENTARE	10,95	21.900,00
2	ALHO NACIONAL/Argentino descascado Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	300	PARAENSE	32,54	9.762,00
3	ARROZ LONGO FINO Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas.	KG	20.000	FINO GRAO	3,64	72.800,00
4	ACÚCAR CRISTAL Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos.	KG	3.000	MILEVI	3,96	11.880,00
5	BEBIDA LÁCTEA MORANGO OU CHOCOLATE (PÓ) Classificação/Características gerais: enriquecido com vitamina, ferro, zinco e ômega.	KG	1.000	SUSTENTARE	18,38	18.380,00
6	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL Classificação/Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido e refinado, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos biológicos, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha protease, aroma de manteiga. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten.	KG	7.000	PILAR	10,91	76.370,00
7	Biscoito doce, enriquecido com vitaminas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionadas em caixas de 08 kg. Pacote de 400 g.	KG	4.000	POTI	9,79	39.160,00
8	CARNE MOIDA CONGELADA Classificação/ Características gerais: a carne bovina (músculo) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001(ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características físico-químicas: Máximo permitido de Água: 3%; Gordura: máximo de 15%; Proteína: mínimo de 25%; Umidade: máximo de 70%. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -12°C), resfriada (0º a 7°C).	KG	5.000	MAFRIPAR	15,23	76.150,00
9	COLORAU (colorífico) Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sal, sujidade ou matérias estranhas.	KG	400	SANTA CLARA	6,09	2.436,00
10	EXTRATO DE TOMATE Classificação/ Características gerais: produto industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0 g de gorduras totais e 0g de gorduras trans.; mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. Não contém glúten.	KG	900	QUERO	8,92	8.028,00
11	FEIJÃO TIPO 1: SAFRA CORRENTE: Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, pacote plástico transparente. Deverá constar no rótulo: data de embalagem e validade.	KG	1000	NATURAL	8,20	8.200,00
12	FRANGO CONGELADO Classificação/ Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos.	KG	10.000	AMERICANO	9,44	94.400,00

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ Classificação/Características gerais: mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, sal, enriquecido com 07 vitaminas, ferro e zinco. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparados com ingredientes são e limpos de primeira qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 06(seis) meses. Na entrega deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes, pots ou latas de 1000g.	KG	2.000	SUSTENTARE	10,95	21.900,00
2	ALHO NACIONAL/Argentino descascado Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	300	PARAENSE	32,54	9.762,00
3	ARROZ LONGO FINO Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas.	KG	20.000	FINO GRAO	3,64	72.800,00
4	ACÚCAR CRISTAL Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos.	KG	3.000	MILEVI	3,96	11.880,00
5	BEBIDA LÁCTEA MORANGO OU CHOCOLATE (PÓ) Classificação/Características gerais: enriquecido com vitamina, ferro, zinco e ômega.	KG	1.000	SUSTENTARE	18,38	18.380,00
6	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL Classificação/Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido e refinado, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos biológicos, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha protease, aroma de manteiga. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten.	KG	7.000	PILAR	10,91	76.370,00
7	Biscoito doce, enriquecido com vitaminas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionadas em caixas de 08 kg. Pacote de 400 g.	KG	4.000	POTI	9,79	39.160,00
8	CARNE MOIDA CONGELADA Classificação/ Características gerais: a carne bovina (músculo) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001(ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características físico-químicas: Máximo permitido de Água: 3%; Gordura: máximo de 15%; Proteína: mínimo de 25%; Umidade: máximo de 70%. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -12°C), resfriada (0º a 7°C).	KG	5.000	MAFRIPAR	15,23	76.150,00
9	COLORAU (colorífico) Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sal, sujidade ou matérias estranhas.	KG	400	SANTA CLARA	6,09	2.436,00
10	EXTRATO DE TOMATE Classificação/ Características gerais: produto industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0 g de gorduras totais e 0g de gorduras trans.; mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. Não contém glúten.	KG	900	QUERO	8,92	8.028,00
11	FEIJÃO TIPO 1: SAFRA CORRENTE: Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, pacote plástico transparente. Deverá constar no rótulo: data de embalagem e validade.	KG	1000	NATURAL	8,20	8.200,00
12	FRANGO CONGELADO Classificação/ Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos.	KG	10.000	AMERICANO	9,44	94.400,00

13	LEITE EM PÓ Classificação/Características gerais: produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, enriquecido com vitaminas, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de mofo, de odores estranhos e substâncias nocivas. Deve ter boa solubilidade. Contendo GLUTEN.	KG	4.000	PIRACANJUBA	26,77	107.080,00
14	TOICO (vitamina B9), ovos e corante natural (urucum); Contém glúten. Fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção.	KG	2.000	ESTRELA	6,20	12.400,00

14	MACARRÃO TIPO SPAGUETE COM OVOS Classificação/Características gerais: ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corante natural (urucum). Contém glúten. Fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção.	KG	2.000	ESTRELA	6,20	12.400,00
----	--	----	-------	---------	------	-----------

15	MARGARINA COM SAL Classificação/Características gerais: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável e homogênea; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, 60 a 80% de lipídeos em sua composição com sal. Enriquecidos de vitaminas. Não contém glúten. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, apresentando o selo do SIF, data de fabricação, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações domesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	KG	500	PRIMOR	8,92	4.460,00
----	---	----	-----	--------	------	----------

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ Classificação/Características gerais: mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, sal, enriquecido com 07 vitaminas, ferro e zinco. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparados com ingredientes são e limpos de primeira qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 06(seis) meses. Na entrega deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes, pots ou latas de 1000g.	KG	2.000	SUSTENTARE	10,95	21.900,00
2	ALHO NACIONAL/Argentino descascado Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	300	PARAENSE	32,54	9.762,00
3	ARROZ LONGO FINO Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas.	KG	20.000	FINO GRAO	3,64	72.800,00
4	ACÚCAR CRISTAL Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos.	KG	3.000	MILEVI	3,96	11.880,00
5	BEBIDA LÁCTEA MORANGO OU CHOCOLATE (PÓ) Classificação/Características gerais: enriquecido com vitamina, ferro, zinco e ômega.	KG	1.000	SUSTENTARE	18,38	18.380,00
6	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL Classificação/Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido e refinado, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos biológicos, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha protease, aroma de manteiga. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten.	KG	7.000	PILAR	10,91	76.370,00
7	Biscoito doce, enriquecido com vitaminas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionadas em caixas de 08 kg. Pacote de 400 g.	KG	4.000	POTI	9,79	39.160,00
8	CARNE MOIDA CONGELADA Classificação/Características gerais: a carne bovina (músculo) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características físico-químicas: Máximo permitido de Água: 3%; Gordura: máximo de 15%; Proteína: mínimo de 25%; Umidade: máximo de 70%. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -12°C), resfriada (0º a 7°C).	KG	5.000	MAFRIPAR	15,23	76.150,00
9	COLORAU (colorífico) Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sal, sujidade ou matérias estranhas.	KG	400	SANTA CLARA	6,09	2.436,00
10	EXTRATO DE TOMATE Classificação/Características gerais: produto industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0 g de gorduras totais e 0g de gorduras trans.; mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. Não contém glúten.	KG	900	QUERO	8,92	8.028,00
11	FEIJÃO TIPO 1: SAFRA CORRENTE: Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, pacote plástico transparente. Deverá constar no rótulo: data de embalagem e validade.	KG	1000	NATURAL	8,20	8.200,00
12	FRANGO CONGELADO Classificação/Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos.	KG	10.000	AMERICANO	9,44	94.400,00

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ Classificação/Características gerais: mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, sal, enriquecido com 07 vitaminas, ferro e zinco. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparados com ingredientes são e limpos de primeira qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 06(seis) meses. Na entrega deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes, pots ou latas de 1000g.	KG	2.000	SUSTENTARE	10,95	21.900,00
2	ALHO NACIONAL/Argentino descascado Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	300	PARAENSE	32,54	9.762,00
3	ARROZ LONGO FINO Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas.	KG	20.000	FINO GRAO	3,64	72.800,00
4	ACÚCAR CRISTAL Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos.	KG	3.000	MILEVI	3,96	11.880,00
5	BEBIDA LÁCTEA MORANGO OU CHOCOLATE (PÓ) Classificação/Características gerais: enriquecido com vitamina, ferro, zinco e ômega.	KG	1.000	SUSTENTARE	18,38	18.380,00
6	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL Classificação/Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido e refinado, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos biológicos, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha protease, aroma de manteiga. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten.	KG	7.000	PILAR	10,91	76.370,00
7	Biscoito doce, enriquecido com vitaminas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionadas em caixas de 08 kg. Pacote de 400 g.	KG	4.000	POTI	9,79	39.160,00
8	CARNE MOIDA CONGELADA Classificação/Características gerais: a carne bovina (músculo) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características físico-químicas: Máximo permitido de Água: 3%; Gordura: máximo de 15%; Proteína: mínimo de 25%; Umidade: máximo de 70%. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -12°C), resfriada (0º a 7°C).	KG	5.000	MAFRIPAR	15,23	76.150,00
9	COLORAU (colorífico) Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sal, sujidade ou matérias estranhas.	KG	400	SANTA CLARA	6,09	2.436,00
10	EXTRATO DE TOMATE Classificação/Características gerais: produto industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0 g de gorduras totais e 0g de gorduras trans.; mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. Não contém glúten.	KG	900	QUERO	8,92	8.028,00
11	FEIJÃO TIPO 1: SAFRA CORRENTE: Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, pacote plástico transparente. Deverá constar no rótulo: data de embalagem e validade.	KG	1000	NATURAL	8,20	8.200,00
12	FRANGO CONGELADO Classificação/Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos.	KG	10.000	AMERICANO	9,44	94.400,00

13	LEITE EM PÓ Classificação/Características gerais: produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, enriquecido com vitaminas, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de mofo, de odores estranhos e substâncias nocivas. Deve ter boa solubilidade.	KG	4.000	PIRACANJUBA	26,77	107.080,00
17	ÓLEO DE SOJA Classificação/Características gerais: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, fracionamento ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas são e limpas. Não contém glúten, não transgênicos. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos.	LATAS	1.500	ABC	6,20	9.300,00

14	MACARRÃO TIPO SPAGUETE COM OVOS Classificação/Características gerais: ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corante natural (urucum). Contém glúten. Fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção.	KG	2.000	ESTRELA	6,20	12.400,00
----	--	----	-------	---------	------	-----------

15	MARGARINA COM SAL Classificação/Características gerais: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável e homogênea; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, 60 a 80% de lipídeos em sua composição com sal. Enriquecidos de vitaminas. Não contém glúten. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, apresentando o selo do SIF, data de fabricação, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações doméio, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	KG	500	PRIMOR	8,92	4.460,00
----	--	----	-----	--------	------	----------

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ Classificação/Características gerais: mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, sal, enriquecido com 07 vitaminas, ferro e zinco. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparados com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 06(seis) meses. Na entrega deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes, pots ou latas de 100g.	KG	2.000	SUSTENTARE	10,95	21.900,00
2	ALHO NACIONAL/Argentino descascado Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	300	PARAENSE	32,54	9.762,00
3	ARROZ LONGO FINO Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas.	KG	20.000	FINO GRAO	3,64	72.800,00
4	ACÚCAR CRISTAL Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos.	KG	3.000	MILEVI	3,96	11.880,00
5	BEBIDA LÁCTEA MORANGO OU CHOCOLATE (PÓ) Classificação/Características gerais: enriquecido com vitamina, ferro, zinco e ômega.	KG	1.000	SUSTENTARE	18,38	18.380,00
6	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL Classificação/Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido e refinado, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos biológicos, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha protease, aroma de manteiga. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten.	KG	7.000	PILAR	10,91	76.370,00
7	Biscoito doce, enriquecido com vitaminas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionadas em caixas de 08 kg. Pacote de 400 g.	KG	4.000	POTI	9,79	39.160,00
8	CARNE MOIDA CONGELADA Classificação/ Características gerais: a carne bovina (músculo) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características físico-químicas: Máximo permitido de Água: 3%; Gordura: máximo de 15%; Proteína: mínimo de 25%; Umidade: máximo de 70%. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -12°C), resfriada (0º a 7°C).	KG	5.000	MAFRIPAR	15,23	76.150,00
9	COLORAU (colorífico) Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sal, sujidade ou matérias estranhas.	KG	400	SANTA CLARA	6,09	2.436,00
10	EXTRATO DE TOMATE Classificação/ Características gerais: produto industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0 g de gorduras totais e 0g de gorduras trans.; mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. Não contém glúten.	KG	900	QUERO	8,92	8.028,00
11	FEIJÃO TIPO 1: SAFRA CORRENTE: Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, pacote plástico transparente. Deverá constar no rótulo: data de embalagem e validade.	KG	1000	NATURAL	8,20	8.200,00
12	FRANGO CONGELADO Classificação/ Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos.	KG	10.000	AMERICANO	9,44	94.400,00

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ Classificação/Características gerais: mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, sal, enriquecido com 07 vitaminas, ferro e zinco. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparados com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 06(seis) meses. Na entrega deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes, pots ou latas de 100g.	KG	2.000	SUSTENTARE	10,95	21.900,00
2	ALHO NACIONAL/Argentino descascado Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	300	PARAENSE	32,54	9.762,00
3	ARROZ LONGO FINO Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas.	KG	20.000	FINO GRAO	3,64	72.800,00
4	ACÚCAR CRISTAL Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos.	KG	3.000	MILEVI	3,96	11.880,00
5	BEBIDA LÁCTEA MORANGO OU CHOCOLATE (PÓ) Classificação/Características gerais: enriquecido com vitamina, ferro, zinco e ômega.	KG	1.000	SUSTENTARE	18,38	18.380,00
6	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL Classificação/Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido e refinado, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos biológicos, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha protease, aroma de manteiga. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten.	KG	7.000	PILAR	10,91	76.370,00
7	Biscoito doce, enriquecido com vitaminas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionadas em caixas de 08 kg. Pacote de 400 g.	KG	4.000	POTI	9,79	39.160,00
8	CARNE MOIDA CONGELADA Classificação/ Características gerais: a carne bovina (músculo) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características físico-químicas: Máximo permitido de Água: 3%; Gordura: máximo de 15%; Proteína: mínimo de 25%; Umidade: máximo de 70%. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -12°C), resfriada (0º a 7°C).	KG	5.000	MAFRIPAR	15,23	76.150,00
9	COLORAU (colorífico) Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sal, sujidade ou matérias estranhas.	KG	400	SANTA CLARA	6,09	2.436,00
10	EXTRATO DE TOMATE Classificação/ Características gerais: produto industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0 g de gorduras totais e 0g de gorduras trans.; mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. Não contém glúten.	KG	900	QUERO	8,92	8.028,00
11	FEIJÃO TIPO 1: SAFRA CORRENTE: Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, pacote plástico transparente. Deverá constar no rótulo: data de embalagem e validade.	KG	1000	NATURAL	8,20	8.200,00
12	FRANGO CONGELADO Classificação/ Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos.	KG	10.000	AMERICANO	9,44	94.400,00

19	POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS (acerola, cajá, goiaba, maracujá e abacaxi) Classificação/Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Características organolépticas: Aspecto: pasta mole/Cor: própria/Cheiro: próprio/Sabor: próprio. Processos tecnológicos empregados: Isento de mofo, de odores estranhos e substâncias nocivas. Deve ter boa solubilidade.	KG	1.500	SUFRUT	8,92	13.380,00
17	ÓLEO DE SOJA Classificação/Características gerais: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, fracionamento ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não contém glúten, não transgênicos. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos.	LATAS	1.500	ABC	6,20	9.300,00

15	MARGARINA COM SAL Classificação/Características gerais: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável e homogênea; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, 60 a 80% de lipídeos em sua composição com sal. Enriquecidos de vitaminas. Não contém glúten. Apresenta aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, apresentando o selo do SIF, data de fabricação, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	KG	500	PRIMOR	8,92	4.460,00
----	--	----	-----	--------	------	----------

18	MACARRÃO TIPO SPAGUETE COM OVOS Classificação/Características gerais: ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corante natural (urucum). Contém OVOS BRANCOS Classificação/Características gerais: ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspeccionadas pelo ministério da agricultura, acomodada em cartelas e embalada em caixas contendo 60 unidades cada caixa de papelão, sendo estas em perfeltas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	UND	700	AVINE	0,64	448,00
----	---	-----	-----	-------	------	--------

20	SAL IODADO Classificação/Características gerais: produto moído, lodado, de granulação uniforme e com cristais brancos, constituído de cloreto de sódio, lodado de potássio e antiemulante INS-535 (ferrocianeto de sódio).	KG	500	MIRAMAR	1,15	575,00
----	--	----	-----	---------	------	--------

16	MINGAU DE TAPIOCA COM COCO OU MILHO VERDE COM COCO	KG	1.000	SUSTENTARE	10,00	10.000,00
----	--	----	-------	------------	-------	-----------

16	MINGAU DE TAPIOCA COM COCO OU MILHO VERDE COM COCO	KG	1.000	SUSTENTARE	10,00	10.000,00
----	--	----	-------	------------	-------	-----------

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ Classificação/Características gerais: mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, sal, enriquecido com 07 vitaminas, ferro e zinco. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparados com ingredientes são e limpos de primeira qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 06(seis) meses. Na entrega deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes, potes ou latas de 1000g.	KG	2.000	SUSTENTARE	10,95	21.900,00
2	ALHO NACIONAL/Argentino descascado Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	300	PARAENSE	32,54	9.762,00
3	ARROZ LONGO FINO Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas.	KG	20.000	FINO GRAO	3,64	72.800,00
4	ACÚCAR CRISTAL Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos.	KG	3.000	MILEVI	3,96	11.880,00
5	BEBIDA LÁCTEA MORANGO OU CHOCOLATE (PÓ) Classificação/Características gerais: enriquecido com vitamina, ferro, zinco e ômega.	KG	1.000	SUSTENTARE	18,38	18.380,00
6	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL Classificação/Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido e refinado, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos biológicos, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha protease, aroma de manteiga. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten.	KG	7.000	PILAR	10,91	76.370,00
7	Biscoito doce, enriquecido com vitaminas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionadas em caixas de 08 kg. Pacote de 400 g.	KG	4.000	POTI	9,79	39.160,00
8	CARNE MOIDA CONGELADA Classificação/Características gerais: a carne bovina (músculo) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características físico-químicas: Máximo permitido de Água: 3%; Gordura: máximo de 15%; Proteína: mínimo de 25%; Umidade: máximo de 70%. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -12°C), resfriada (0º a 7°C).	KG	5.000	MAFRIPAR	15,23	76.150,00
9	COLORAU (colorífico) Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sal, sujidade ou matérias estranhas.	KG	400	SANTA CLARA	6,09	2.436,00
10	EXTRATO DE TOMATE Classificação/Características gerais: produto industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sólidos em pó de 30% em peso de 300g e 0g de gorduras totais e 0g de gorduras trans.; mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. Não contém glúten.	KG	900	QUERO	8,92	8.028,00
11	FEIJÃO TIPO 1: SAFRA CORRENTE: Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, pacote plástico transparente. Deverá constar no rótulo: data de embalagem e validade.	KG	1000	NATURAL	8,20	8.200,00
12	FRANGO CONGELADO Classificação/Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos.	KG	10.000	AMERICANO	9,44	94.400,00

20	SAL IODADO Classificação/Características gerais: produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio e anti-tumescante INS-535 (ferrocianeto de sódio).	KG	500	MIRAMAR	1,15	575,00
----	--	----	-----	---------	------	--------

21	SARDINHA Classificação/Características gerais: peixe de água salgada, conservado em óleo de soja ou em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Livre de gorduras trans, sem conservantes, selo do SIF INS-538, sal realçador de sabor: glutamato de monossódio. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos.	KG	550	PESCADOR	33,08	18.194,00
22	VINAGRE DE VINHO BRANCO Classificação/Características gerais: composição: fermentado acético de vinho branco / água. Apresentando 4% de acidez volátil.	LT	300	MARATA	2,31	693,00

	MACARRÃO TIPO SPAGUETE COM OVOS Classificação/Características gerais: ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corante natural (urucum). Contém					
--	---	--	--	--	--	--

Autor da Publicação: JOAO FLORENCIO MONTEIRO NETO

18	aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, biológicas, nutricionais, organolépticas, etc.)	UND	700	AVINE	0,64	448,00
----	--	-----	-----	-------	------	--------

Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 050/2017

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTALEZA DOS NOGUEIRAS-MA

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 050/2017, Tomada de Preços: 002/2017. PARTES - CONTRATADA: J CUNHA FILHO & CIA LTDA - ME, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 13.438.495/0001-87, com sede na Rua Alfredo Estrela, nº 42, Sala A, Centro - Floriano -PI; **CONTRATANTE:** PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTALEZA DOS NOGUEIRAS-MA, inscrita no CNPJ sob o nº. 06.080.394/0001-11. **FONTE DE RECURSO:** 12.361.0403.1-019 - Construção, Ampliação e Reforma de Unidades Escolares. 4.4.90.51.00-Obras e Instalações. **OBJETO:** Importa o presente termo aditivo em prorrogar a vigência do presente contrato de 22/09/2017 a 22/03/2018, nos termos do art. 57, inciso II da Lei 8.666/93 e suas posteriores alterações. LOCAL E DATA DA ASSINATURA: Fortaleza dos Nogueiras/MA, 22 de setembro de 2017. ALEANDRO GONÇALVES PASSARINHO, Prefeito Municipal.

Autor da Publicação: Comissão Permanente de Licitação

EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 004/2017

EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 004/2017, Fundamentado No Pregão Presencial nº 002/2017: **CONTRATANTE:** Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras/MA; **CONTRATADA: J F COMBUSTÍVEIS LTDA - EPP.** OBJETO: Combustíveis e Óleos Lubrificantes para suprir as necessidades da frota de veículos da Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras e suas Unidades Administrativas. OBJETO DO ADITIVO: alteração da Cláusula Quarta § 5º do contrato inicial, aditivando os itens 25%, com base no Artigo 65 - § 1º da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores. Fica aditivado ao contrato inicial o valor de **R\$ 61.767,50** (Sessenta e um mil, setecentos e sessenta e sete mil e cinquenta centavos), referente a 25% dos itens especificados no corpo do presente aditivo. Fortaleza dos Nogueiras - Ma, 29 de setembro de 2017. Aleandro Gonçalves Passarinho - Prefeito Municipal. **J F COMBUSTÍVEIS LTDA - EPP -** Franciscarlos Teixeira Lima - Proprietário.

Autor da Publicação: Comissão Permanente de Licitação

Prefeitura Municipal de Governador Archer

DECRETO Nº38/2017

“Homologa o Título de Propriedade através do Processo Administrativo de Legitimação de Posse e dá outras providências.”

A PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR ARCHER, Estado do Maranhão, no uso de suas atribuições legais,

Decreta

Art. 1º - Fica homologada a Concessão de Propriedade, através do Processo de Legitimação de Posse a **MARIA DIVINA RODRIGUES DOS SANTOS** do imóvel localizado na Rua 07 de Setembro, nº 140, Bairro Centro - CEP 65770-000, Governador Archer/MA, à vista da Lei Complementar Municipal nº 02/2011 e Dec. nº 67/2011.

Art. 2º - Expeça-se o competente Título de Propriedade.

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação,

	MINGAU DE TAPIOCA COM COCO OU MILHO VERDE COM COCO					
--	--	--	--	--	--	--

revogando-se as disposições em contrário.

DECRETO Nº37/2017

Gabinete do Prefeito Municipal de Governador Archer, em 19 de outubro de 2017.

MARIA DE JESUS MONTEIRO DOS SANTOS

Prefeita Municipal

Autor da Publicação: Luis Ventura Mota Filho

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 018/2017

Espécie: Ata de Registro de Preços nº. 018/2017, Processo Administrativo nº. 01.018/2017. Modalidade: Pregão Presencial nº. 018/2017 – SRP. Objeto: Contratação de empresa para prestação de serviços de roços de estradas vicinais em diversas localidades da zona rural do Município de Governador Archer/MA, de acordo com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência:

RAZÃO SOCIAL: J. F. da Costa Filho & Cia Ltda-ME (F & F Construções Ltda), CNPJ nº. 14.795.690/0001-27.					
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ROÇOS DE ESTRADAS VICINAIS EM DIVERSAS LOCALIDADES DA ZONA RURAL DO MUNICÍPIO DE GOVERNADOR ARCHER/MA.					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT.	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Prestação de serviços de roços de estradas vicinais em diversas localidades da zona rural do Município de Governador Archer/MA.	m	266300	R\$ 0,24	R\$ 63.912,00
				TOTAL	R\$ 63.912,00

RELAÇÃO DE LOCALIDADES - ROTA/TRECHOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	KM	QT/METROS
1	PULQUÉRIO/MALAQUIAS.	9	9000
2	MALAQUIAS/POÇO VERDE.	4	4000
3	MALAQUIAS/LAGES.	3,5	3500
4	MALAQUIAS/OLHO DÁGUA.	2	2000
5	PULQUÉRIO/CENTRO DAS CANAS.	9	9000
6	CENTRO DAS CANAS/TRES CEDROS.	2,2	2200
7	GOV. ARCHER/BARREIRAS.	14	14000
8	FÁRIAS/ RONCADOR.	13,2	13200
9	RONCADOR/SANTA MARIA.	3,3	3300
10	RONCADOR/GENTRO DO EVERTON.	8	8000
11	JURITI/ LAGOA DA CAPOTA.	6	6000
12	MALAQUIAS/CENTRO DAS CANAS.	4,2	4200
13	MALAQUIAS/GROTA FUNDA.	3,5	3500
14	MALAQUIAS/OLHO DAGUA.	3	3000
15	VILA FIALHO/PAJEU.	6	6000
16	PAJEU/ TABOCAL.	10,5	10500
17	BARREIRAS/SÃO JOSE DO SATU.	5,7	5700
18	SÃO FELIPE/SÃO PAULO.	5,5	5500
19	JAPAO/CRUZEIRO.	6	6000
20	GOV. ARCHER/GONCALVES DIAS.	12	12000
21	CENTRO/ CENTRO DAS NEGRAS.	5	5000
22	CENTRO DAS NEGRAS/CENTRO DO MOURA.	2	2000
23	CENTRO DAS NEGRAS/PORCO VERDE.	6,7	6700
24	POTE SECO/ CENTRO DAS NEGRAS.	4,5	4500
25	GOV. ARCHER/POTE SECO.	7,3	7300
26	GOV. ARCHER/CENTRO DOS LIMAS/POCO VERDE.	11	11000
27	ROSEANA/PULQUÉRIO.	1,8	1800
28	JABOTI/VENCESLAU.	3,3	3300
29	LAGOA DA CAPOTA/ENCRUZILHADA.	6,3	6300
30	SANTA MARIA/CARRASCO.	70,2	70200
31	CARRASCO/ENCRUZILHADA.	7	7000
32	JAPÃO/TORA I.	6,8	6800
33	JAPÃO/TORA II.	3,8	3800
TOTAL		266,3	266300

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Lei Federal nº. 10.520/2002; Decreto Municipal nº. 002/2013 e 004/2017; Lei nº. 8.666/1993 com suas alterações e demais legislações correlatas. DATA ASSINATURA: 05/10/2017. VIGÊNCIA: 12 (doze) meses. Signatários: Pela Contratante a Sra. Maria de Jesus Monteiro dos Santos, Prefeita Municipal e pela empresa J. F. da Costa Filho & Cia Ltda-ME (F & F Construções Ltda), o Sr. José Felix da Costa Filho, Representante Legal. Governador Archer/MA, 05/10/2017.

Autor da Publicação: Luis Ventura Mota Filho

“Homologa o Título de Propriedade através do Processo Administrativo de Legitimação de Posse e dá outras providências.”

A PREFEITA MUNICIPAL DE GOVERNADOR ARCHER, Estado do Maranhão, no uso de suas atribuições legais,

Decreta

Art. 1º - Fica homologada a Concessão de Propriedade, através do Processo de Legitimação de Posse a **ANTONIO CELSO OLIVEIRA CARNEIRO** do imóvel localizado na Av. Manoel Paciência, nº 1089-Centro, Zona Urbana - CEP 65770-000, Governador Archer/MA, à vista da Lei Complementar Municipal nº 02/2011 e Dec. nº 67/2011.

Art. 2º - Expeça-se o competente Título de Propriedade.

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete da Prefeita Municipal de Governador Archer, em 19 de outubro de 2017.

MARIA DE JESUS MONTEIRO DOS SANTOS

Prefeita Municipal

Autor da Publicação: Luis Ventura Mota Filho

EXTRATO DE CONTRATO DO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 019/2017 - CONTRATO Nº. 019/2017-PP - CPL/PMGA

EXTRATO DE CONTRATO DO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 019/2017 - Contrato nº. 019/2017-PP - CPL/PMGA: CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Governador Archer, CNPJ: 06.138.150.0001-42, CONTRATADA: L & L Promoção e Produção de Eventos Ltda-ME, CNPJ nº. 19.488.891/0001-03. OBJETO: Contratação de empresa especializada em promoção de eventos artísticos com apresentação de bandas e locação de estrutura de som, iluminação, gerador e banheiros químicos em comemoração aos 58 anos de Emancipação Política do Município de Governador Archer/MA - VALOR DO CONTRATO: R\$ 103.000,00 (Cento e cinquenta e quatro mil e quinhentos reais), itens nº. 01 a 08. PRAZO DE VIGÊNCIA: 23/08/2017. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Art. 61 § único da Lei Federal nº. 8.666/93. RECURSOS: Convênio nº. 222/2017, firmado com a Secretaria de Estado da Cultura e Turismo - SECTUR/MA e da seguinte Dotação Orçamentária, no tocante contrapartida do Município: 02.13.00 - 13.392.0001.2083.0000; 3.3.90.39.00. Signatários: Pela contratada a Sra. Lucia Monica Ribeiro Lobato e pela contratante a Sra. Maria de Jesus Monteiro dos Santos, Prefeita Municipal. Governador Archer/MA, 09/10/2017

Autor da Publicação: Luis Ventura Mota Filho

EXTRATO DE CONTRATO DO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 018/2017 - CONTRATO Nº. 0202.018/2017-PP - PMGA/SEMAPP

EXTRATO DE CONTRATO DO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 018/2017 - Contrato nº. 0202.018/2017-PP - PMGA/SEMAPP: CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Governador Archer, CNPJ: 06.138.150.0001-42, CONTRATADA: J. F. da Costa Filho & Cia Ltda-ME (F & F Construções

Ltda), CNPJ nº. 14.795.690/0001-27. OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviços de roços de estradas vicinais em diversas localidades da zona rural do Município de Governador Archer/MA – Itens 01 a 33. VALOR DO CONTRATO: R\$ 63.912,00 (Sessenta e três mil, novecentos e doze reais). PRAZO DE EXECUÇÃO: 12 (doze) meses. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Art. 61 § único da Lei Federal nº. 8.666/93. RECURSOS: 02.12.00 - 15.451.0074.1065.0000; 15.452.0080.2082.0000; 3.3.90.39.00. Signatários: Pelo contratado Sr. José Felix da Costa Filho e pela contratante a Sra. Maria de Jesus Monteiro dos Santos, Prefeita Municipal. Governador Archer/MA, 05/10/2017.

Autor da Publicação: Luis Ventura Mota Filho

Prefeitura Municipal de Mirador

ERRATA: ERRATA. EXTRATO DE CONTRATO: CONTRATO Nº 101/2017

ERRATA. EXTRATO DE CONTRATO: CONTRATO Nº 101/2017

ERRATA.PROCESSO Nº 00.00.022/2017 - PREGÃO PRESENCIAL Nº 022/2017 CONTRATO NR. 101/2017 - PARTES: Município de Mirador (MA) e a empresa R L DE FARIAS -ME, inscrita no CNPJ sob o n.º 19.426.365/0001-00- ESPÉCIE: contrato de aquisição. OBJETO: Aquisição de uma ambulância para Secretaria Municipal Saúde de Mirador/Ma. - BASE LEGAL: Lei n.º 10.520/2002, e, subsidiariamente, pela Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores; RETIFICA, que na publicação de FAMEM (Diário Oficial dos Municípios do Estado do Maranhão), Terceiros, Ed. Nº 1.633, do dia 12 de julho de 2017, pg. 07, ONDE SE LÊ- DATA DE ASSINATURA DO CONTRATO: 15/06/2017 - LEIASE: 14/06/2017. Mirador (MA), 14 de julho de 2017.

Autor da Publicação: GUILHERME COSTA CAMPOS

NORMAS E ORIENTAÇÕES DE PUBLICAÇÃO

A Constituição Federal permite que cada município, como ente federado, possa se auto-organizar administrativamente (Art. 18 da CF/88) por meio de suas leis (arts. 29, 20, I, da CD/88)

A Lei Federal nº 8.666/93, no seu art. 6º, inciso XIII, conceitua imprensa oficial e declara que: “para a União é o Diário Oficial da União e para os Estados, Distrito Federal e Municípios, é o que for definido em suas leis.”

O Diário Oficial é criado através de Lei Municipal. A prefeitura envia e aprova o Projeto de Lei, conforme modelo fornecido pela FAMEM, para a Câmara Municipal.

O art. 48 da Lei Complementar nº. 101/00 considera o meio eletrônico como um instrumento de transparência da gestão fiscal.

A Lei nº 10.520/2002, no seu art. 4º, determina que a publicação do aviso de licitação, independentemente do seu valor, deve ser publicado no Diário Oficial do respectivo município.

DA PUBLICAÇÃO:

A publicação do diário oficial dos municípios será exclusivamente através do site: www.famem.org.br.

O município que desejar, poderá imprimir as edições para distribuição em seu município.

A produção e circulação do diário obedecerão ao seguinte:

DA INCLUSÃO DO CONTEÚDO NO SISTEMA DO DIÁRIO:

DA DATA:

As prefeituras municipais podem inserir suas publicações dentro do sistema do diário até as 22:00hs do dia corrente.

DA PUBLICAÇÃO:

As publicações sempre acontecerão às 5:00hs do dia seguinte.

OBS.: Lembrando que todo e qualquer conteúdo incluso pelas prefeituras no dia corrente para publicação dentro do sistema do diário, só será publicado no próximo dia útil, obedecendo assim os feriados nacionais e finais de semana.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Formato: 21 x 29,7 cm (fechado)
- Cor: Preto e Branco
- Fonte: tamanho 8,5
- Número de Páginas: Determinado pela demanda
- Publicação: Diária

Para divulgar as publicações oficiais no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Maranhão, as prefeituras deverão seguir a seguinte normatização.

DO RECEBIMENTO:

- O conteúdo deverá ser enviado pela internet por meio da utilização da ferramenta de publicação do diário que já se

encontra disponível no site: diario.famem.org.br ;

- Todo o material enviado para publicação deverá ser realizado por meio de um funcionário da prefeitura previamente autorizado e capacitado pela FAMEM para utilização do sistema;

A FORMATAÇÃO:

O conteúdo inserido pelas prefeituras no sistema do diário, deverão obedecer à seguinte formatação: o editor de textos utilizado deve ser o “Word”; o corpo da letra (tamanho) será 8,5cm; usar espaçamento simples entre linhas; texto na cor preta (automática); selecionar fonte (estilo) Arial, com alinhamento justificado.

DA PUBLICAÇÃO:

- Só serão divulgadas no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Maranhão as publicações de municípios que aprovarem nas Câmaras Municipais o projeto de lei que autoriza as prefeituras a instituírem o diário como órgão oficial dos municípios;
- As publicações oficiais das prefeituras serão distribuídas no diário por ordem alfabética dos municípios, assim como os atos administrativos;
- O conteúdo publicado é de inteira responsabilidade do município que inseriu o material no sistema do diário para publicação;
- A publicação no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Maranhão substituirá as demais publicações impressas, para todos os efeitos legais, exceto para os editais de licitação na modalidade tomada de preços e concorrência, os quais, conforme disposto na Lei Federal nº 8.666/93, devem ser publicados também em diário de grande circulação.
- Algumas publicações ainda deverão ser realizadas pela Imprensa Oficial do Estado ou da União, quando se tratar de convênios ou outra forma de parceria com esses outros entes federativos.
- O Diário Oficial dos Municípios do Estado do Maranhão será publicado no site simultaneamente à publicação impressa.
- O Diário Oficial dos Municípios do Estado do Maranhão não circulará aos sábados, domingos e feriados.

DA DISTRIBUIÇÃO:

- A FAMEM disponibiliza todos os exemplares do Diário Oficial dos Municípios do Estado do Maranhão em seu site: diario.famem.org.br;

DO ARMAZENAMENTO:

- O material finalizado será armazenado em nuvem no ambiente tecnológico desta Federação e em encadernações mensais;
- Os e-mails recebidos também serão armazenados em nuvem em espaço de acesso restrito;
- O material também ficará acessível para consulta das prefeituras no site da FAMEM: www.famem.org.br

Obs.: A aceitação dos atos administrativos divulgados neste diário estão condicionadas à verificação de sua autenticidade na Internet.

ATOS QUE PODEM SER PUBLICADOS NO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO MARANHÃO E ATOS QUE DEVEM SER PUBLICADOS EM OUTROS VEÍCULOS DE PUBLICAÇÃO

SÃO VEÍCULOS DE DIVULGAÇÃO DE ATOS:**I) VEÍCULOS OFICIAIS:**

- a) Diário Oficial da União;
- b) Diário Oficial do Estado;
- c) Diário Oficial dos Municípios, impressos ou eletrônicos.

II) VEÍCULOS PRIVADOS:

- a) Jornal diário de circulação nacional;
- b) Jornal diário de grande circulação no Estado;
- c) Jornal diário de circulação regional;
- d) Jornal diário de circulação local.

III) INTERNET:

- a) Sites oficiais; e
- b) Sites privados.

ATOS ADMINISTRATIVOS QUE DEVEM SER PUBLICADOS E OS VEÍCULOS A SEREM UTILIZADOS:**I - AVISOS DE ABERTURA DE LICITAÇÕES:**

- a) Obrigatoriedade de publicar o extrato dos editais de tomada de preços e concorrência no DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO, quando se tratar de obras e serviços de engenharia com RECURSOS FEDERAIS (art. 21, § 4º da Lei Federal 8.666/93) e os de pregão quando o convênio ou o Decreto Municipal dispuser a respeito (art. 17, I, II, III do Decreto Federal 5.450/05), e poderão ser os editais publicados na íntegra no Diário Oficial dos Municípios;
- b) Obrigatoriedade de publicar o extrato dos editais de tomada de preços, concorrência, leilão e concurso no DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO (art. 21, § 4º, inciso II da Lei Federal 8.666/93) e poderão ser os editais publicados na íntegra no Diário Oficial dos Municípios;
- c) Obrigatoriedade de publicar o extrato dos editais de tomada de preços, concorrência, leilão e concurso no JORNAL DE GRANDE CIRCULAÇÃO NO ESTADO (art. 21, § 4º, inciso III da Lei Federal 8.666/93) e poderão ser os editais publicados na íntegra no Diário Oficial dos Municípios;
- d) Obrigatoriedade de publicar o extrato dos editais de tomada de preços, concorrência, leilão e concurso no JORNAL DE CIRCULAÇÃO LOCAL OU REGIONAL (art. 21, § 4º, inciso III da Lei Federal 8.666/93) e poderão ser os editais publicados na íntegra no Diário Oficial dos Municípios;
- e) Obrigatoriedade de publicar os editais de pregão na INTERNET e poderão ser os editais publicados na íntegra no Diário Oficial dos Municípios;
- f) Obrigatoriedade de divulgar a realização de audiência pública que deve anteceder a licitação ou conjunto de licitações em valores superiores a 100 vezes o limite estabelecido para a modalidade de concorrência nos mesmos meios de divulgação do edital respectivo;

g) OBRIGATORIEDADE DE DIVULGAR AS ALTERAÇÕES DOS EDITAIS de nos mesmos meios de divulgação do edital respectivo (art. 21, § 4º da Lei Federal 8.666/93).

II - DEMAIS ATOS DECORRENTES DA APLICAÇÃO DA LEI DE LICITAÇÕES:

a) Obrigatoriedade de divulgação dos editais de convite no mural da Prefeitura (art. 21 e 22,

§ 3º da Lei Federal 8.666/93) e DEVERÃO também ser publicados na íntegra no Diário Oficial dos Municípios;

b) Obrigatoriedade de divulgação da relação mensal de compras (art. 16 e art. 24, IX da Lei Federal 8.666/93) no mural da Prefeitura ou na Imprensa Oficial do Município, que neste caso, depois de aprovada a Lei Municipal será o Diário Oficial dos Municípios;

c) Obrigatoriedade de divulgar na Imprensa Oficial do Município, que pode ser o Diário Oficial dos Municípios e no jornal diário de grande circulação no Estado, o chamamento público para registro cadastral (art. 34, § 1º da Lei Federal 8.666/93);

d) Obrigatoriedade de divulgar na Imprensa Oficial do Município (Diário Oficial dos Municípios) a RATIFICAÇÃO DAS DISPENSAS E DE INEXIGIBILIDADES DE LICITAÇÃO e o retardamento da execução de obra ou serviço (arts. 8º, 17, § 2º e 4º, 24, 25 e 26 da Lei Federal 8.666/93);

e) Obrigatoriedade de divulgar o extrato de contratos, ajustes e convênios e seus RESPECTIVOS ADITIVOS (art. 61, parágrafo único da Lei Federal 8.666/93) na Imprensa Oficial do Município (Diário Oficial dos Municípios);

f) Obrigatoriedade de divulgar as intimações dos julgamentos das fases de habilitação e de propostas, quando não estiverem todos os licitantes presentes no ato que adotou a decisão, da anulação e revogação de licitações e da rescisão de contratos (art. 109, § 1º, alíneas a e b da LF 8.666/93), na Imprensa Oficial do Município (Diário Oficial dos Municípios);

g) Obrigatoriedade de divulgar a justificativa do pagamento fora da ordem cronológica (art. 5º da Lei Federal 8.666/93) na Imprensa Oficial do Município (Diário Oficial dos Municípios);

h) Obrigatoriedade de divulgar os preços registrados (art. 15, § 2º da Lei Federal 8.666/93) na Imprensa Oficial do Município (Diário Oficial dos Municípios);

i) Obrigatoriedade de divulgar as decisões de impugnações de editais, as decisões de recursos, os atos de cancelamento, adiamento, adjudicação e homologação de licitações, convocação para sorteio e demais avisos e decisões ocorridas no curso do procedimento licitatório aos licitantes, o que pode ser feito através do Diário Oficial dos Municípios. Caso envolva recursos federais, deverá também ser publicado no Diário Oficial da União, e na hipótese de envolver recursos do Estado do Maranhão, no Diário Oficial do Estado do Maranhão.

III - OUTROS ATOS OFICIAIS QUE PODEM E DEVEM SER DIVULGADOS POR MEIO DO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS:

Poderão ser publicados na íntegra no Diário Oficial dos Municípios:

a) as Leis Municipais e demais atos resultantes do processo legislativo das Câmaras Municipais, tais como, projetos de lei e vetos;

b) os Decretos e outros atos normativos baixados pelos Prefeitos e Presidentes das Câmaras Municipais, tais como portarias, resoluções, instruções normativas, orientações normativas;

c) os atos dos Secretários Municipais, baixados para a execução de normas, com exceção dos de interesse interno dos municípios, tais como: despachos circulares, ordens de serviço, licenças diversas, alvarás, entre outros;

d) atos administrativos cuja publicidade seja obrigatória nos termos da legislação federal, conforme antes apontado, bem como da legislação municipal;

e) atos administrativos diversos emanados de qualquer órgão municipal, inclusive conselhos de políticas públicas, tais como pautas, atas, pareceres;

f) atos relacionados à área de recursos humanos, a exemplo de: atos relacionados a concurso público (edital, homologação de inscrições, resultado e classificação de aprovados, decisões de recursos, homologação do concurso, convocação para posse e nomeação), aposentadoria, aproveitamento, demissão, exoneração, falecimento, nomeação de servidores efetivos, comissionados e temporários, promoção, recondução, reintegração, reversão, readaptação, transferência, inclusive a nomeação de comissões de sindicância e processo administrativo disciplinar e demais atos passíveis de publicação decorrentes destes processos;

g) atos decorrentes da aplicabilidade da Lei de Responsabilidade Fiscal, ainda que não sejam de publicidade obrigatória, tais como parecer prévio do controle interno, planos, prestação de contas, relatórios de gestão fiscal (publicidade obrigatória), relatórios resumidos da execução orçamentária (publicidade obrigatória) e versões simplificadas desses documentos. Os atos de publicidade obrigatória, acima referidos, deverão ser divulgados de modo a permitir o mais amplo acesso ao público, inclusive por meio eletrônico, jornal local ou Diário Oficial, juntamente com a fixação no mural dos órgãos.

IV - ATOS QUE DEVEM SER PUBLICADOS NA HOMEPAGE CONTAS PÚBLICAS DO TCU (LEI FEDERAL 9.755/98):

a) balanço consolidado das contas dos municípios, suas autarquias e outras entidades;

b) balanços do exercício anterior;

c) orçamentos do exercício;

d) quadros baseados em dados orçamentários, demonstrativos de receita e despesa;

e) ratificações das dispensas e inexigibilidades (obrigatório divulgar na Imprensa Oficial);

f) recursos repassados voluntariamente;

g) relação de compras (obrigatório divulgar na Imprensa Oficial);

h) relatórios resumidos da execução orçamentária - demonstrativos

bimestrais;

i) resumos dos instrumentos de contrato e de seus aditivos (obrigatório divulgar na Imprensa Oficial);

j) tributos arrecadados.


Todos estes atos também podem ser publicados no Diário Oficial dos Municípios para dar maior transparência à gestão municipal.

*A seguir, quadro resumo sobre os atos e veículos de publicação

ATO	BASE LEGAL	DOM	DOE	DOU	JGCE	JGL/R	WEB	HOME	MURAL
LICITAÇÕES									
Aviso de Tomada de Preços, Concorrência, Concurso e Leilão.	Art. 21 da Lei 8.666/93	X	X	X	X	X			
				(Obras com recursos federais)					
				OBRIGATÓRIO					
Chamamento do registro cadastral	Art. 34 da Lei 8.666/93	X			X				
Os atos a seguir, se publicados no Diário Oficial dos Municípios que é a imprensa oficial do Município, não precisam ser publicados em outro jornal.									
Aviso de Convite	Art. 21 e 22, §3º da Lei 8.666/93	X							X
Aviso de Pregão	Lei 10.520/2002	X					X		
Relação mensal de Compras	Art. 16 da Lei 8.666 e Lei 9.755/98	X						X	X
Ratificação de dispensa	Art. 66 da Lei 8.666 e Lei 9.755/98	X						X	
Ratificação de Inexigibilidade	Art. 26 da Lei 8.666 e Lei 9.755/98	X						X	
Retardamento da execução de obras ou serviços	Art. 26 da Lei 8.666/93	X							
Extrato dos contratos, ajustes e convênios	Art. 61 da Lei 8.666/93 e Lei 9.755/98	X						X	
Decisão habilitação e classificação de Propostas se ausentes licitantes no ato licitatório.	Art. 109 da Lei 8.666/93	X							
Justificativa de pagamento fora da ordem cronológica	Art. 5º da Lei 8.666/93	X							
Preços registrados	Art. 15 da Lei 8.666/93	X							
Decisão de impugnação de editais	Art. 41 da Lei 8.666/93	X							
Decisão de recursos	Lei 8.666/93	X							
Revogação de Licitação	Lei 8.666/93	X							
Anulação de Licitação	Lei 8.666/93	X							
Adjudicação de Licitação	Lei 8.666/93	X							
Convocação de Licitação	Lei 8.666/93	X							
Apostilas	Art. 61 da Lei 8.666/93 e Lei 9.755/98	X							
GESTÃO FISCAL									
RREO	Art. 52 da LC 101/2000	X				X	X		X
RGF	Art. 55 e 63 LC 101/2000	X				X	X		X
PROCESSO LEGISLATIVO									
Projetos de Lei	Art. 37 CF	X							
Vetos	Art. 37 CF	X							
Leis	Art. 37 CF	X							
Decretos	Art. 37 CF	X							
Portarias	Art. 37 CF	X							
Resoluções	Art. 37 CF	X							
Instruções Normativas	Art. 37 CF	X							
Orientações Normativas	Art. 37 CF	X							
ATOS ADMINISTRATIVOS DIVERSOS									
Ordens de Serviços	Art. 37 CF	X							
Pareceres	Art. 37 CF	X							
Licenças Municipais	Art. 37 CF	X							

Despachos	Art. 37 CF	X							
Circulares	Art. 37 CF	X							
Atas de Conselhos	Art. 37 CF	X							
Balço do exercício anterior	Lei 9.755/98	X						X	
Balço consolidado	Lei 9.755/98	X						X	
Orçamento do exercício	Lei 9.755/98	X						X	
Quadro demonstrativo da Receita e despesa	Lei 9.755/98	X						X	
Rec. repassados voluntariamente	Lei 9.755/98	X						X	
Tributos arrecadados	Lei 9.755/98	X						X	
ÁREA DE PESSOAL									
Edital de Concurso Público	Art. 37 CF	X							
Homologação de insc. Conc. Público	Art. 37 CF	X							
Resultado e classif. Conc. Público	Art. 37 CF	X							
Decisão de recursos em Conc. Público	Art. 37 CF	X							
Homologação de Conc. Público	Art. 37 CF	X							
Convocação p/ posse e nomeação	Art. 37 CF	X							
Aposentadoria de servidores	Art. 37 CF	X							
Demissão de servidores	Art. 37 CF	X							
Aproveitamento de servidores	Art. 37 CF	X							
Exoneração de servidores	Art. 37 CF	X							
Falecimento de servidores	Art. 37 CF	X							
Nomeação de servidores	Art. 37 CF	X							
Promoção de servidores	Art. 37 CF	X							
Recondução de servidores	Art. 37 CF	X							
Reintegração de servidores	Art. 37 CF	X							
Reversão de servidores	Art. 37 CF	X							
Readaptação de servidores	Art. 37 CF	X							
Transparência de servidores	Art. 37 CF	X							
Cessão de servidores	Art. 37 CF	X							

This document is signed by

	Signatory	CN=FEDERACAO DOS MUNICIPIOS DO ESTADO DO MARANHAO:12526786000164, OU=AR SERASA, OU=RFB e-CNPJ A1, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, O=ICP-Brasil, L=SAO LUIS, ST=MA, C=BR
	Date/Time	Fri Oct 20 04:00:12 BRT 2017
	Issuer-Certificate	CN=AC SERASA RFB v2, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, O=ICP-Brasil, C=BR
	Serial-No.	2670235723602551733
	Method	urn:adobe.com:Adobe.PPKLite:adbe.pkcs7.sha1 (Adobe Signature)