

Secretaria do Meio Ambiente

Secretário: Claudio Dilda
End: Rua Carlos Chagas, 55
Porto Alegre/RS - 90245-000 - Centro
Fone: (51) 3288-8100

RESOLUÇÕES

CONSELHO DE RECURSOS HÍDRICOS

RESOLUÇÃO Nº 29/06

Aprova acordo sobre as retiradas de água na bacia do rio Gravataí.

O CONSELHO DE RECURSOS HÍDRICOS DO RIO GRANDE DO SUL, no uso de suas atribuições conferidas pela Lei Estadual n. 10.350, de 30 de dezembro de 1994, regulamentada pelo Decreto nº. 36.055, de 04 de julho de 1995, e suas posteriores modificações aplicáveis à matéria, representado por seu Presidente Claudio Dilda.

Considerando:

- a condição atual de escassez de água na bacia hidrográfica do rio Gravataí;
- a necessidade de compatibilizar todos os usos da água na Bacia Hidrográfica, garantindo a prioridade ao abastecimento público conforme determina a Constituição Estadual e a Lei nº 10.350/1994 que regulamentou o Sistema Estadual de Recursos Hídricos,
- a possibilidade de comprometimento do abastecimento das populações devido aos baixos níveis da água verificados nas captações da CORSAN nos municípios de Alvorada e Gravataí,
- a Ata da 205.ª Reunião Ordinária do Comitê de Gerenciamento da Bacia Hidrográfica do Rio Gravataí, realizada no dia 12 de setembro de 2006, e aprovada pelos seus membros, onde consta o estabelecimento do "nível de alerta" (ou "nível mínimo operacional") de 1(um) metro do rio Gravataí em relação ao nível do mar, observado na captação de Alvorada, para o desencadeamento de ações destinadas a evitar problemas com o abastecimento das populações;
- que o Comitê de Gerenciamento da Bacia Hidrográfica do Rio Gravataí, conforme suas atribuições, decidiu estabelecer, no processo de gestão da bacia hidrográfica, um conjunto de regras para o uso das águas para irrigação, como parte do processo de planejamento dos usos da água na bacia;

RESOLVE, AD REFERENDUM DO CONSELHO DE RECURSOS HÍDRICOS

Art. 1º - Aprovar o Acordo construído no âmbito do Comitê Gravataí na sua 205ª Reunião Ordinária, realizada no dia 12 de setembro de 2006, mediante o qual, conforme consta na respectiva Ata, ficam estabelecidos os condicionantes do bombeamento de água para irrigação, a partir dos cursos de água superficiais.

Art. 2º - Estabelecer que o bombeamento continuado, nos termos definidos nas portarias de Outorga do Direito do Uso da Água, emitidas pelo Departamento de Recursos Hídricos, somente será permitido enquanto o nível do rio Gravataí se mantiver acima do "Nível de Alerta" ou "Nível Mínimo Operacional", estabelecido em 1,00 m (um metro) acima do nível do mar, medido na régua instalada na captação da CORSAN situada no rio Gravataí, município de Alvorada.

Art. 3º - Estabelecer que a captação de água para irrigação será intermitente – três dias com bombeamento e dois dias sem bombeamento – a partir da zero hora do dia subsequente àquele em que o nível do rio Gravataí atingir o "Nível de Alerta" ou "Nível Mínimo Operacional", de 1,00m (um metro) em relação ao nível do mar.

Parágrafo Único - O regime de captação alternado será mantido enquanto o nível da água se situar entre 1,00 m (um metro) e 51 cm (cinquenta e um centímetros).

Art. 4º - Estabelecer que se o nível da água do rio Gravataí atingir 50 cm (cinquenta centímetros), medido na régua instalada na captação da CORSAN situada no rio Gravataí, município de Alvorada, a captação de água para irrigação será imediatamente suspensa.

Art. 5º - A retomada dos regimes de bombeamento estabelecidos nos Art. 2º e 3º, somente será autorizada mediante comunicado do Departamento de Recursos Hídricos à Secretaria Executiva do Comitê Gravataí, a quem competirá repassar a informação aos representantes das Entidades-Membro.

Art. 6º - A CORSAN informará diariamente o nível do rio ao Departamento de Recursos Hídricos e à Secretaria Executiva do Comitê Gravataí, a quem competirá repassar a informação aos representantes das Entidades-Membro.

Art. 7º - Esta Resolução tem prazo de vigência até o dia 15 de março de 2007.

Art. 8º - Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Porto Alegre, 18 de outubro de 2006

PAULO RENATO PAIM,
Secretário Executivo do CRH/RS

CLAUDIO DILDA,
Presidente do CRH/RS

Código 225621

SÚMULAS

SÚMULA DO SEXTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

I - PARTES: Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria Estadual do Meio Ambiente, e a Terra e Mar Prestação de Serviços Ltda. **II – OBJETO:** Fica prorrogado o prazo de vigência da Cláusula Décima Segunda do Contrato de Prestação de Serviços Contínuos, por mais 12 (doze) meses, a contar de 14 de outubro de 2006, permanecendo inalteradas as demais cláusulas do Termo Inicial; e Fica alterada a Cláusula Quarta – Do Recurso Financeiro, do Contrato, que passa a ter a seguinte redação: "CLÁUSULA QUARTA – DO RECURSO FINANCEIRO: As despesas decorrentes do presente Contrato correrão à conta do seguinte recurso financeiro: Unidade Orçamentária – 05.89; Projeto – 1896; Recurso – 0176; Elemento de Despesa – 3.3.90.37.3703; Empenho nº 060797479; Data: 13/10/2006". **ARQUIVO DE ACESSO PÚBLICO:** Procedimento Administrativo nº 14667-0500/01-6. Secretaria do Meio Ambiente, Rua Carlos Chagas, 55, 9º andar, Porto Alegre-RS.

Porto Alegre, 16 de outubro de 2006.

Claudio Dilda
Secretário de Estado do Meio Ambiente

Código 225579

Secretaria da Saúde

Secretário:
João Gabbardo dos Reis
End: Av. Borges de Medeiros, 1501 - 6º andar
Porto Alegre/RS - 90119-900
Fone: (51) 3288-5800

PORTARIAS

PORTARIA Nº 542/2006

~~(Revogada pela Portaria SES Nº 1.235/2022)~~

~~Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.~~

~~O Secretário da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições e,~~

~~Considerando a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;~~

~~Considerando a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população;~~

~~Considerando a necessidade de harmonização de ações de inspeção sanitária em estabelecimentos que atuam na área de serviços de alimentação em todo território estadual;~~

~~Considerando a necessidade de padronização de instrumentos de verificação das Boas Práticas para os Serviços de Alimentação;~~

~~Considerando a necessidade de regulamentar os Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação;~~

~~Considerando a necessidade de regulamentar os procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para Serviços de Alimentação;~~

~~Considerando que a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 pode ser complementada pelo órgão de vigilância sanitária estadual e municipal visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.~~

RESOLVE:

~~Art. 1º - Aprovar a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, constante no Anexo I.~~

~~Art. 2º - Aprovar a regulamentação dos Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, constante no Anexo II.~~

~~Art. 3º - Aprovar a regulamentação de procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para serviços de Alimentação, constante no Anexo III.~~

~~Art. 4º - Determinar à Fiscalização Sanitária Estadual à supervisão do cumprimento da referida norma de forma suplementar e/ou complementar à Fiscalização Municipal, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e pactuações vigentes.~~

~~Art. 5º - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Portaria configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.~~

~~Art. 6º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.~~

~~Porto Alegre, 17 de outubro de 2006.~~

JOÃO GABARDO DOS REIS
Secretário de Estado da Saúde

ANEXO I

LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Número:	Ano:		
1. Identificação da Empresa			
1.1. Razão Social:			
1.2. Nome Fantasia:			
1.3. Alvará/Licença Sanitária:	1.4. Inscrição Estadual/Municipal:		
1.5. CNPJ/CPF:	1.6. Fone:	1.7. Fax:	
1.8. E-mail:			
1.9. Endereço (Rua/Avenida):	1.10. Número:	1.11. Complemento:	
1.12. Bairro:	1.13. Município:	1.14. UF:	1.15. Cep:
1.16. Ramo de Atividade:			
1.17. Número de Funcionários:			
1.18. Número de Manipuladores de Alimentos:			
1.19. Responsável Técnico:	1.20. Formação:		
1.21. Responsável Legal/Proprietário do Estabelecimento:			
1.22. Motivo da Inspeção:			

() Solicitação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária
 (-) Programas específicos de Vigilância Sanitária
 (-) Verificação ou apuração de Denúncia
 () Renovação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária
 Outros:

Avaliação	Sim	Não	NA(*)
2. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios			
2.1. Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos.			
2.2. Acesso às instalações independente, não comum a outros usos.			
2.3. Dimensionamento da edificação e das instalações compatível com todas as operações.			
2.4. Existência de separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.			
2.5. Piso de material de fácil higienização (liso, impermeável e lavável) e em adequado estado de conservação.			
2.6. Paredes com revestimentos lisos, impermeáveis, de fácil higienização e adequado estado de conservação.			
2.7. Teto de acabamento liso, impermeável de fácil higienização e adequado estado de conservação.			
2.8. Portas da área de preparação e armazenamento dotadas de fechamento automático e barreiras adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais.			
2.9. Janelas de superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes com telas milimetradas removíveis para limpeza e adequado estado de conservação.			
2.10. Instalações dotadas de abastecimento de água potável corrente possuindo conexões com rede de esgoto e/ou fossa séptica.			
2.11. Caixas de gordura e de esgoto compatíveis ao volume de resíduos localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.			
2.12. Ralos, quando presentes, sifonados e as grelhas com dispositivo que permitam o fechamento.			
2.13. Área interna do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.			
2.14. Área externa do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.			
2.15. Iluminação da área de preparação dos alimentos proporciona a visualização adequada de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.			
2.16. Luminárias localizadas na área de preparação dos alimentos apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais.			
2.17. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
2.18. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.			
2.19. Equipamentos e os filtros para climatização em bom estado de conservação.			
2.20. Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes equipamentos registrados, verificados, datados e rubricados.			
2.21. A área de preparação do alimento dotada de coifa com sistema de exaustão interna com elementos filtrantes ou sistema de coifa eletrostática.			
2.22. Existência de manutenção programada e periódica do sistema de exaustão e elementos filtrantes registrados, verificados, datados e rubricados.			
2.23. Instalações sanitárias e os vestiários sem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitório.			
2.24. Instalações sanitárias e os vestiários mantidos organizados em adequado estado de conservação e portas externas dotadas de fechamento automático.			
2.25. Instalações sanitárias dotadas de lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal, como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, papel toalha não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos.			
2.26. Coletores de lixo, nas instalações sanitárias dotados de tampa e acionados sem contato manual.			
2.27. Lavatórios exclusivos para higiene das mãos nas áreas de manipulação em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.			
2.28. Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.			

2.29. Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.30. Existência de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição.			
2.31. Existência de registro da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.			
2.32. Existência de registro da calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição.			
2.33. Registros da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.			
2.34. Registros da calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição verificados, datados e rubricados.			
3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios			
3.1. Existência de responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
3.2. Operações de higienização das instalações realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias.			
3.3. Existência de registros das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas rotineiramente.			
3.4. Registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizados rotineiramente verificados, datados e rubricados.			
3.5. As caixas de gordura são periodicamente limpas.			
3.6. Área de preparação do alimento higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.			
3.7. Ausência de substâncias odorizantes e ou desodorantes quaisquer das suas formas utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos.			
3.8. Utilização de produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.			
3.9. Diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedece instruções recomendadas pelo fabricante.			
3.10. Produtos saneantes identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.			
3.11. Utensílios, equipamentos e materiais utilizados na higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.			
3.12. Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.			
4. Controle Integrado de Pragas			
4.1. Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas.			
4.2. Existência de ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.			
4.3. Controle químico realizado por empresa especializada, conforme legislação específica.			
4.4. Quando da aplicação do controle químico, empresa estabelece procedimentos de pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.			
4.5. Existência de registros que comprovam a manutenção do controle de vetores e pragas urbanas.			
4.6. Registros da manutenção do controle de vetores e pragas urbanas verificados, datados e rubricados.			
5. Abastecimento de Água			
5.1. Utilização de água potável para manipulação de alimentos.			
5.2. Quando utilizada fonte alternativa, a potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.			
5.3. Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.			
5.4. Vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou superfícies que entrem em contato com alimentos produzido a partir de água potável.			
5.5. Reservatório de água edificado e/ou revestido de material que não comprometa a qualidade da água, conforme legislação específica.			
5.6. Reservatório de água livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.			
5.7. Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses.			
5.8. Existência de registros que comprovam a manutenção das operações de higienização do reservatório de água.			
5.9. Registros da higienização do reservatório de água verificados, datados e rubricados.			

e) Higienização do Reservatório.			
d) Higiene e Saúde dos Manipuladores.			
13. Responsabilidade			
13.1. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos comprovadamente submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação, abordando no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.			
13.2. Estabelecimento dispõe do Certificado de Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.			
13.3. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos atualiza-se periodicamente em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.			
13.4. Existência de documentos que comprovam essas atualizações do responsável pela manipulação dos alimentos.			
13.5. Responsável pelas atividades de manipulação promove treinamentos semestrais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores de alimentos sob sua responsabilidade.			
13.6. Existência de documentos que comprovam a promoção de treinamentos para a equipe de manipuladores de alimentos do estabelecimento.			

Observações:

Responsável pela Inspeção:	Responsável pelo Estabelecimento:
Assinatura:	Assinatura:
Local:	Data:

ANEXO II

Regulamentação do Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação:

1. O Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação deve ser submetido à apreciação do Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde, através da apresentação da solicitação de um projeto, contendo os seguintes itens:

- Instituição de Ensino;
- Carga horária;
- Público-alvo;
- Programa;
- Ministrantes e suas qualificações.

2. O Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação deve ter carga horária de no mínimo 16 (dezesseis) horas e ministrado por instituição de ensino de graduação ou nível técnico registrados no órgão competente.

ANEXO III

Regulamentação dos Procedimentos inerentes ao Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos para Serviços de Alimentação:

Entende-se por Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos o responsável técnico, proprietário ou funcionário designado. responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme item 4.12.2 da Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.

Os estabelecimentos devem dispor do Certificado de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação, devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.

responsável pelas atividades de manipulação deve atualizar-se periodicamente em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, devendo ser comprovado mediante documentação, disponível à autoridade sanitária.

responsável pelas atividades de manipulação deve promover treinamentos semestrais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores de alimentos do estabelecimento sob sua responsabilidade. Tais treinamentos devem ser comprovados mediante documentação, disponível à autoridade sanitária.

Código 225863

SÚMULAS

ANULAÇÃO DE PREGÃO ELETRÔNICO

O pregoeiro e sua equipe de apoio, designados pela portaria N.º 397/2005, indicam: Pregão Eletrônico 099/06
 Processo n.º: 075250-2000/06-3
 Fundamentação legal: Leis 10.520/2002 e 8.666/93. Ratificação: Conforme disposto no Artigo 26 da Lei supracitada.

Porto Alegre, 19 de outubro de 2006.
 DA - Divisão de Compras

Código 225859

AVISO DE LICITAÇÃO

Tornamos público através de seu pregoeiro e equipe de apoio, designados pela Portaria n.º 397/05 a abertura de Pregão Eletrônico, conforme descrição abaixo, de acordo com a legislação vigente.

Processo n.º 93804-2000/06-2
 Licitação : Pregão Eletrônico n.º 149/2006
 Objeto: Aquisição fraldas descartáveis adulto
 Disputa Pregão:06/11/2006 às 10:00hs

Processo n.º 85010-2000/06-6
 Licitação : Pregão Eletrônico n.º 153/2006
 Objeto: Aquisição medicamento de uso humano
 Disputa Pregão:08/11/2006 às 10:30hs
 Tipo: Menor Preço
 O Edital encontra-se disponíveis no site www.saude.rs.gov.br/licitacoes

Informações na Divisão de Compras - Av. Borges de Medeiros, 1501 - 5º andar, Sala 04 - fone 3288 5974/3288 5966
 Porto Alegre, 19 de outubro de 2006

Luciane de Campos Deros
Chefe da Divisão de Compras
SECRETARIA ESTADUAL DA SAÚDE

Código 225860

RESULTADO PREGÃO ELETRÔNICO 044/2006

Processo n.º 043599-2000/06.6

O pregoeiro e sua equipe de apoio, designados pela portaria N.º 0397/2005, indicam os vencedores para Registros de Preços dos seguintes itens:

1. Complemento alimentar isento de fenilalanina, contém, uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos tipo 1 – zero a 01 ano, lata com 500 gramas – 480 latas ou 240kg – R\$ 192.000,00;
 2. Complemento alimentar isenta de fenilalanina, contém uma mistura de aminoácidos, gorduras carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos tipo 2 – 01 a 08 anos, lata com 500 gramas – 2064 latas ou 1032 kg – R\$ 825.600,00;
 3. Complemento alimentar isento de fenilalanina, contém, uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos tipo 3 – a partir dos 08 anos, lata com 500 gramas – 2784 latas ou 1392 kg – R\$.1.113.600,00;
 4. Fórmula isenta de fenilalanina, contém uma mistura de aminoácidos, gorduras, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos tipo MIX – zero a 01 ano, lata com 1000g – 180 latas ou 180 kg – R\$ 48.483,00
- Vencedor dos lotes 01. 02 e 03 – Vittafix Ltda;
 Vencedor do lote 04 – Support Ltda
 Valor total: R\$ R\$ 2.179.683,00

Fundamentação legal: Leis 10.520/2002 e 8.666/93.

Porto Alegre, 19 de outubro de 2006.
 DA - Divisão de Compras

Código 225861

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

PROCESSO: 73610-20.00/05-6
 OBJETO: Credenciamento junto ao SUS
 CONTRATADO: SOCIEDADE HOSPITALAR BENEFICENTE PE. EUGÊNIO MEDICHESCHI
 CNPJ: 88.555.313/0001-57
 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: com base no Art. 25 "caput" da Lei Federal nº 8.666/93.
 RATIFICAÇÃO: Em 18 de outubro de 2006, com fundamento no Art. 26, da Lei supracitada.

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

PROCESSO: 67747-20.00/06-0
 OBJETO: Credenciamento junto ao SUS
 CONTRATADO: LABORATÓRIO GRACE HELENA DUARTE BETTIN LTDA
 CNPJ: 91.991.471/0001-64
 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: com base no Art. 25 "caput" da Lei Federal nº 8.666/93.
 RATIFICAÇÃO: Em 18 de outubro de 2006, com fundamento no Art. 26, da Lei supracitada.

Nº CONT. DCC/133/2006, Processo: 33176-20.00/05-7, celebrado em 16/10/2006, entre o Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria de Estado da Saúde, e ZANATTA & ZANATTA LTDA. OBJETO: A execução de serviços auxiliares de diagnose, a serem prestados ao indivíduo que deles necessite, dentro dos limites quantitativos fixados na Cláusula Primeira – Do Objeto, do referido Contrato, que serão distribuídos por níveis de complexidade e de acordo com as normas do SUS. VALOR: até R\$ 348,06 (trezentos e quarenta e oito reais e seis centavos) mensais. RECURSO: Recursos financeiros provenientes do Teto Federal de Assistência do Ministério da Saúde, por força da Gestão Plena do SUS/RS, por esta SECRETARIA, no montante anual de até R\$ 4.176,72 (quatro mil, cento e setenta e seis reais e setenta e dois centavos): 1681 / 20.95 / 8065 / 3.3.90.39.3988 / 060744786. PRAZO: 01 (um) ano a contar da data da publicação de sua súmula no DOE.

Nº CONT. DCC/130/2006, Processo: 37273-20.00/05-6, celebrado em 16/10/2006, entre o Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria de Estado da Saúde, e MARIN & BALDISSERA LTDA – BIO PHARMA. OBJETO: A execução de serviços auxiliares de diagnose, a serem prestados ao indivíduo que deles necessite, dentro dos limites quantitativos fixados na Cláusula Primeira – Do Objeto, do referido Contrato, que serão distribuídos por níveis de complexidade e de acordo com as normas do SUS. VALOR: até R\$ 1.200,00 (hum mil e duzentos reais) mensais. RECURSO: Recursos financeiros provenientes do Teto Federal de Assistência do Ministério da Saúde, por força da Gestão Plena do SUS/RS, por esta SECRETARIA, no montante anual de até R\$ 14.400,00 (quatorze mil e quatrocentos reais): 1681 / 20.95 / 8065 / 3.3.90.39.3988 / 060744791. PRAZO: 01 (um) ano a contar da data da publicação de sua súmula no DOE.

Porto Alegre, 19 de outubro de 2006.

JOÃO GABBARDO DOS REIS
Secretário de Estado da Saúde

Código 225862