



# Diário Oficial DO MUNICÍPIO DE PALMAS

ANO II Nº 334

PALMAS - TO, TERÇA-FEIRA, 2 DE AGOSTO DE 2011

## SUMÁRIO

ATOS DO PODER EXECUTIVO	1
Secretaria Municipal de Governo	1
Secretaria Municipal de Finanças	1
Secretaria Municipal de Infraestrutura	6
Secretaria Municipal da Educação	6

## ATOS DO PODER EXECUTIVO

### DECRETO DE 29 DE JULHO DE 2011

Dispõe sobre a alteração de uso do solo da área que especifica.

**A VICE-PREFEITA**, no exercício do cargo de PREFEITA DE PALMAS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 63 e art. 71, inciso III, da Lei Orgânica do Município, combinado com a Lei Complementar nº 185, de 10 de junho de 2009, e tendo em vista o que consta nos autos do Processo nº 2010034009,

#### DECRETA:

Art. 1º Fica alterado o uso do solo do Lote nº 23, Quadra ARSE 61, Conjunto Lotes L, situado na Avenida NS-02, do Loteamento Palmas, com área total de 984,67 m², com os seguintes limites e confrontações: 29,52 metros de frente com Avenida NS-02; 30,00 metros de fundo com a AI-12; 24,00 metros do lado direito com o Lote 22; 13,99 metros do lado esquerdo com AI-12, objeto de Registro Geral, Matrícula nº 14.462, da Serventia de Registro de Imóveis de Palmas, passando de uso residencial multifamiliar, para uso de Posto de Abastecimento de Combustível - PAC.

Art. 2º Os índices urbanísticos permanecem os do uso original.

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

Palmas, 29 de julho de 2011.

EDNA AGNOLIN  
Prefeita de Palmas em exercício

Pedro Duailibe Sobrinho  
Secretário Municipal de Governo

### SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

#### DECRETO DE 29 DE JULHO DE 2011

**A VICE-PREFEITA**, no exercício do cargo de PREFEITA DE PALMAS, no uso da atribuição que lhe confere o art. 71, inciso III, da Lei Orgânica do Município, combinado com a Lei nº 1755, de 25 de novembro de 2010, alterada pela Lei nº 1776, de 12 de abril de 2011, resolve

NOMEAR

PATRÍCIA RACHEL ROSA E SILVA AZEVEDO, para exercer o cargo de Assessor Técnico I, DAS-2, na Secretaria Municipal de Governo, a partir de 28 de julho de 2011.

Palmas, aos 29 dias do mês de julho de 2011, 23º ano da criação de Palmas.

EDNA AGNOLIN  
Prefeita de Palmas em exercício

## Secretaria Municipal de Governo

### PORTARIA/SEGOV/Nº 529, de 29 de julho de 2011

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE GOVERNO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 80, inciso IV, da Lei Orgânica do Município de Palmas, combinado com o Decreto nº 060, de 11 de março de 2009, resolve

EXONERAR,

DINAILSON ARAÚJO COSTA, do cargo de Assessor Técnico I, DAS-2, lotado na Secretaria Municipal de Governo, a partir de 28 de julho de 2011.

Palmas, 29 de julho de 2011.

Pedro Duailibe Sobrinho  
Secretário Municipal de Governo

## Secretaria Municipal de Finanças

### EXTRATO DE ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Fundamentos Legais: Lei Federal nº 8.666/93, Decreto Municipal nº 218/2007 (com alterações do Decreto Municipal nº 160/2010) e Decreto Municipal nº 192/2011.

Órgão Participante: Secretaria Municipal da Saúde

Certame: Pregão Eletrônico nº 034/2011

Processo Original: 2011002033

Pregoeiro: Antonio Luiz Cardozo Brito

Validade da Ata: 12/06/2012

Órgão Aderente: Secretaria Municipal da Educação

Processo de Adesão: 2011028495

Fornecedor			CNPJ		
PAZ & SANTOS LTDA			05.063.935/0001-30		
Item	Unid	Qtd	Descrição	Marca	Valor Unit R\$
02	Und	196	Condicionador de ar, tipo split HI-WALL de 9.000 btu/h Descrição Técnica: Versão: Frio; Capacidade: 9.000 btu/h; Modelo: HI-WALL; Tensão de Operação: 220 V; Filtro eletrostático; Função turbo; Função sleep; Função desumidificação; Display na evaporadora; Consumo: máximo de 639 W; Controle remoto sem fio com display em cristal líquido; Modo economizador de energia; três velocidades de insuflamento de ar; Timer 24 horas para ligar e desligar; Compressor rotativo;	york	1.019,00

			Dimensões: Unidade interna: Aproximado (AxCxP)mm 710x250x190 Unidade externa: Aproximado (AxCxP)mm 443x563x370		
--	--	--	--	--	--

Fornecedor				CNPJ	
JOSAILTON GOMES DA SILVA - ME				37.582.814/0001-91	
Item	Unid	Qtde	Descrição	Marca	Valor Unit R\$
03	Und	100	Condicionador de ar, tipo split HI-WALL de 12.000 btu/h Descrição Técnica: Versão: Frio; Capacidade: 12.000 btu/h; Modelo: HI-WALL; Tensão de Operação: 220 V; Filtro eletrostático; Função turbo; Função sleep; Função desumidificação; Display na evaporadora; Consumo: máximo de 1168 W; Controle remoto sem fio com display em cristal líquido; Modo economizador de energia; três velocidades de insuflamento de ar; Timer 24 horas para ligar e desligar; Compressor rotativo; Dimensões: Unidade interna: Aproximado (AxCxP)mm 790x265x195 Unidade externa: Aproximado (AxCxP)mm 443x563x370	SPRINGER	1.250,00

Palmas-TO, 29 de julho de 2011.

João Marciano Júnior  
Diretor de Compras e Licitações

**EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS  
Nº 068-PP/SEFIN  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 068/2011**

Processo nº: 2011011602  
Validade 12 (doze) meses  
REGISTRO DE PREÇOS para execução dos serviços a seguir relacionados, proveniente da sessão pública do pregão de forma presencial n.º 068/2011, sucedido em 27/05/2011, às 15h, realizado pelo pregoeiro da Secretaria de Finanças.

**1. FUNDAMENTO LEGAL:**

Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 203, de 17 de agosto de 2005, Decreto Federal nº 3.931, de 19 de setembro de 2001, Decreto Municipal nº 218, de 28 de novembro de 2007, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 (inclui-se em todas as alterações promovidas, no que couber).

**2. DOS CONTEMPLADOS EM 1º LUGAR**

Fornecedor				CNPJ		
GUIMARÃES E NEGRE LTDA				05.634.149/0001-46		
Lote	Item	Und	Qtde	Descrição	Valor Unit R\$	Total Lote
2	1	Und	100	Locação de mesa redonda de madeira (para 6 pessoas)	350,00	1.350,00
	2	Und	400	Locação de cadeiras de plástico branca com encosto	400,00	
	3	Und	100	Locação de toalhas redondas	600,00	

Fornecedor				CNPJ		
JP MARIANO XAVIER - ME				12.860.212/0001-28		
Lote	Item	Und	Qtde	Descrição	Valor Unit R\$	Total Lote
1	1	Und	240	Coffee Break para 40 pessoas, com fornecimento de utensílios descartáveis	48.000,00	48.000,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS - Capital do Estado do Tocantins, no dia 29 de julho de 2011.

João Marciano Júnior  
Pregoeiro

**EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS  
Nº 082-PP/SEFIN  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 082/2011**

Processo nº: 2011016318

Validade 12 (doze) meses

REGISTRO DE PREÇOS para execução dos serviços a seguir relacionados, proveniente da sessão pública do pregão de forma presencial n.º 082/2011, sucedido em 29/06/2011, às 15h, realizado pelo pregoeiro da Secretaria de Finanças.

**1. FUNDAMENTO LEGAL:**

Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 203, de 17 de agosto de 2005, Decreto Federal nº 3.931, de 19 de setembro de 2001, Decreto Municipal nº 218, de 28 de novembro de 2007, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 (inclui-se em todas as alterações promovidas, no que couber).

**2. DOS CONTEMPLADOS EM 1º LUGAR**

Fornecedor				CNPJ			
EM DE OLIVEIRA RESTAURANTE				08.475.034/0001-44			
Lote	Item	Und	Qtde	Descrição	Valor Unit R\$	Vir. Total Item R\$	Valor Total Lote R\$
03	01	Serv.	26.352	Fornecimento de refeições ALMOÇOS/JANTARES) tipo SELF SERVICE, contendo os seguintes alimentos, quantidades e características:  a) 01(um) tipo de <u>salada mista crua e/ou cozida no vapor</u> com, pelo menos, <u>três</u> vegetais do grupo "A" (brócolis, couve-flor, palmito, pepino, repolho branco, repolho roxo, tomate, etc.).  OBS: Per capita: 130g.  b) 01(um) tipo de <u>salada mista cozida</u> composta de pelo menos dois vegetais do grupo "B" <u>ou</u> "B" + "C" <u>ou</u> "C", pelo menos 03(três) vezes na semana. Nos dois dias restantes, variar com 01(um) tipo de guarnição (ex.: purês, suflês, legumes sautés, refogados, gratinados, macarrão, farofas com verduras <u>ou</u> com carnes, etc.).  Vegetais do grupo "B" (abóbora kabutiá, abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, vagem, etc.);  Vegetais do grupo "C" (aipim, batatinha, batata-	13,85	364.850,00	364.850,00

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS**

ESTADO DO TOCANTINS

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE PALMAS

RAUL DE JESUS LUSTOSA FILHO  
Prefeito de Palmas

IDERLAN SALES DE BRITO  
Diretor do Diário Oficial

PEDRO DUAILIBE SOBRINHO  
Secretário Municipal de Governo

LUCAS DANIEL SOUZA PAIVA  
Gerente de Editoração e Publicação Eletrônica

<http://www.palmas.to.gov.br/diariooficial>  
502 Sul - Avenida NS 02 - Paço Municipal - CEP: 77021-900  
Palmas - TO  
CNPJ:24.851.511/0001-85  
Fone: (63) 2111-2507

HILDETE CARVALHO ARAÚJO  
Gerente de Revisão e Administração

									preparo das refeições, assim como, atestar que o cardápio esteja adequado para cada local de distribuição.			
									Fornecimento refeições (ALMOÇOS/JANTARES) tipo SELF SERVICE, contendo os seguintes alimentos, quantidades e características:  a) 01(um) tipo de <u>salada mista crua e/ou cozida no vapor</u> com, pelo menos, <u>três</u> vegetais do grupo "A" (brócolis, couve-flor, palmito, pepino, repolho branco, repolho roxo, tomate, etc.).			
	04	01	Serv.	26.352					OBS: Per capita: 130g.	9,83	259.000,00	259.000,00
									b) 01(um) tipo de <u>salada mista cozida</u> composta de pelo menos dois vegetais do grupo "B" <u>ou</u> "B" + "C" <u>ou</u> "C", pelo menos 03(três) vezes na semana. Nos dois dias restantes, variar com 01(um) tipo de guarnição (ex.: purês, suflês, legumes sautés, refogados, gratinados, macarrão, farofas com verduras <u>ou</u> com carnes, etc.).			
									Vegetais do grupo "B" (abóbora kabutiá, abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, vagem, etc.);			
									Vegetais do grupo "C" (aipim, batatinha, batata-doce, mandioca, milho verde, etc.).			
									OBS.: Per capita: 110 a 130g.			
									Não exceder mais do que uma preparação frita deste grupo por semana e variar os tipos de verdura para que não haja monotonia.			
									c) 01(um) tipo de arroz (variado: branco <u>ou</u> com vegetais).			
									OBS.: Per capita: 120 a 150g.			
									d) 01(um) tipo de feijão (obs.: com legumes). <u>Obs.: não entregar FEIJOADA.</u>			
									OBS.: Per capita: simples: 60g			
									e) 02 (dois) tipos de CARNES com as seguintes características:  <u>Carne de 1ª macia</u> , com variação nas formas de preparo.			
									OBS.: Per capita: Carne Bovina (de 1ª):- assada = 200g;			
									grelhada = 200g.			
									Frango:  assado sem osso = 200g;  assado com osso = 300g;			
									Porco ( obs.: sem toucinho):  assado sem osso: 200g;			
									- assado com osso: 300g;			
									-Linguça fresca (de 1ª) = 200g.			
									f) 01(um) tipo de sobremesa ( ex.: pudins, mousses, gelatinas, salada de frutas.).			

											<p>uma preparação frita deste grupo por semana e variar os tipos de verdura para que não haja monotonia.</p> <p>c) 01(um) tipo de arroz (variari: branco <u>ou</u> com vegetais).</p> <p>OBS.: Per capita: 120 a 150g.</p> <p>d) 01(um) tipo de feijão (obs.: com legumes). <u>Obs.: não entregar FEIJOADA.</u></p> <p>OBS.: Per capita:- simples: 60g</p> <p>e) 02 (dois) tipos de <b>CARNES</b> com as seguintes características:  = <b>Carne de 1ª macia</b>, com variação nas formas de preparo.</p> <p>OBS.: Per capita:  Carne Bovina (de 1ª): assada = 200g; grelhada = 200g.  Frango:  assado sem osso = 200g;  assado com osso = 300g.  Porco ( obs.: sem toucinho):  assado sem osso: 200g;  assado com osso: 300g;  -Linguiça fresca (de 1ª) = 200g.  f) 01(um) tipo de sobremesa ( ex.: pudins, mousses, gelatinas, salada de frutas.).</p> <p>OBS.: Per capita:- 01(uma) porção média (70g).</p> <p><u>OBSERVAÇÕES:</u></p> <p>Exigências quanto ao preparo:</p> <p>Utilizar somente óleo vegetal ( ex.: canola, girassol, milho, soja, etc.);  <u>As carnes deverão ter toda a gordura aparente retirada;</u></p> <p>Fornecer cada reparação ( salada crua, salada cozida, guarnição, carne, arroz, feijão e sobremesa ) em recipientes separados, que mantenham a temperatura do alimento acima de 60°C durante o transporte até os Estabelecimentos de Saúde, conforme as especificações da Vigilância Sanitária.</p> <p><u>Este modo de fornecimento facilitará a aceitação das refeições, bem como no porcionamento das mesmas.</u></p> <p>Exigência do alvará de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária, válido e em dia.</p> <p>É <u>indispensável</u> que a empresa vencedora tenha um responsável técnico (nutricionista) para a elaboração dos cardápios e controle das atividades elaboradas no local de preparo das refeições, assim como, atestar que o cardápio esteja adequado para cada local de distribuição.</p>					
06	01	Serv.	21.594	10,33	223.000,00	223.000,00										<p>Fornecimento de refeições (ALMOÇOS/JANTARES) tipo SELF SERVICE, contendo os seguintes alimentos, quantidades e características:</p> <p>a) 01(um) tipo de <u>salada mista crua e/ou cozida no vapor</u> com, pelo menos, <u>três</u> vegetais do grupo "A" (brócolis, couve-flor, palmito, pepino, repolho branco, repolho roxo, tomate, etc.).</p> <p>OBS: Per capita: 130g.</p> <p>b) 01(um) tipo de <u>salada mista cozida</u> composta de pelo menos dois vegetais do grupo "B" <u>ou</u> "B" + "C" <u>ou</u> "C", pelo menos 03(três) vezes na semana. Nos dois dias restantes, variar com 01(um) tipo de guarnição (ex.: purês, sulfês, legumes sautés, refogados , gratinados, macarrão, farofas com verduras <u>ou</u> com carnes, etc.).</p> <p>Vegetais do grupo "B" (abóbora kabutiá, abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, vagem, etc.);</p> <p>Vegetais do grupo "C" (aipim, batatinha, batata-doce, mandioca, milho verde, etc.).</p> <p>OBS.: Per capita: 110 a 130g</p> <p>Não exceder mais do que</p> <p>Utilizar somente óleo vegetal ( ex.: canola, girassol, milho, soja, etc.);  <u>As carnes deverão ter toda a gordura aparente retirada;</u></p> <p>Fornecer cada reparação ( salada crua, salada cozida, guarnição, carne, arroz, feijão e sobremesa ) em recipientes separados, que mantenham a temperatura do alimento acima de 60°C durante o transporte até os Estabelecimentos de Saúde, conforme as especificações da Vigilância Sanitária.</p> <p><u>Este modo de fornecimento facilitará a aceitação das refeições, bem como no porcionamento das mesmas.</u></p> <p>Exigência do alvará de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária válido e em dia.</p> <p>É <u>indispensável</u> que a empresa vencedora tenha um responsável técnico (nutricionista) para a elaboração dos cardápios e controle das atividades elaboradas no local de preparo das refeições, assim como, atestar que o cardápio esteja adequado para cada local de distribuição.</p>

Fornecedor				CNPJ			
JP MARIANO XAVIER – ME				12.860.212/0001-28			
Lote	Item	Und	Qtde	Descrição	Valor Unit R\$	Vlr. Total Item R\$	Valor Total Lote R\$
01	01	kg	2.650	Pão de 50g ( tipo francês ).	7,60	20.140,00	122.291,81
	02	kg	1.315	Queijo ( tipo mussarela ).	19,47	25.603,05	
	03	kg	1.315	Presunto (1ª linha)	18,46	24.274,90	
	04	L	10.512	Leite Integral tipo longa vida, litro de 1000ml.	3,13	32.902,56	
	05	Pacote	730	Biscoito (salgado e doce, alternadamente) pacote 800gr	7,05	5.146,50	
	06	Pote	730	Margarina cremosa (1ª linha). Pote com 500gr	3,76	2.744,80	
	07	kg	1.000	Achocolatado em pó (1ª linha).	11,48	11.480,00	
02	01	L	2.790	Leite (caixa de 1 litro)	3,13	8.732,70	48.338,63
	02	Kg	310	Achocolatado em pó (de 1ª linha)	11,48	3.558,80	
	03	Kg	690	Pão de 50g	7,60	5.244,00	
	04	Kg	356,5	Mussarela de 1ª linha	19,30	6.880,45	
	05	Kg	356,5	Presunto de 1ª linha	18,35	6.541,78	
	06	L	1.855	Suco de frutas(ex.: goiaba, manga, acerola)	5,18	9.608,90	
	07	kg	464	Pão de queijo	16,75	7.772,00	

Fornecedor				CNPJ			
GUIMARÃES E NEGRE LTDA – ME				05.634.149/0001-46			
Lote	Item	Und	Qtde	Descrição	Valor Unit R\$	Vlr. Total Item R\$	Valor Total Lote R\$
05	01	Serv.	7.740	Fornecimento de refeições (ALMOÇOS) tipo SELF SERVICE, contendo os seguintes alimentos, quantidades e características:  a) 01(um) tipo de <u>salada mista crua</u> , pelo menos, <u>três</u> vegetais do grupo "A" (brócolis, couve-flor, palmito, pepino, repolho branco, repolho roxo, tomate, tomate, etc.).  OBS: Per capita: 130g.  b) 01(um) tipo de <u>salada mista cozida</u> composta de pelo menos dois vegetais do grupo "B" ou "C" + "C" ou "C", pelo menos 03(três) vezes na semana. Nos dois dias restantes, variar com 01(um) tipo de guarnição (ex.: purês, suflês, legumes sautés, refogados, gratinados, macarrão, farofas com verduras <u>ou</u> com carnes, etc.).  Vegetais do grupo "B" (abóbora kabutiã, abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, vagem, etc.);  Vegetais do grupo "C" (batatinha, batata-doce, mandioca, milho verde, etc.).  OBS.: Per capita: 110 a 130g.  Não exceder mais do que uma preparação frita deste grupo por semana e variar os tipos de verdura para que não haja monotonia.  c) 01(um) tipo de arroz (variari: branco, com legumes, etc.).  OBS.: Per capita: 120g.  d) 01(um) tipo de feijão (variari simples e com legumes).  OBS.: Per capita: 60g.  e) 02 (dois) tipos de CARNES com as seguintes características:  = Carne magra, macia, com variações nas formas de preparo que NÃO exijam uso de facas para seu consumo, bem como variar os tipos de carnes, sendo que <u>pelo</u>	9,69	75.000,00	75.000,00

menos duas vezes na semana, haja carne e frango.

OBS.: Per capita:

Carne Bovina (de 1ª): assada = 150g;

grelhada = 150g; ao molho 200g. Frango: assado sem osso = 150g;

assado com osso = 200g.

Porco ( obs.: sem toucinho):

assado sem osso: 200g;

**OBSERVAÇÕES:**

- Exigências quanto ao preparo:

utilizar somente óleo vegetal ( ex.: canola, girassol, milho, soja, etc.); as carnes deverão ter toda a gordura aparente retirada;

evitar comidas muito gordurosas e muito salgadas.

Fornecer cada preparação ( salada crua, salada cozida, guarnição, carne, arroz, feijão e sobremesa ) em recipientes separados, que mantenham a temperatura do alimento acima de 60°C durante o transporte até os Estabelecimentos de Saúde, conforme as especificações da Vigilância Sanitária.

Este modo de fornecimento facilitará a aceitação das refeições, bem como no porcionamento das mesmas.

Exigência do alvará de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária válido e em dia.

É indispensável que a empresa vencedora tenha um responsável técnico (nutricionista) para a elaboração dos cardápios e controle das atividades elaboradas no local de preparo das refeições, assim como, atestar que o cardápio estará adequado para cada local de distribuição.

As entregas das refeições no Estabelecimento de Saúde – CAPS ad, deverão ser feitas somente nos dias úteis.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS - Capital do Estado do Tocantins, no dia 29 de julho de 2011.

Higor de Sousa Franco  
Pregoeiro

**AVISO DE LICITAÇÃO  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 109/2011**

A Prefeitura Municipal de Palmas - TO, através do Pregoeiro da Secretaria de Finanças, torna público que fará realizar às 09h do dia 15 de agosto de 2011, na sala de reuniões da Secretaria de Finanças localizado no endereço Qd. 402 Sul, AV. Teotônio Segurado, CJ. 01, Lts. 08/09, o PREGÃO PRESENCIAL nº 109/2011, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL, para contratação de empresa para prestação de serviços de hospedagem e alimentação, de interesse da Secretaria Municipal da Educação,



processo nº 2011008016. O Edital poderá ser examinado ou retirado pelos interessados no endereço acima, das 09 às 12 e das 14 às 18 horas, em dias úteis. Maiores informações poderão ser obtidas no local, pelo fone (63) 2111-2735/2736 ou email: cplpalmas@gmail.com.

Palmas, 01 de agosto de 2011.

Oswaldo Lopes de Carvalho  
Pregoeiro

**AVISO DE LICITAÇÃO  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 104/2011**

A Prefeitura Municipal de Palmas – TO, através da Pregoeira da Secretaria de Finanças, torna público que fará realizar às 09h (horário de Brasília) do dia 15 de agosto de 2011, no sítio [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), PREGÃO ELETRÔNICO Nº 104/2011, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, para Registro de Preços, visando a futura aquisição de materiais odontológicos, de interesse do Fundo Municipal de Saúde de Palmas - FMS, processo nº 2011001047. O Edital poderá ser retirado no sítio referenciado ou examinado pelos interessados na Diretoria de Compras e Licitações, sítio à 402 Sul, Conj. 01 Lts. 08/09, em horário comercial, em dias úteis. Maiores informações poderão ser obtidas no local, pelo fone (63) 2111-2735 / 2736 ou email [cplpalmas@gmail.com](mailto:cplpalmas@gmail.com).

Palmas, 01 de agosto de 2011.

Viviane Gomide Dumont Vargas  
Pregoeira

## Secretaria Municipal de Infraestrutura

**EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE RE-RATIFICAÇÃO  
N.º01/2011  
DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS N.º 24/2010**

ESPÉCIE: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS  
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PALMAS  
CONTRATADA: EMPRESA PAVIENGE ENGENHARIA LTDA.  
OBJETO: Termo Aditivo de prazo ao Contrato nº. 24/2010, que tem por objeto a prestação de serviços de execução e restauração de pavimento com lama asfáltica, de interesse da Secretaria de Infraestrutura.  
ADITAMENTO: Prorrogação do prazo por mais de 180 (cento e oitenta) dias, a partir de seu vencimento.  
BASE LEGAL: Processo n.º29434/2009, nos termos do art. 57, § 2º da Lei n.º 8.666/93

**ORDEM DE REINICIO DE SERVIÇO**

DA: SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA.  
PARA: PAVIENGE ENGENHARIA LTDA.  
PROCESSO Nº.: 29434/2009.

A Secretaria Municipal de Infraestrutura, autoriza a empresa PAVIENGE ENGENHARIA LTDA., a reiniciar os serviços correspondentes a execução de restauração de pavimento com lama asfáltica, referente ao contrato de prestação de serviços nº. 24/2010.

Palmas / TO, 01 de junho de 2011.

Engº José Francisco dos Santos  
Secretário

## Secretaria Municipal da Educação

**EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2011**

A ACCEI CANTIGA DE NINAR, pessoa jurídica de

direito público, com sede na Rua 18 APM Lote 05 C/ Rua 20 C/ AV. H, inscrita no CNPJ sob o nº 06.307.119/0001-98, neste ato representado pela presidente da Comissão Permanente da Chamada Pública da ACCEI Cantiga de Ninar, a senhora Eliene de Sousa Reis, portadora do CPF 895.450.791-34, no uso de suas prerrogativas legais, conforme Portaria nº 001, de 15 de abril de 2011, e considerando o disposto da Lei 11.947/2009 e na Resolução FNDE\ CD nº 38\2009, vem realizar a Chamada pública nº 001\2011 para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, durante o período de 05/08/2011 a 12/12/2011.

Fonte de recursos: Recursos provenientes do FNDE – fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

Das condições para participação: Poderão participar desta chamada pública agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física e/ou Jurídica, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, organizados em grupos formais e informais.

Do período para encaminhamento de documentos – Habilitação e Projeto de Venda: Os grupos Formais e ou Informais deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Vendas a partir da data da publicação deste até o dia 08/08/2011, das 08:00 às 12:00 hs na Unidade do CMEI Cantiga de Ninar, no endereço acima citado com tel. 3225-0484 ou ainda no núcleo da RURALITNS da Secretaria Municipal de Agricultura, telefone: 3218-3132.

Eliene de Sousa Reis  
Presidente da Comissão Permanente da Chamada Pública



## DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE PALMAS

### CONTATOS

[www.palmas.to.gov.br/diariooficial](http://www.palmas.to.gov.br/diariooficial)  
[diariooficial@palmas.to.gov.br](mailto:diariooficial@palmas.to.gov.br)  
[diariooficialpalmas@gmail.com](mailto:diariooficialpalmas@gmail.com)

(63) 2111-2507

PREFEITURA DE PALMAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
DIÁRIO OFICIAL  
Paço Municipal - 502 Sul  
CEP 77001-900 / Palmas – TO