



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

Praça Izabel Branco, 142 - Cidade Alta - Jaguariáva - PR
CEP 84.200-000 - Fone: (43) 3535-9400
compras@jaguariaiva.pr.gov.br / comprasjag@gmail.com.br

PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2017

EXCLUSIVO (A) PARA MICRO E PEQUENAS
EMPRESAS

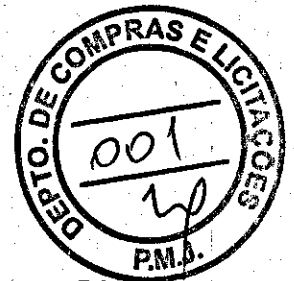
OBJETO: Registro de Preços para aquisição de
Gêneros Hortifrutigranjeiros, para atender diversas
Secretarias no ano de 2017.

ABERTURA DA LICITAÇÃO: 15/03/2017 às 09:00
horas. - LOCAL DE ABERTURA: Prefeitura Municipal.

P
R
E
F
E
I
T
U
R
A
M
U
N
I
C
I
P
A
L
D
E
J
A
G
U
A
R
I
Á
V
A
P
R

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 1146 - 2017



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

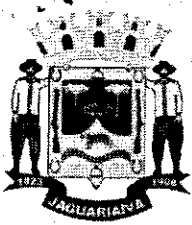
REQUERENTE: DEPARTAMENTO DE COMPRAS
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº , JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: SOLICITAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 02/02/2017 14:18:15
SÚMULA: OFICIO Nº 028/2017- DCL- SOLICITA AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE LICITAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS.

DESTINO: SECRETARIA MUN. DE GOVERNO

Responsável pelo Processo

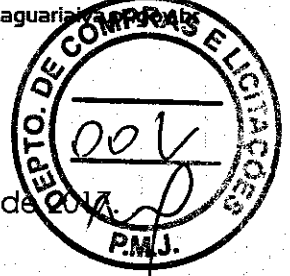


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariáiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Jaguariáiva, 02 de fevereiro de 2017



Ofício nº 028/2017-DCL

Ilustríssimo Senhor:

Vimos por meio deste, em tempo em que cumprimos vossa senhora, justificar que estarão sendo utilizadas cópias integrais dos Protocolos Nº 13472/2016, 13633/2016, 13649/2016, 13658/2016, 13913/2016, 13914/2016, 13969/2016, 13975/2016, 14095/2016, 14096/2016, 14097/2016, 14214/2016, 15235/2016, 992/2017 em atendimento ao solicitado pelo Exmo. Senhor Prefeito, para elaboração de procedimentos licitatórios distintos visando abranger Hortifrutigranjeiros.

Tal ato se justifica pela eventual solicitação às secretarias para desmembramento dos protocolos anteriormente encaminhados resultaria em transtornos que comprometeriam o devido estabelecimento dos procedimentos licitatórios, bem como a sua abertura poderia se dar em forma tardia.

Com nossos cordiais cumprimentos,

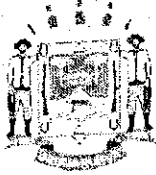

Élio Züb Junior
PREGOEIRO

Ilustríssimo Senhor

MARLUS BARBOSA PEREIRA

M.D. Secretário de Governo.

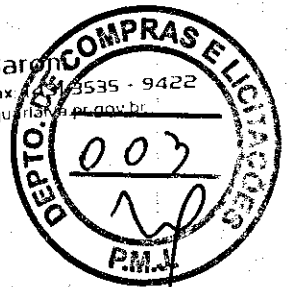
Nesta.



Prefeitura Municipal de Jaguariava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - rh@jaguariava.pr.gov.br

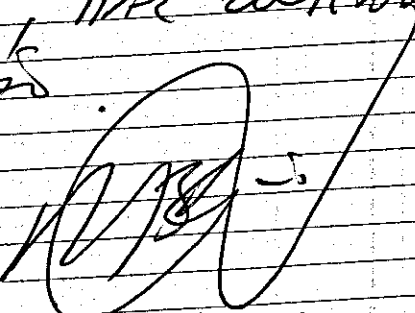
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS



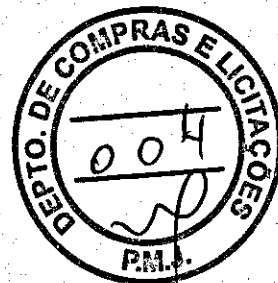
FOLHA DE INFORMAÇÃO

Ao DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO.

LISTAR O RESULTADO E O ACORDO DO PROCEDIMENTO, NA ENTREVISTA COM A LICITADA.


02/04/17

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO: 13633 - 2016

Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE COMUNICAÇÃO SOCIAL
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

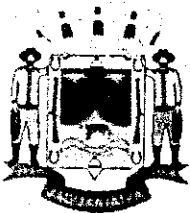
DADOS DO PROCESSO:

01

SOLICITAÇÃO: SOLICITAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 04/11/2016 10:47:24
SÚMULA: OFÍCIO 166/2016 - SECOM - SOLICITA COMPRA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2017, ATENDENDO AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL E DIVISÃO DE RÁDIO E TV, CONFORME RELAÇÃO ANEXA.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo

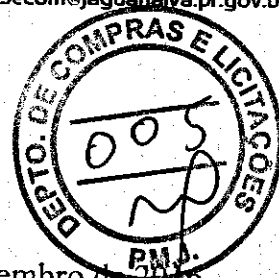


Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - secom@jaguaraiava.pr.gov.br

SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO

Ofício 166/2016-SECOM



Jaguaraiava, 04 de novembro de 2016.

Senhor Diretor

02

Com meus cordiais cumprimentos, venho através deste solicitar providências para compra de gêneros alimentícios para o ano de 2017, atendendo as necessidades da Secretaria de Comunicação Social e Divisão de Rádio e TV (Rádio Jaguaraiava), conforme relação anexada.

Sem mais para o momento e na certeza de sua atenção e pronto atendimento ao exposto coloco-me á disposição para mais esclarecimentos.

Atenciosamente

Rosana Araújo Lopes
Secretária Municipal de Comunicação Social

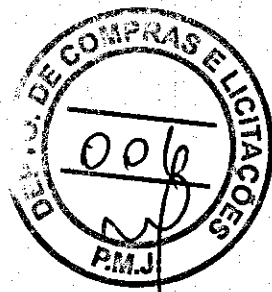
Rosana Araujo Lopes
Secretária de Comunicação Social
Decreto nº 021/2016 de 12/01/2016

Ao Senhor
Mauricio Rodrigues de Almeida
Diretor do Departamento de Compras e Licitações



Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	30 /
Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.	UND	15 /
Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr., duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	50 /
Chá de erva cidreira, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	8 /
Chá de erva doce, caixa com 10 gramas livre de sujidades, paritas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta	CX	8 /
Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 lits.	CX	40 /
Filtro de papel, similar a melitta, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	PCT	48 /
Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de vera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	10 /
Suco concentrado (MARACUJA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de vera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.	LITRO	10 /
Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de vera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	10 /

30





Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguaraiava - PR - CEP 84200-000 - CNPJ 76.910.900/0001-38 - mupjaguaraiava.pr.gov.br

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

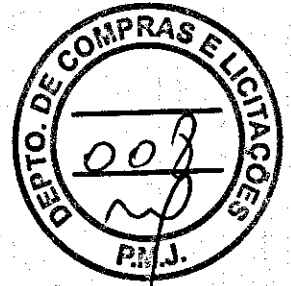
FOLHA DE INFORMAÇÃO



04

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 13658 - 2016



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

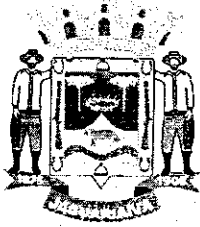
REQUERENTE: SEC. DE ADM E RECURSOS HUMANOS
ENDEREÇO: PRAÇA DOUTOR GETÚLIO VARGAS Nº 60, CENTRO, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / - 05

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA LISTA
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 04/11/2016 16:06:12
SÚMULA: OFICIO Nº 627/2016-SARH- ENCAMINHA LISTA PARA COMPRA DE GÊNEROS ALIMENTICIOS ,PARA O ANO DE 2017

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. 11- Fone (43) 3535-1233 - Fax (43) 3535-2130
Jaguariaíva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ 76.910.900/0001-38

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos
rh@jaguariaiva.pr.gov.br



Ofício nº. 627/2016 – SARH

Jaguariaíva, 03 de novembro de 2016.

04

Ref.: Pedido de Gêneros Alimentícios

Prezado Senhor,

Venho pelo presente, encaminhar a Vossa Senhoria a lista para compra referente ao ano 2017 dos gêneros alimentícios, solicitados por esta Secretaria.

Contando com sua atenção, agradecemos.

Atenciosamente,

Hissashi Umezu
Secretário Municipal de Adm. e RH

Ao
Departamento de Compras
SR ÉLIO ZUB JUNIOR
Nesta



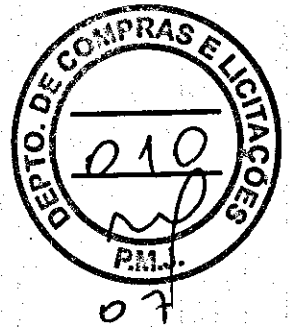
Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco 142 - Cid. São José - CEP 14313-335 - 9400 - F. 1431 3535 - 94422
Jaguaraiava - PR - CEP 14320-000 - CNPJ 26.910.500/000438 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
24	Açúcar Refinado de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação recente.	PCT	500 /
53	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	2000 /
63	Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.	CX	100 /





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP 84200-000 - CNPJ 76.910.900/0001-38 - m@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

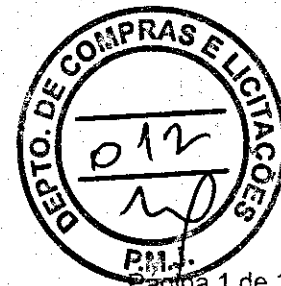
FOLHA DE INFORMAÇÃO



08

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 13649 - 2016



DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE:	ALMOXARIFADO MUNICIPAL
ENDEREÇO:	CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE:	CELULAR:
EMAIL:	
CPF/CNPJ / -

09

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO:	EMPENHO
ENTRADA:	PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO:	IRACI
ENTRADA:	JAGUARIAIVA, 04/11/2016 15:29:45
SÚMULA:	OFICIO Nº 18/2016- SOLICITA EMPENHO DE MATERIAIS DE GÊNEROS ALIMENTICIOS PARA O ANO DE 2017.
DESTINO:	DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo

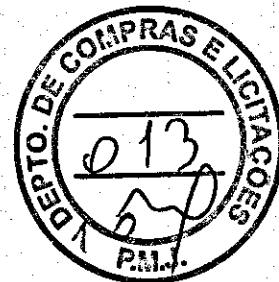


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - CX-11 - Fone (43) 3535-1233 - FAX (43) 3535-2130 - Jaguariáiva - Paraná
CEP: 84.200-000 CNPJ. 76.910.900/0001-38 email: pmj.gabinete@gmail.com

Ofício 18/2016

Jaguariáiva, 04 de Novembro de 2016.




Prezado Senhor:

Venho por meio deste, encaminhar junto a Vossa Senhoria para realização de empenho, a relação de materiais de gênero alimentícios para uso do almoxarifado central no ano de 2017.

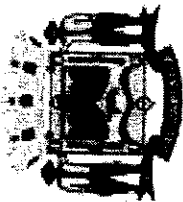
Certo de poder contar com sua costumeira atenção, desde já agradeço.

Sem mais para o momento.

Atenciosamente,


Everson A. A. Miranda
Almoxarifado Central

Ilmo. Senhor
Mauricio Rodrigues de Almeida
MD Diretora do Depto de Compras e Licitações
Nesta



Prefeitura Municipal de Jaguariá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariá - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.940.900/0001-38 - compras@jaguaria.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.

Biscoito doce rosquinha de boa qualidade. Chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; isenta de gordura trans.

Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.

Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.

Leite em pó integral Instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. Embalagem 400g.

PCT	24 uni /
PCT	10 uni /
PCT	10 uni /
PCT	80 uni /
PCT	25 uni /



11

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 14095 - 2016



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:


REQUERENTE: SEC. MUN. DE INDÚSTRIA, TURISMO E COMÉRCIO
ENDEREÇO: RODOVIA PR 151 Nº S/N, , JAGUARIAIVA
TELEFONE: (43) 3535-7935 CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . / -

13

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA LISTA
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 16/11/2016 15:50:30
SÚMULA: OFÍCIO Nº 207/2016 - ENCAMINHA LISTA DE PEDIDO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2017, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA AGÊNCIA DO TRABALHADOR, DESTA SECRETARIA.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS


Responsável pelo Processo

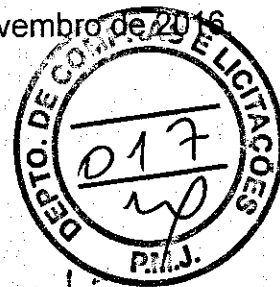


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000
Fone: (43) 3535-1233 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-38
Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo
Rodovia PR151, Km 213 - Fone (43) 3535-7935
inducom@jaguariaiva.pr.gov.br
turismo@jaguariaiva.pr.gov.br

Ofício nº 207/2016

Jaguariaíva, 16 de Novembro de 2016



Prezada Senhora:

Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria a lista, em anexo, com o pedido de **Gêneros Alimentícios para o ano de 2017**, para atender as necessidades da Agência do Trabalhador, desta Secretaria.

Com elevada estima e consideração.

Atenciosamente,


Pedro Leocádio Delgado
Sec. Mun. de Indústria, Comércio e Turismo

Ilma. Senhora
Cintia Aparecida Fermino dos Santos
Diretora do Departamento de Compras e Licitação
Nesta.



Prefeitura Municipal de Jaguariá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx Postal II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariá - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900-000438 - compras@jaguaria.pr.gov.br

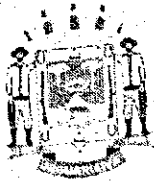
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - Agencia do Trabalhador

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
23	Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	12 /
53	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, , duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	40 /
85	Filtro de papel, similar a mellita, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	Pct	12 /



5 ✓

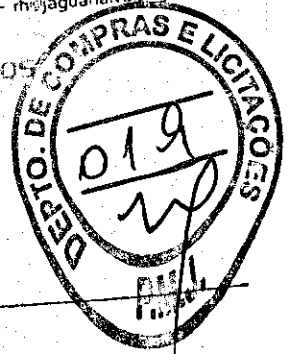


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - rh@jaguariaiva.pr.gov.br

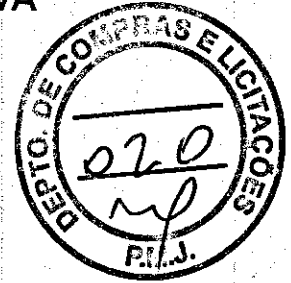
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

FOLHA DE INFORMAÇÃO



14

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO: 13969 - 2016

Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

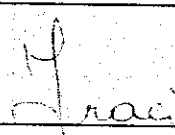
REQUERENTE: SEC. MUN. DE AGROPECUÁRIA E MEIO AMBIENTE
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

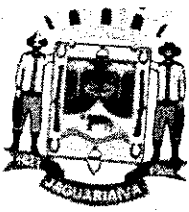
DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA LISTA
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 10/11/2016 14:58:07
SÚMULA: OFICIO Nº 282/2016- ENCAMINHA LISTA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ,REFERENTE AO EXERCÍCIO DE 2017.

17

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

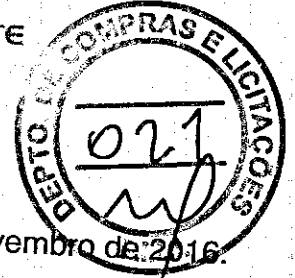

Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - sama@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE AGROPECUÁRIA E MEIO AMBIENTE



Ofício nº 282/2016

Jaguariáiva, 09 de novembro de 2016.

Prezado Senhor

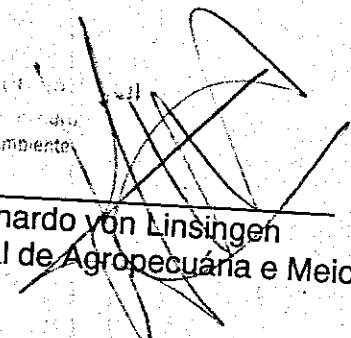
Venho por meio deste, encaminhar a vossa senhoria a lista de gêneros alimentícios referente ao exercício de 2017.

Sem mais, reiteramos nossos votos de estima e consideração.

18

Atenciosamente,

Leonardo von Linsingen
Sec. de Agropecuária
e Meio Ambiente


Leonardo von Linsingen
Secretario Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente

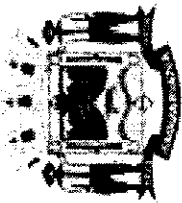
Ilustríssimo (a) Senhor (a)

Élio Zub Junior

M.D. Departamento de Compras e Licitações

Jaguariáiva - PR





Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio(estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTEM GLUTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.	UND	R\$
2	Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), INGREDIENTES: Carne bovina, musculo, acém ou paleta, Devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, EMBALAGEM PRIMÁRIA com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa	KG	R\$



6 2

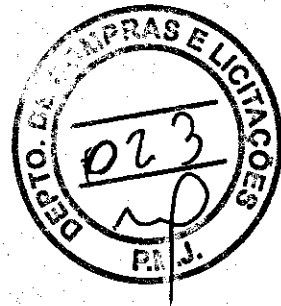
de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lípidios máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.

Carne bovina, Patinho ou Coxão mole corte em tiras (tipo para strogonoff); Ingredientes: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em tiras em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs

Carne bovina, Posta Branca (Lagarto), corte em peças. INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto . Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro no (SIF), Pacotes DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Armazenar e conservar a temperatura de até caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg

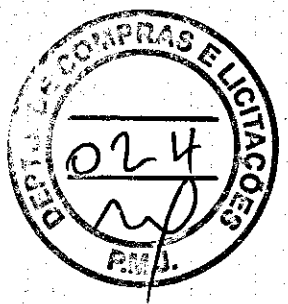
2



		KG	R\$
		KG	R\$
		UND	R\$

7	<p>Carne bovina, tipo fígado congelado corte em bifes, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.</p>	KG	R\$ -
8	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	R\$ -
9	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILE DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	R\$ -
10	<p>Carne de Frango moída temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente, Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas deverão apresentar o nome do fabricante marca, peso líquido, SIF, SIP, lote e validade.</p>	UND	R\$ -

2 1



CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe mezzata. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no, SIF. EMBALAGEM PRIMARIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bifés, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso; Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses.

File de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrito e nitrato (crítico).

Devem possuir o carimbo do serviço de inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1-2 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.

HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMARIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante

22



KG	R\$
KG	R\$
KG	R\$
UND	R\$

o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 á 90 unidades. Com registro no SIF.

15	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11% ; Gordura: máximo 10% ; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	UND	R\$ -
16	<p>LINGUIÇA CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 3 a 5 Kg, embalagem de devera conter selo de procedencia com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	R\$ -
17	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas,, com registro no SIF ; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	R\$ -
18	<p>Mortadela, tipo bologna origem carne, bovina, características adicionais sem pimenta, prazo de validade 60 dias apresentação fatiada, embalagem com 1 kg contendo peso e data</p>	KG	R\$ -



32

		UND	R\$
64	Canela em pó, com 8 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos livre de sujidades e parasitas.	UND	R\$ -
65	Cereais matinais, composição flocos de milho açúcarado e chocolate. (pacote de 1 kg)	PCT	R\$ -
66	Cereal preparado à Base de FARINHA DE ARROZ E AVEIA, aspecto físico pó, aplicação infantil, enriquecida com vitaminas e minerais. (Lata 400 gr)	LATA	R\$ -
67	Chá de camomila, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	R\$ -
68	Chá de erva cidreira, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	R\$ -
69	Chá de erva doce, caixa com 10 gramas livre de sujidades, parasitas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta	CX	R\$ 1,00/
70	Chá de Hortelã, caixa com 10 gramas livre de sujidades, parasitas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta	CX	R\$ 1,00/
71	Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.	CX	R\$ 1,00/
72	Chocolate ao leite, branco em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	R\$ -
73	Chocolate ao leite, preto em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	R\$ -
74	Chocolate meio amargo, em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	R\$ -
75	Chocolate, apresentação em pó instantâneo, SEM LACTOSE, de 1º qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos de 1kg.	UND	R\$ -
76	Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)	PCT	R\$ -
77	Cravo da Índia pacote com 40 gramas embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	PCT	R\$ -
78	Crema de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação lata, prazo validade 1 ano, conservação ambiente seco e arejado. (lata de 300 gr).	LATA	R\$ -
79	Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem integra com todas as informações de fabricação e validade;	POTE	R\$ 3,00/
80	Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	POTE	R\$ 3,00/
81	Ervilha verde em conserva, inteira, prazo de validade 24 meses. Embalagem deve apresentar-se intacta.	LATA	R\$ -
82	Extrato de tomate simples, concentrado, isentos de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento	LATA	R\$ -



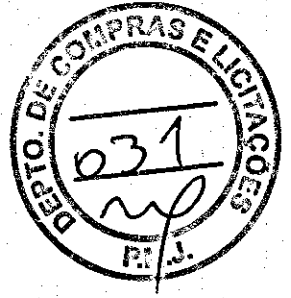
12

defeituoso na embalagem.

74	Farinha de mandioca, tipo 1, seca, fina e torrada. (pacote de 1 Kg)	PCT	R\$ -
75	Farinha de milho, apresentação flocos milho, amarela, tipo biju, características adicionais degerminado/ macerado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	KG	R\$ -
77	Farinha de rosca, seca e fina embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	PCT	R\$ -
78	Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.	PCT	R\$ -
79	Farinha de trigo INTEGRAL , embalagem de 1 Kg, livre de sujidade. Embalagem original intacta com todas as informações de fabricação e validade.	PCT	R\$ -
80	Farinha lactea enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, embalagem de lata. 400 g.	LATA	R\$ -
81	Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e integros, cor característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	KG	R\$ -
82	Feijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e integros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	KG	R\$ -
83	Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.	PCT	R\$ -
84	Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico, tipo pó royal ou similar ;	LATA	R\$ -
85	Filtro de papel, similar a mellita, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	Pct	R\$ 50,00
86	Fubá mimoso de milho, amarelo tipo 1 enriquecido com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta ;	KG	R\$ -
87	Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, morango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme	KG	R\$ -
88	Gelatina diet, caixa com 12 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	UND	R\$ -
89	Geléia sortida sachê - sabor Goiaba Morango e Uva caixa com 144 und x 15g.	CX	R\$ -
90	Geléia sortida. Diet sachê sabor Goiaba Morango e Uva - caixa com 144 und x 15g.	CX	R\$ -
91	Goiabada para corte, com aproximadamente 300g, embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade	UND	R\$ -
92	Grão de bico, pacote de 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor e odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	KG	R\$ -
93	Iogurte com polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações	BAND	R\$ -

t 2





2 2

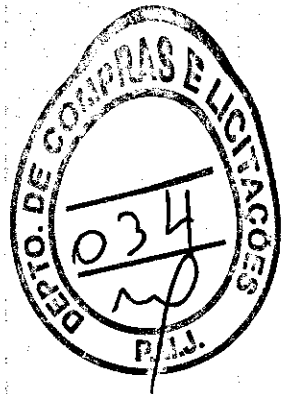
94	de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades; Iogurte do tipo danoninho à base de leite desnatado, xarope de açúcar, preparado de morango (água, frutose, polpa de morango, açúcar, amido modificado, zinco, ferro, vitaminas D e E, estabilizantes goma xantana, goma carragena e carboximetilcelulose, acidulantes ácido tartárico e ácido cítrico, aromatizante, conservador sorbato de potássio e corante natural carmin), creme de leite, cálcio, cloreto de cálcio, fermento lácteo, quimosina e estabilizantes goma guar, carboximetilcelulose, goma carragena e goma xantana. Contém Glúten. (bandeja com 06 unidades).	BAND	R\$	-
95	Iogurte Light, com 0% de gordura e sem adição de açúcares. Sabor morango, apresentação garrafa de plástico (garrafa pet) com tampa, peso 900ml. Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.	UND	R\$	-
96	Iogurte, SEM LACTOSE . Sabor morango ou frutas vermelhas c/ 165g. Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.		R\$	-
97	Lasanha massa alimentícia; fresca, refrigerada, formato lasanha; cor amarela; sabor prório; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitida; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resestente, pesando 1 kg; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	KG	R\$	-
98	Leite condensado. Ingredientes leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose, características adicionais homogêneo, insento de granulação e coloração branca. (lata de 395 gr)	LATA	R\$	-
99	Leite fermentado líquido a base de leite desnatado, açúcar, glicose, fermento lácteo e aroma. Contendo 80g com valor calórico mínimo de 50Kcal, 11g de carboidrato, 1,6g de proteína, 69mg de cálcio e 30mg de sódio.	UND	R\$	-
100	Leite em pó integral Instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	PCT	R\$	-
101	Leite em pó integral Instantâneo, para dietas com restrição de lactose (SEM LACTOSE). Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 300 a 400g.		R\$	-
102	Leite em pó, similar ou superior a ninho, com 400 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	LATA	R\$	10,00/
103	Leite de vaca, UHT, integral. Após aberto conservar sob refrigeração de 10 C a 10°C, e consumir em até 48 horas	LITRO	R\$	-
104	Leite de vaca, UHT, desnatado, 0% de gordura. Após aberto conservar sob refrigeração de 1°C a 10°C, e consumir em até 48 (caixa de 1 litro)	LITRO	R\$	-
105	Leite de soja, UHT. Após aberto conservar sob refrigeração de 1°C a 10°C, e consumir em até 48 horas (caixa de 1 litro)	LITRO	R\$	-
106	Lentilha pacote de 500 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta.	KG	R\$	-
107	Louro condimento apresentação desidratada, aspecto físico em folhas aplicação culinária. (pcte de 10 gr)	PCT	R\$	-

125	Orégano condimento ,apresentação desidratada, matéria - prima orégano aspecto físico granulado, aplicação alimentação. (pacote de 10 gr).	PCT	0
126	Pirulito sabor morango pct com 50 unidades, a embalagem deve estar bem fechada com todas informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característica.	PCT	0
127	Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade sabores variados embalagem de 1 kg lacrados e intactos.	KG	0
128	Pó para pudim com leite, produto de primeira qualidade sabores: chocolate, morango, baunilha, banana com aveia, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e intactos;	KG	0
129	Pó para pudim diet caixa com peso líquido 25 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	CX	0
130	Póvilho, azedo, branco acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	PCT	0
131	Polvilho, doce, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	PCT	0
132	Proteína texturizada de soja, clara e escura, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada. (Pacote de 1 kg).	PCT	0
133	Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).	PCT	0
134	Quirera de milho amarelo tipo 1 embalagem de 1 kg bem fechada e intacta;	KG	0
135	Refresco em pó, sabores variados (Uva, Morango, Limão, Tangerina), concentrado, produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, sem aromas e corantes artificiais podendo apresentar somente substancias permitidas por lei. Diluição máxima permitida de 1 para 4 litros. (Pacote de 1 kg)	PCT	0
136	Refresco em pó, sabores variados produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 1% de polpa de fruta desidratada. Diluição para 01 litro, embalagem de 30 gramas;	UND	0
137	Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe pérola. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. (Pacote de 500 gr).	PCT	0
138	Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg;	KG	0
139	Sal refinado iodado - sachê 01 grama . Caixa com 2000 und	CX	0
140	Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	0
141	Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	0



140	Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.	LITRO	0
141	Suco concentrado (PESSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.	LITRO	0
142	Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.	LITRO	0
143	Uva passas escura sem semente, pcte de 200 gr embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	PCT	0
144	Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg;	KG	0
145	Tempero cebola alho e salsa, apresentação desidratada, aspecto fisico granulado aplicação culinária.	PCT	0
146	Trigo para quibe pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas.	KG	0
147	Vinagre, matéria prima vinho branco, tipo macio, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. (Garrafa pet de 750 ml).	UND	0
148	Vinagre de vinho tinto sache. Embalagem individual c/ 4 ml - Caixa com 192 unidades	CX	0
149	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	UND	0
150	Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de enfermidades defeitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	0
151	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;	KG	0
152	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1º qualidade.	KG	0
153	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1º qualidade	UND	0
154	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, gráudo, novo e de boa qualidade;	KG	0
155	Banana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	0
156	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadrecimento), tamanho uniforme, de 1º qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Co polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	0
157	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1º qualidade.	KG	0
158	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0
159	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0

3
1



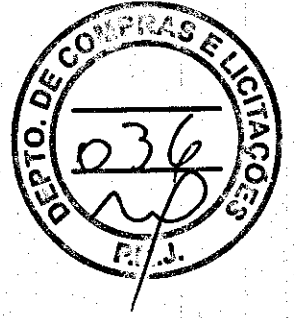
169	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis, aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico.	UND	0
170	Beterraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1º qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	0
171	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1º qualidade.	MAÇO	0
172	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor esabor característicos; uso culinário;	KG	0
173	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	MAÇO	0
174	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade.	KG	0
175	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis;	KG	0
176	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico.	MAÇO	0
177	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	MAÇO	0
178	Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material de terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânico.	UND	0
179	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	0
180	Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.;	KG	0
181	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis;	KG	0
182	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	UND	0
183	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0
184	Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0
185	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0
186	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0
187	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	KG	0
188	Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	0
189	Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos,	BAND	0



26

produto de 1ª qualidade;

181	amarela característico, livre de materiais estranhos, com odor e sabor característicos. Embalagem: pacotes de polietileno, com 1kg cada. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. Vida útil - período mínimo de 12 meses a partir da data da embalagem. Transporte e armazenamento sem refrigeração.	PCT	0
182	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas de 1ª qualidade.		
183	Pêra, fruta in natura,, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	0
184	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; característicos.	KG	0
185	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; característicos.	KG	0
186	Repolho verde intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	KG	0
187	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	KG	0
188	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos; característicos.	KG	0
189	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; característicos, de 1ª qualidade.	MAÇO	0
190	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1ª qualidade.	KG	0
		KG	0
		KG	0
		KG	0





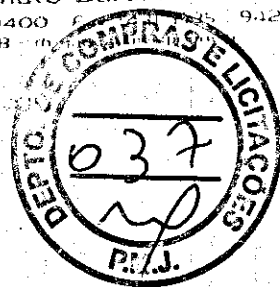
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx Postal II - Fone (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR - CEP 84200-000 - CNPJ 76.910.900/0001-38

9.122

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

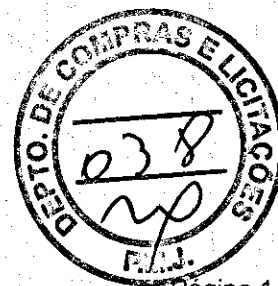
FOLHA DE INFORMAÇÃO



34

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 14096 - 2016



Página 1 de 1

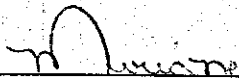
DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE INDÚSTRIA, TURISMO E COMÉRCIO
ENDEREÇO: RODOVIA PR 151 Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: (43) 3535-7935 CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . / -

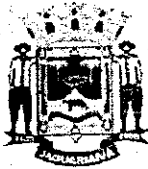
DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA LISTA
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 16/11/2016 15:52:19
SÚMULA: OFÍCIO Nº 206/2016 - ENCAMINHA LISTA DE PEDIDO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2017, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE INDÚSTRIA, TURISMO E COMÉRCIO.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS


Responsável pelo Processo

35



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000
Fone: (43) 3535-1233 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-38
Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo
Rodovia PR151, Km 213 - Fone (43) 3535-7935
inducom@jaguariaiva.pr.gov.br
turismo@jaguariaiva.pr.gov.br

Ofício nº 206/2016

Jaguariaíva, 16 de Novembro de 2016.

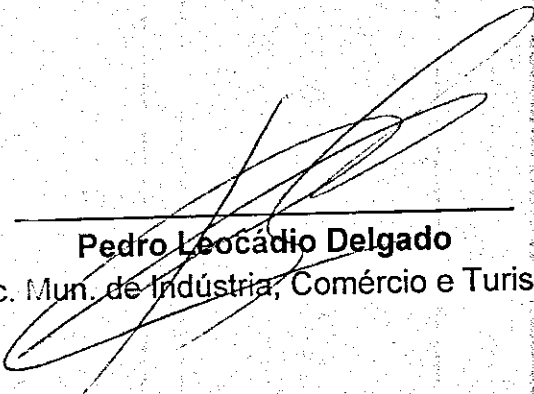
Prezada Senhora:



Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria a lista, em anexo, com o pedido de **Gêneros Alimentícios para o ano de 2017**, para atender as necessidades **Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo**.

Com elevada estima e consideração.

Atenciosamente,



Pedro Leocádio Delgado
Sec. Mun. de Indústria, Comércio e Turismo

36

Ilma. Senhora
Cintia Aparecida Fermino dos Santos
Diretora do Departamento de Compras e Licitação
Nesta.



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

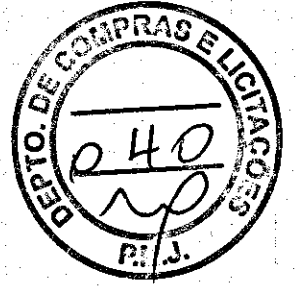
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Nova - Cr Postal II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

LICITAÇÃO Nº 001/2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - SMICT

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
23	Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	12
53	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, , duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	40
85	Filtro de papel, similar a mellita, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	Pct	12

23



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 14097 - 2016



DADOS CADASTRAIS:


REQUERENTE: SEC. MUN. DE INDÚSTRIA, TURISMO E COMÉRCIO
ENDEREÇO: RODOVIA PR 151 Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: (43) 3535-7935 CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA LISTA
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 16/11/2016 15:54:15
SÚMULA: OFÍCIO Nº 205/2016 - ENCAMINHA LISTA DE PEDIDO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2017, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO DEPARTAMENTO DE ENSINO PROFISSIONALIZANTE, DESTA SECRETARIA.

39

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS


Responsável pelo Processo

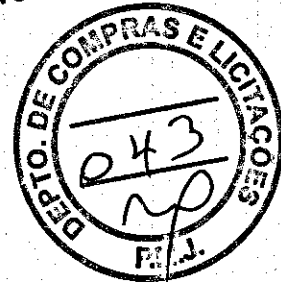


Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000
Fone: (43) 3535-1233 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-38
Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo
Rodovia PR151, Km 213 - Fone (43) 3535-7935
inducom@jaguaraiava.pr.gov.br
turismo@jaguaraiava.pr.gov.br

Jaguaraiava, 16 de Novembro de 2016.

Ofício nº 205/2016

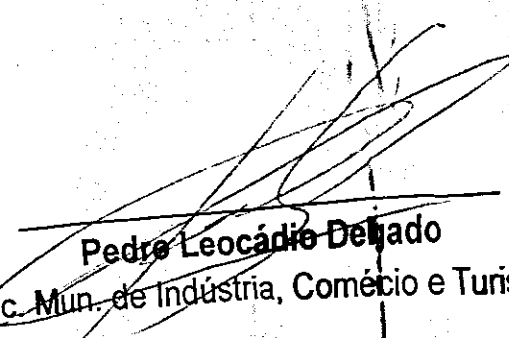


Prezada Senhora:

Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria a lista, em anexo, com o pedido de Gêneros Alimentícios para o ano de 2017, para atender as necessidades do Departamento de Ensino Profissionalizante, desta Secretaria.

Com elevada estima e consideração.

Atenciosamente,


Pedro Leocádio Delgado
Sec. Mun. de Indústria, Comércio e Turismo

Ilma. Senhora
Cintia Aparecida Fermino dos Santos
Diretora do Departamento de Compras e Licitação
Nesta.

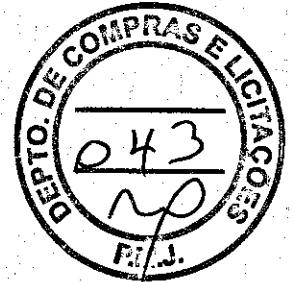


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000
Fone: (43) 3535-1233 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-38
Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo
Rodovia PR151, Km 213 - Fone (43) 3535-7935
inducom@jaguariaiva.pr.gov.br
turismo@jaguariaiva.pr.gov.br

Ofício nº 205/2016

Jaguariaíva, 16 de Novembro de 2016.



Prezada Senhora:

Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria a lista, em anexo, com o pedido de **Gêneros Alimentícios para o ano de 2017**, para atender as necessidades do **Departamento de Ensino Profissionalizante**, desta Secretaria.

Com elevada estima e consideração.

40

Atenciosamente,


Pedro Leocádio Delgado
Sec. Mun. de Indústria, Comércio e Turismo

Ilma. Senhora
Cintia Aparecida Fermino dos Santos
Diretora do Departamento de Compras e Licitação
Nesta.



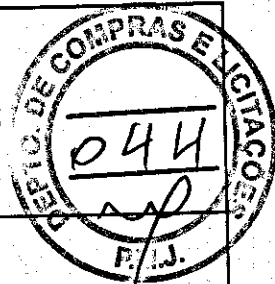
Prefeitura Municipal de Jaguariá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx Postal 8 - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariá - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaria.pr.gov.br

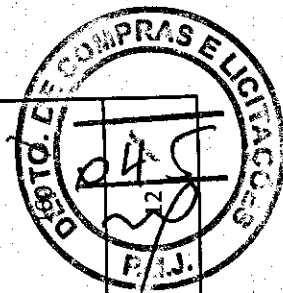
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

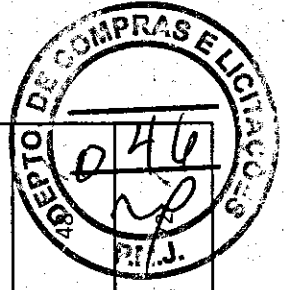
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
4	Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lípidos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.	KG	60
9	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF . Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	80



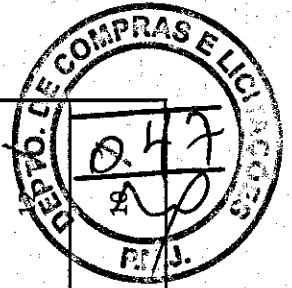
12	Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	KG	30 /
14	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 à 90 unidades. Com registro no SIF.	UND	1.500 /
16	LINGUIÇA CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 3 a 5 Kg, embalagem devida conter selo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	15 /
18	Mortadela, tipo bologna origem carne, bovina, características adicionais sem pimenta, prazo de validade 60 dias apresentação fatiada, embalagem com 1 kg contendo peso e data	KG	20 /
19	Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias.	KG	30 /
21	Achocolatado, apresentação pó instantâneo, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.	KG	
35	Batata palha pacote de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	UND	



38	Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maisena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1º qualidade. Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorduras trans e conter o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como não se apresentar quebradiço dentro da embalagem.	CX	100pct /
43	Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.	PCT	100 /
52	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, , duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	50 /
53	Caldo de carne, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	PCT	2 /
54	Caldo de galinha embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	KG	2 /
55	Canela em pó, com 8 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos livre de sujidades e parasitas.	KG	
62	Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.	CX	60 /
67	Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)		12 /
69	Crema de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação lata, prazo validade 1 ano, conservação ambiente seco e arejado. (lata de 300 gr).	PCT	48 /
70	Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem integra com todas as informações de fabricação e validade;	LATA	
71	Doce de leite simples , tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	POTE	

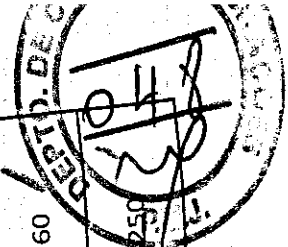


73	Extrato de tomate simples, concentrado, isentos de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem.	LATA	96 /
77	Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.	PCT	50 /
82	Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.	KG	30 /
83	Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico, tipo pó royal ou similar ;	PCT	50 /
86	Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, morango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme	KG	10 /
97	Leite condensado. Ingredientes leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose, características adicionais homogêneo, insento de granulação e coloração branca. (lata de 395 gr)	KG	48 /
99	Leite em pó integral Instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	UND	200 /
112	Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentando data de validade.	POTE	150 /
117	Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	
128	Polvilho, doce, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	PCT	



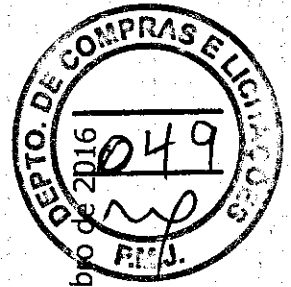
130	Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).	PCT	30 /
137	Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de vera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	25 /
138	Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de vera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	25 /
139	Suco concentrado (MIRACAJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de vera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.	LITRO	25 /
141	Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de vera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	25 /
145	Trigo para quibe pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas.	PCT	30 /
146	Vinagre, matéria prima vinho branco, tipo macio, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. (Garrafa pet de 750 ml).	KG	2 /
148	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	UND	60 /
153	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade;	KG	3 /
154	Banana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	400 /
162	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário;	KG	60
170	Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.;	KG	250

45



171	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis;	KG	300 /
172	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	KG	70 /
175	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	100 /
176	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	200 /
177	Tomate verde tipo 1 em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	BAND	50 /
187	SALSICHA BOVINA-SUÍNA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	150 /

Obs: Na Ata não tinha o item SALSICHA



Jaguariaíva, 16 de Novembro de 2016

44

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 13914 - 2016



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE SAÚDE
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ: . . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: SOLICITAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 09/11/2016 11:56:30
SÚMULA: OFICIO Nº 940/FINAN/SEMUS/2016- SOLICITA PROCESSO LICITATÓRIO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER A DEMANDA DO HMCL.

48

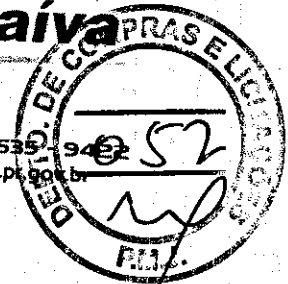
DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9402
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - semus@jaguariaiva.pr.gov.br



SECRETARIA DE SAÚDE

Ofício nº.940/FINAN/SEMUS/16.

Jaguariáiva, Pr. 08 de Novembro de 2.016.

Prezado Senhor:

Solicitamos a V.Sa., pedido de Processo Licitatório para aquisição de **Generos Alimentícios**, para atender demanda do HMCL.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE -

Código reduzido: 359

Dotação 3.3.90.30.00.00.00.1.369 - Material de Consumo

49

Sem mais para o momento, apresentamos nossos protestos de estima e distinta consideração.

Atenciosamente,

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

DEPARTAMENTO FINANCEIRO SEMUS

ILMO. SR.

Mauricio Rodrigues de Almeida

M. D. Diretor do Departamento de Compras e Licitações



SECRETARIA DE SAÚDE
RUA ROCHA POMBO ESQUINA COM RUA JOÃO
PERNETA, 101 - CIDADE ALTA
SEMUS - (43) 3535 - 2122

Ofício 103/2016

Jaguariaíva, 07 de Novembro de 2016

Prezado Senhor:

Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria o pedido de

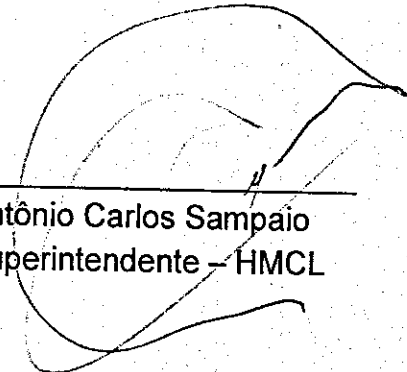
LICITAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, para atender a demanda

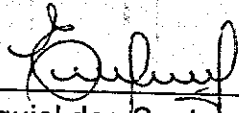
Hospital Carolina Lupion no ano **2017**.



Sem mais no momento.

Atenciosamente.


Antônio Carlos Sampaio
Superintendente - HMCL


Ezequiel dos Santos Coelho
Chefe Auditoria / Ouvidoria
Almoxarifado - HMCL

Ilustríssimo Senhor
Gilberto da Silva Lúcio
M.D. Diretor Financeiro **SEMUS**
Jaguariaíva - PR

50



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - Fone: (41) 3544-0400 - FAX: (41) 3544-0424
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - Fone: (41) 3544-0400 - FAX: (41) 3544-0424

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

UNIDADES	QUANTIDADE
UND	0
KG	0
KG	1300
KG	1400
KG	0
UND	1000

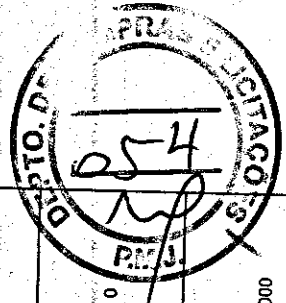
ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G);
INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante erborbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. **CONTEM GLÚTEN;** Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. **INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:** Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 4 meses; **ARMAZENAMENTO:** Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.

APRESUNTADO, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.
CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), INGREDIENTES: Carne bovina, músculo, acém ou paleta, devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF), Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, **EMBALAGEM PRIMÁRIA** com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. **INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:** Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 12 meses. **ARMAZENAMENTO:** Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

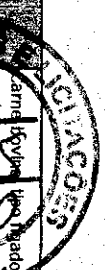
Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM, INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. **IPÍDEOS MÁX.** 10g por 100g. **Validade:** 12 meses à contar da data de fabricação. **Embalagem primária:** 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.

Carne bovina, Patinho ou Coxão mole corte em tiras (tipo para stroganoff); **Ingredientes:** Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em tiras em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. **Validade:** 12 meses à contar da data de fabricação. **Embalagem primária:** 2kgs **Embalagem secundária:** 12kgs

Carne bovina, Posta Branca (Lagarto), corte em peças. INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal; **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoelháveis, atóxicos, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro no (SIF), Pacotes com até 2 kg. **INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:** Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 12 meses; **ARMAZENAMENTO:** Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg




Marcelo
Marcela Bertoni de Carvalho
 Nutricionista
 CRM-8 3077



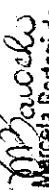
<p>Carne bovina, tipo magro congelado corte em bifes, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam permitidas ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.</p>	KG	0
<p>Carne de caprino, libercoxa E SOBRECORA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -120C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360/2011) contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	1800
<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PETTO CONGELADO SEM PELIS E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -120C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360/2011) contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	1500
<p>Carne de Frango moída temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxico compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas deverão apresentar o nome do fabricante marca, peso líquido, SIF, SIP, lote e validade. CRITÉRIO DE ADEQUAÇÃO EMPILHAMENTO: empilhamento e congelamento, com peso aproximado de 23 e 27 gramas, o produtor deve ser exclusivamente de carne de peixe marinho. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável, sabor próprio e agradável, consistência e textura própria, crocância externamente, mocho e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360/2011) contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	UND	0
<p>Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação corte em bifes, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso. ; Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	0
<p>Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses. Filé de Tilapia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Obtidas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitro e nitrito (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF). Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1-2 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.</p>	KG	50
<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (36g). INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de carmelum. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. Impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -120C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 à 90 unidades. Com registro no SIF.</p>	UND	0

25


 Marcela Bertoni de Carvalho
 Nutricionista
 CRN-8 3077

<p>LEITE BOVINO CONDENSADO (300g); INGREDIENTES: CARNE BOVINA, AGUA, TRIGO PARA TORNAR, GORDURA BOVINA, CENOURA, PROTEINA DE SOJA, SAI, PROTEINA DE AMILAR DE COLEGENO, AMIO, TORREDO, AROMA natural e antioxidante eritrobato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	<p>LINGUIÇA CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 3 a 5 kg, embalagem deverá conter selo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIF ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>LINGUIÇA TOSCANA; produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e conservantes próprios, não aromatizada e nem peparados, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNP, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>Mortadela, tipo bologna origem carne, bovina, características adicionais sem plimenta, prato de validade 60 dias, apresentação fatiada, embalagem com 1 kg contendo peso e data. Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento láctico, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias.</p>	<p>Sorvete cremoso 70g diversos sabores, com 14g de carboidrato, 2,1g de gordura total, 1,9g de proteína, 65 mg de cálcio e 33mg de sódio por unidade. Achiocolatado, apresentação pó instantâneo, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.</p>	<p>Achiocolatado, apresentação líquida 200ml, com leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de leite. Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade. Açúcar refinado de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação recente. Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade. Adoçante culinário em pó, para o uso de forno e fogão. Póis com 200g, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.</p>	<p>0</p>	<p>UND</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>
<p>Amêixa em leite, com 350 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.</p>	<p>Amendoim in natura, sem casca, pacote de 500 gr.</p>	<p>Arroz branco polido tipo 1, pacotes de 5 kg, embalagem primária em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra), prazo de validade 12 meses, ausência de sujidades, parasitos e sinais de apodrecimento (pacote com 5 kg);</p>	<p>Arroz integral, de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.</p>	<p>Azelite de oliva em sachê de 4ml - caixa com 192 unidades.</p>	<p>Azeltona em vidro com 250 gramas, deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.</p>	<p>0</p>	<p>LATA</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>
<p>Barra de cereal, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.</p>	<p>Barra de palha, pacote de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.</p>	<p>Bebida láctea sabor Morango apresentação saco polietileno, características adicionais com leite e polpa de frutas. (sequinho de 1 litro). Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.</p>	<p>Biscoito Amanteigado Leite. Sachê com 180 sachês de 8g a 11,5 g.</p>	<p>Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Marsena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1º qualidade; Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o goroduras e conter o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como não se apresentar quebradiço dentro da embalagem.</p>	<p>Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Marsena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1º qualidade. (SEM LACTOSE). Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o goroduras e conter o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como não se apresentar quebradiço dentro da embalagem.</p>	<p>0</p>	<p>UND</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>

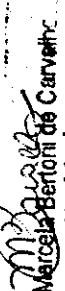



 Marcela Bertoni da Carveity
 Nutricionista
 CRN-8 3077

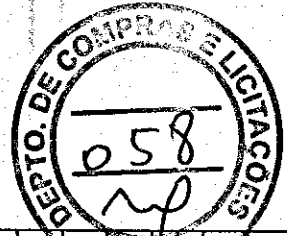
75

Biscoito doce Maria. Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 sachês de 8,5 g e 9,4g.	CX	400
Biscoito doce rosquinha de boa qualidade, chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; Isenta de gordura trans.	PCT	0
Biscoito recheado, apresentação redondo, classificação doce, sabores variados, pacotes bem fechados e intactos, pacote de 140 g.	PCT	0
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; Isenta de gordura trans.	PCT	600
Biscoito salgado cream cracker INTEGRAL, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; Isenta de gordura trans.	PCT	0
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, SEM LACTOSE de 10 unidades, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; Isenta de gordura trans.	PCT	0
Biscoito salgado, Cream Cracker Sachê com 02 unidades, Caixa com 180 Sachês de 8,5g a 9,9g.	PCT	200
Biscoito salgado INTEGRAL, de boa qualidade, sachê com 2 und. Data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos. Peso líquido 09 gramas	PCT	120
Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos	UND	0
Biscoito Waifer, classificação doce, sabores variados, pacotes bem fechados e intactos. 140 grs.	PCT	0
Bolo pronto, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos	UND	0
Bombom recheado, cobertura de chocolate preto, tamanho unitário médio de 20 gr pcte de 1 kg contendo aproximadamente 47 unidades embalados individualmente.	PCT	0
Cafê torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo; torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	1450
Caldo de carne, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	KG	0
Caldo de galinha embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	KG	0
Canela em pó com 8 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos livre de sujidades e parasitas.	UND	50
Cereais matinais, composição flocos de milho açucarado e chocolate. (pacote de 1 kg)	PCT	0
Cereal preparado à Base de FARINHA DE ARROZ E AVEIA, aspecto físico pó, aplicação infantil, enriquecida com vitaminas e minerais. (Lata 400 gr)	LATA	35
Chá de camomila, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	70
Chá de erva cidreira, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	40
Chá de erva doce, caixa com 10 gramas livre de sujidades, parasitas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta	CX	60
Chá de Hortelã, caixa com 10 gramas livre de sujidades, parasitas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta	CX	40
Chá matea tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 lrs.	CX	800
Chocolate ao leite, branco em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	0
Chocolate ao leite, preto em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	0
Chocolate meio amargo, em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	0
Chocolate, apresentação em pó instantâneo, SEM LACTOSE, de 10 unidades, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos de 1kg.	UND	0
Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)	PCT	40
Cravo da Índia, pacote com 40 gramas embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	PCT	0
Crema de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação lata, prazo validade 1 ano, conservação ambiente seco e arejado. (lata de 300 gr).	LATA	200
Doce cremoso de frutas sabores variados, pote de 400 g embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade;	POTE	200
Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	POTE	200
Ervilha verde em conserva, inteira, prazo de validade 24 meses. Embalagem deve apresentar-se intacta.	LATA	400
Extrato de tomate simples, concentrado, isentos de pele e sementes, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem.	LATA	760
Farinha de mandioca, tipo 1, seca, fina e torrada. (pacote de 1 kg)	PCT	70
Farinha de milho, apresentação flocos milho, amarelo, tipo Biju, características adicionais degerminado/ macerado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	KG	230
Farinha de rosca, seca e fina embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	PCT	0
Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.	PCT	60
Farinha de trigo INTEGRAL, embalagem de 1 kg, livre de sujidade. Embalagem original intacta com todas as informações de fabricação e validade.	PCT	30
Farinha lactea enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, embalagem de lata. 400 g;	LATA	12
Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos íntegros e integros, cor característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg. Validade de 06 meses.	KG	1000




 Marcela Bertoni de Carvalho
 Nutricionista
 CRN-8 3077

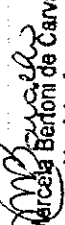
Feijão prato novo tipo 4, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg. Validade de 06 meses.	KG	1000
Fermento biológico instantâneo pacote de 12,5 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.	PCT	0
Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico, tipo pó royal ou similar; Filtro de papel, similar a melita, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	LATA	120
Fubá mimoso de milho, amarelo tipo lençuecido com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta;	Pct	0
Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, morango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme)	KG	300
Gelatina diet, caixa com 12 grammas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	KG	320
Geléia sortida sachê - sabor Goiaba Morango e Uva caixa com 144 und x 15g.	UND	390
Geléia sortida sachê - sabor Goiaba Morango e Uva - caixa com 144 und x 15g.	CX	50
Goiabada para corte, com aproximadamente 300g, embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade	CX	40
Grão de bico, pacote de 500 grammas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor e odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	UND	0
Iogurte com polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade; bandeja com 6 unidades;	KG	200
Iogurte do tipo danoninho a base de leite desnatado, xarope de açúcar, preparado no momento (ovo, morango, polpa de morango, açúcar, amido modificado, zinco, ferro, vitaminas D e E, estabilizantes goma xantana, goma carragena e carboximetilcelulose, acidulantes ácido tartárico e ácido cítrico, aromatizante, conservador sorbato de potássio e corante natural carmin), creme de leite, cálcio, cloreto de cálcio, fermento lácteo, quimosina e estabilizantes goma guar, carboximetilcelulose, goma carragena e goma xantana. Contém Glúten. (bandeja com 06 unidades).	BAND	0
Iogurte Light, com 0% de gordura e sem adição de açúcares. Sabor morango, apresentação garrafa de plástico (garrafa pet) com tampa, peso 900ml. Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.	BAND	0
Iogurte, SEM LACTOSE. Sabor morango ou frutas vermelhas c/ 165g. Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.	UND	200
Lasanha massa alimentícia; massa, congelada, cor amarela, sabor pronto; ovos tipo embalagem da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas; Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resesente, pesando 1 kg; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	KG	0
Leite condensado. Ingredientes: leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose. Características adicionais: homogêneo, inodoro e coloração branca. (lata de 395 gr)	LATA	150
Leite fermentado líquido à base de leite desnatado, açúcar, glicose, fermento lácteo e aroma. Contendo 80g com valor calórico mínimo de 50Kcal, 11g de carboidrato, 1,6g de proteína, 69mg de cálcio e 30mg de sódio.	UND	0
Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsificante. Deverão ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	PCT	50
Leite em pó integral instantâneo, para dietas com restrição de lactose (SEM LACTOSE). Deverão ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 300 a 400g.	PCT	0
Leite em pó, similar ou superior a fínio, com 400 grammas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	LATA	30
Leite de vaca, UHT, integral. Após aberto conservar sob refrigeração de 1° C a 10°C, e consumir em até 48 horas	LITRO	8000
Leite de vaca, UHT, desnatado, 0% de gordura. Após aberto conservar sob refrigeração de 1° C a 10°C, e consumir em até 48 (caixa de 1 litro)	LITRO	1000
Leite de soja, UHT. Após aberto conservar sob refrigeração de 1° C a 10°C, e consumir em até 48 horas (caixa de 1 litro)	LITRO	150
Leitinho pacote de 500 grammas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta.	KG	150
Louro condimento apresentação desidratada, aspecto físico em folhas aplicação culinária. (pcte de 10 g)	PCT	0
Macarão com ovos, tipo ave maria, conchinha, letrinhas, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidades;	KG	1800
Macarão espaguete com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	455
Macarão parafuso com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	20
Macarão INTEGRAL tipo espaguete embalagem de 500g, pacotes bem fechados e intactos. Ingredientes: Farinha de trigo integral e glúten de trigo.	PCT	130
Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentando data de validade.	POTE	300
Margarina com sal de boa qualidade, SEM LACTOSE, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentando data de validade. (SIMILAR A BECEL)	POTE	500
Margarina com sal - caixa com 192 blisters x 10g.	CX	0
Margarina sem sal - caixa com 192 blisters x 10g.	CX	120



Maícela Bertoni de Carvalho
Nutricionista
CRN-R 3077

Milho para canjica branco tipo 1 pacote de 500 g, lacrado e intacto, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matéria prima limpa, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	0
Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	0
Milho verde, em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozidos, prazo de validade 2 anos, aplicação uso culinário (Lata de 200 gr). Mistura para preparo de bebida láctea sabor chocolate, chocolate com Omega 3, Pringaneiro, Morango, Torçido de Frutas, Sabor de Frutas, Caca e Baunilha, emriquecida com vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, não conter gorduras trans e saturada, de 1ª qualidade. Já adoçado e que contenha em sua composição leite integral em pó, com rendimento de 1:4. Embalagem de saco de políéster metalizado e termossoldável de 1 Kg. A tabela Nutricional deve ser impressa na embalagem, não será aceito adesivos, com data de empacotamento e validade visíveis. Com o sabor e consistência desejável.	LATA	650 /
Nectar de fruta, sabores variados. Produto contendo polpa de fruta, água, açúcar, acidulante, ácido cítrico e aroma natural de fruta. Embalagem com 200ml intacta, fechada e com canudo de 900 ml, com data de empacotamento e validade visíveis.	UND	0
Óregano condimento apresentação desidratada, matéria - prima orgânico aspecto físico granulado, aplicação alimentação. (pacote de 10 gr).	UND	1200 /
Pirulito sabor morango pct com 50 unidades, a embalagem deve estar bem fechada com todas informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	PCT	50 /
Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade sabores variados embalagem de 1 kg lacrados e intactos.	PCT	0
Pó para pudim com leite, produto de primeira qualidade sabores: chocolate, morango, baunilha, banana com avela, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e intactos;	KG	0
Pó para pudim diet caixa com peso líquido 25 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	KG	150 /
Póvilho, azedo, branco acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	CX	200 /
Póvilho, doce, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	PCT	0
Proteína texturizada de soja, clara e escura, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada. (Pacote de 1 kg).	PCT	0
Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).	PCT	70 /
Quinoa de milho amarelo tipo 1 embalagem de 1 kg bem fechada e intacta;	KG	0
Refresco em pó, sabores variados (Uva, Morango, Limão, Tangerina), concentrado, produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, sem aromas e corantes artificiais podendo apresentar somente substâncias permitidas por lei. Diluição máxima permitida de 1 para 4 litros. (Pacote de 1 kg)	PCT	0
Refresco em pó, sabores variados produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 1% de polpa de fruta desidratada. Diluição para 01 litro, embalagem de 30 gramas;	UND	0
Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe perola. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. (pacote de 500 gr).	PCT	100 /
Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulagem uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg;	KG	730 /
Sal refinado iodado - sachê 01 grama - Caixa com 2000 und	CX	30 /
Suco concentrado (GOLABA), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	100 /
Suco concentrado (MANGA), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	300 /
Suco concentrado (MARACUJA), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	500 /
Suco concentrado (PESEGO), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.	LITRO	50
Suco concentrado (UVA), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	250
Uva passas escura sem semente, pcte de 200 gr embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	PCT	0
Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg;	KG	0
Tempero cebola alho e salsa, apresentação desidratada, aspecto físico granulado aplicação culinária.	PCT	0
Trigo para quibe pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas.	KG	100
Vinagre, matéria prima vinho branco, tipo macio, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. (Garrafa pet de 750 ml).	UND	300
Vinagre de vinho tinto seche - Embalagem individual c/ 4 ml - Caixa com 192 unidades	CX	40
Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	UND	110 /



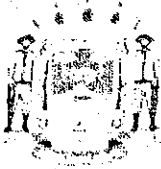

 Marcela Bertoni de Carvalho
 Nutricionista
 CRN-8 3077

5



Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de enfermidades defeitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	600
Abobrinha verde - espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;	KG	1000
Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1ª qualidade.	UND	500
Aflice crespia, verdura in natura, unidade / 250 a 350 gr, de 1ª qualidade	KG	300
Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade;	KG	200
Banana catuíra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	0
Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Co polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	0
Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	0
BATAVA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	400
Beterraba, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	2000
Brinjela - intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico.	UND	100
Beterraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	600
Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1ª qualidade.	MAÇO	960
Cebola, para de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto cor e sabor característicos; uso culinário;	KG	700
Cenoura, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	MAÇO	350
Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis;	KG	1500
Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico.	KG	700
Couve Manteiga - intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	MAÇO	600
Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material de terrão, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânico.	MAÇO	400
Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	UND	400
Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade;	KG	0
Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugli, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis;	KG	200
Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	KG	200
Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos;	UND	150
Mandioca seca - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	1130
Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	900
Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0
Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	KG	0
Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	52
Ovos de galinha bandeja com 7,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;	BAND	55
Ovo de galinha INTEGRAL pasteurizado em pó, desidratado. Pó fino 100% natural, de coloração amarela característico, livre de materiais estranhos, com odor e sabor característicos. Embalagem: pacotes de polietileno, com 1kg cada. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. Vida Útil - período mínimo de 12 meses a partir da data da embalagem. Transporte e armazenamento sem refrigeração.	PCT	60
Pepino, espécie calpita, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1ª qualidade.	KG	150
Pêra, fruta in natura, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	0
Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	30
Repolho verde - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto cor e sabor característicos.	KG	0
Repolho verde - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto cor e sabor característicos.	KG	500
Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	MAÇO	350
Tomate verde tipo I em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	1400
Uva roubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	75
Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1ª qualidade.	KG	400

Maíza Bertoni de Carvalho
Nutricionista
CRN-8 3077



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx Postal. II - Fone (43) 3535 - 9400 - Fax (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP 84200-000 - CNPJ 76.910.900/0001-38 - rbs@jaguariáiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

FOLHA DE INFORMAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 13913 - 2016



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

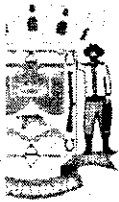
REQUERENTE: SEC. MUN. DE SAÚDE
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: SOLICITAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 09/11/2016 11:53:13
SÚMULA: OFICIO Nº 941/FINAN/SEMUS/2016- SOLICITA PROCESSO LICITATÓRIO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS , PARA ATENDER A DEMANDA DO HMCL.
DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

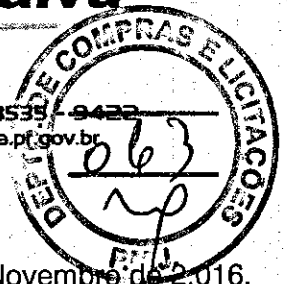
Responsável pelo Processo

59



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - semus@jaguaraiava.pr.gov.br



SECRETARIA DE SAÚDE

Ofício nº.941/FINAN/SEMUS/16.

Jaguaraiava, Pr. 08 de Novembro de 2016.

Prezado Senhor:

Solicitamos a V.Sa., pedido de Processo Licitatório para aquisição de **Generos Alimentícios**, para atender demanda do HMCL.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE -

Código reduzido: 359

Dotação 3.3.90.30.00.00.00.1.369 - Material de Consumo

Sem mais para o momento, apresentamos nossos protestos de estima e distinta consideração.

Atenciosamente,

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

DEPARTAMENTO FINANCEIRO SEMUS

60

ILMO. SR.

Mauricio Rodrigues de Almeida

M. D. Diretor do Departamento de Compras e Licitações



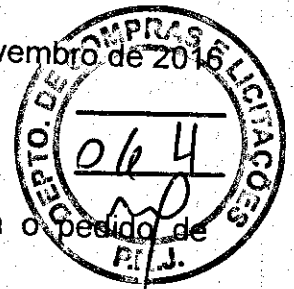
SECRETARIA DE SAÚDE

RUA ROCHA POMBO ESQUINA COM RUA JOÃO
PERNETA, 101 - CIDADE ALTA
SEMUS - (43) 3535 - 2122

Ofício 104/2016

Jaguariaíva, 07 de Novembro de 2016

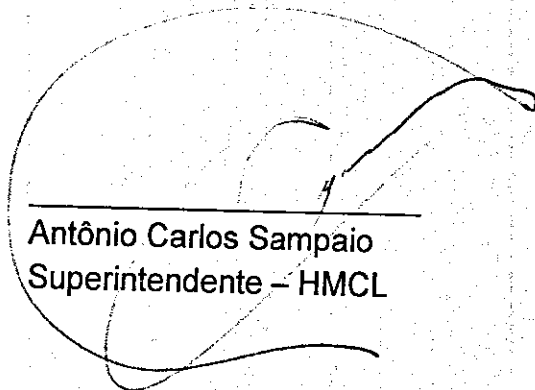
Prezado Senhor:



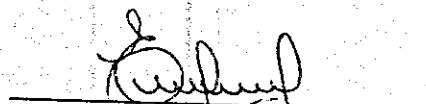
Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria o pedido de
LICITAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE FALTAM NA LISTA,
para atender a demanda Hospital Carolina Lupion no ano 2017.

Sem mais no momento.

Atenciosamente.



Antônio Carlos Sampaio
Superintendente - HMCL



Ezequiel dos Santos Coelho
Chefe Auditoria / Ouvidoria
Almoarifado - HMCL

GA

Ilustríssimo Senhor
Gilberto da Silva Lúcio
M.D. Diretor Financeiro **SEMUS**
Jaguariaíva - PR

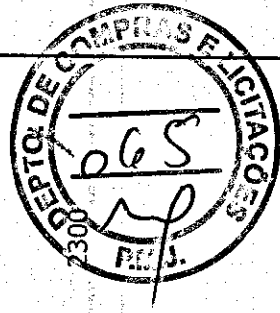


Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Ponter Blanco 1422 - Cidreira, A1A - Caixa Postal 11 - Fone: (41) 3225 - 9400 - Fax: (41) 3044 - 9422
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-39 - e-mail: prefeitura@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

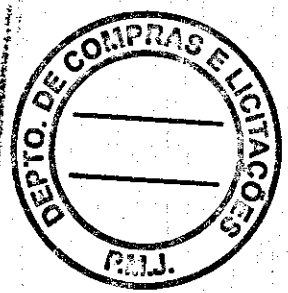
UNIDADES	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
KG	<p>Carne bovina, PATINHO corte em bifes; Ingredientes: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal - estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em BIFES de 80 a 100g em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lipídeos máx. 10g por 100g. Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs</p>	1300
KG	<p>Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	



Marcelo Bertoni de Carvalho
Nutricionista
CRN-8 3077

	<p>Carne de porco, tipo PERNIL traseiro congelado, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura, e osso. Corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p>Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses.</p>	KG	1200
	<p>SALSICHA BOVINA-SUJINA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data da entrega. Sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	25
5	Adoçante em pó sachê - 1000 unidades na caixa. Peso por sachê 0,8 gramas.	CX	5
6	Amido de milho - pacote de 1 kg, livre de sujidade. Embalagem e rotulagem conforme a ANVISA.	KG	40
7	Ameixa preta seca e sem caroço. Pacote de 200 gramas	PCT	110

Marcela Estefani de Carvalho
 Nutricionista
 CRN-8 3077



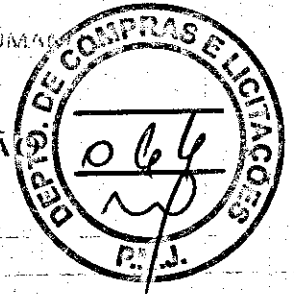


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx Postal, II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - m.jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

FOLHA DE INFORMAÇÃO



64

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 13472 - 2016



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:


REQUERENTE: SEC. MUN. DE SAÚDE
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

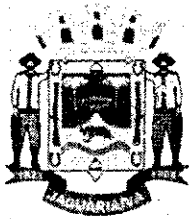
DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA OFICIO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 28/10/2016 11:07:27
SÚMULA: OF. 2433/2016 - ENCAMINHA OFICIO Nº 192 DO CAPS COM A RELAÇÃO DA QUANTIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA USO DA UNIDADE NO ANO DE 2017.

65

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS


Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

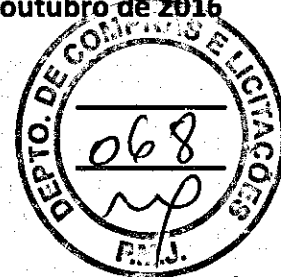
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - semus@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE SAÚDE

Of.2433/2016

Jaguariáiva, 27 de outubro de 2016


Ilmo Sr

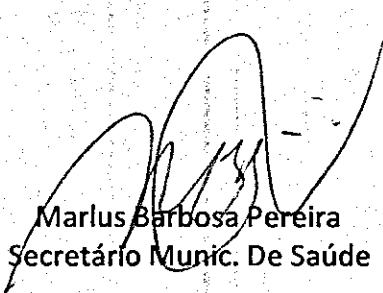


Vimos encaminhar através do presente OF. nº 192 do CAPS com a relação da quantidade de gêneros alimentícios para uso da Unidade no ano de 2017.

Sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos e colocamo-nos a disposição para esclarecer eventuais dúvidas.

Atenciosamente,


Ione Ap. Mendes do Prado
Compras - SEMUS


Marlus Barbosa Pereira
Secretário Munic. De Saúde

ILMO SR
MAURICIO RODRIGUES DE ALMEIDA
DIRETOR DPTO COMPRAS E LICITAÇÕES





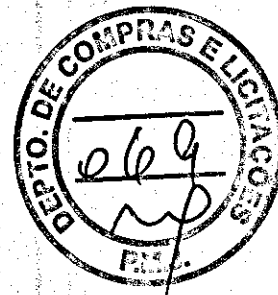
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1833 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - semus@jaguariaiva.pr.gov.br

CENTRO MUNICIPAL DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL I
Caps - Vovó Tônica

Ofício nº 192/ 2016- CAPS

Jaguariáiva, 27 de outubro de 2016



Ilmo Senhor

Venho por meio deste, encaminhar em anexo, pedido de alimentos, para atender as necessidades do CAPS no ano de 2017, conforme Projeto de Trabalho da unidade.

Cordialmente,

Aline Cristina Correa Anselmo
Enfermeira/ Coordenadora CAPS
Aline C. Correa Anselmo,
Enfermeira
COREN-PR 286 305

07

Ilmo Senhor

Marlus Barbosa Pereira

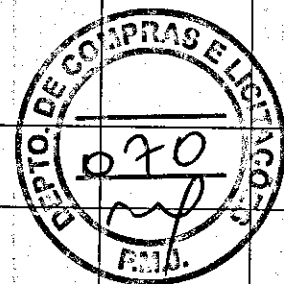
Secretário Municipal de Saúde

NESTA

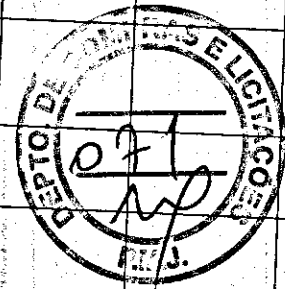
Recebido
27/10/16
[Signature]
17:09



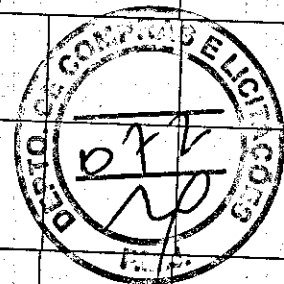
IT.EM	UND	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS PERECÍVEIS	QTDE	Valor unit.	MARCA	Valor total	EMPRESA
33	KG	Achocolatado, apresentação pó instantâneo, sabor chocolate, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.	40 /				
35	KG	Amido de milho pacote de 1kg livre de sujidade, conforme Resolução ANVISA;	2 /				
36	UND	Bolo pronto, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos	100 /				
37	KG	Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, morango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme	05 /				
40	KG	Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade sabores variados embalagem de 1 kg lacrados e intactos.	70 /				
	KG	Pó para pudim com leite, produto de primeira qualidade sabores: chocolate, morango, baunilha, banana com aveia, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e intactos;	2 /				
43	PCT	Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade;	10 /				
44	PCT	Açúcar Refinado de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação recente.	02 /				
45	UND	Adoçante culinário em pó, para o uso de forno e fogão. Pote com 200g, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.	01 /				
48	LATA	Ameixa em lata, com 350 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	20 /				
	LATA	Creme de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação lata, prazo validade 1 ano, conservação ambiente seco e arejado. (lata de 300 gr).	50 /				
53	LATA	Leite condensado. Ingredientes leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose, características adicionais homogêneo, isento de granulação e coloração branca. (lata de 395 gr)	50 /				
59	PCT	Amendoim in natura, sem casca, pacote de 500 gr.	10 /				
61	PCT	Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, açúcar e sal, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)	10 /				
62	KG	Fubá mimoso de milho, amarelo tipo 1 enriquecido com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta ;	05 /				
65	KG	Milho para canjica branco tipo 1 pacote de 500 g, lacrado e intacto, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matéria prima limpa, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	20 /				
66	KG	Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	20 /				
67	PCT	Polvinho, azedo, branco acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500	03 /				



		gramas)					
68	PCT	Polvilho, doce, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	03 /				
72	PCT	Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe pérola. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. (Pacote de 500 gr).	05 /				
74	PCT	Biscoito doce rosquinha de boa qualidade. chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; isenta de gordura trans.	100 /				
75	UND	Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos	30 /				
76	PCT	Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maisena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1º qualidade. Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorduras trans e conter o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. serão biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas R\$alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como nao se apresentar quebradiço dentro da embalagem.	20 /				
77	PCT	Biscoito salgado cream creacker integral, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.	20 /				
78	PCT	Biscoito, tipo recheado, apresentação redondo classificação doce, sabores variados, pacotes bem fechados e intactos, pacote de 140 g;	100 /				
84	PCT	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, , duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	60 /				
85	CX	Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.	30 /				
90	UND	Canela em pó, com 8 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos livre de sujidades e parasitas.	10 /				
95	PCT	Cravo da Índia pacote com 40 gramas embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	05 /				
	PCT	Bombom recheado,, cobertura de chocolate preto, tamanho unitário médio de 20 gr pcte de 1 kg contendo aproximadamente 47 unidades embalados individualmente.	10 /				
103	UND	Chocolate ao leite, preto em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	10 /				
105	UND	Chocolate ao leite, branco em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	01 /				
111	PCT	Leite em pó integral Instantaneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	200 /				
114	POTE	Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	20 /				
117	POTE	Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentando data de validade.	40 /				



12	PCT	Farinha de trigo especial embalagem de 1 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.	10 /				
129	LATA	Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico, tipo pó royal ou similar ;	05 /				
136	UND	Nectar de fruta, sabores variados. Produto contendo polpa de fruta, água, açúcar, acidulante, ácido cítrico e aroma natural de fruta. Embalagem com 200ml intacta, fechada e com canudo.	100 /				
141	LITRO	Suco concentrado (Manga), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.	10 /				
142	LITRO	Suco concentrado (MARACUJA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	10 /				
143	UND	Óleo de soja refinado de 1ª qualidade, 100% natural, deve ser filtrado por 5 vezes, não conter gordura trans, colesterol e ser fonte de Vitamina E e Ômega 3 e 6. Embalagem plástica de 900 ml, com data de empacotamento e validade visíveis.	10 /				
144	KG	Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg;	01 /				
70	PCT	Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).	15 /				
186	PCT	Ovo integral pasteurizado em pó, desidratado. Pó fino 100% natural, de coloração amarela característico, livre de materiais estranhos, com odor e sabor característicos. Embalagem: pacotes de polietileno, com 1kg cada. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. Vida Útil - período mínimo de 12 meses a partir da data da embalagem. Transporte e armazenamento sem refrigeração.	08 /				



70



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal, II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - rhu@jaguariaiva.pr.gov.br

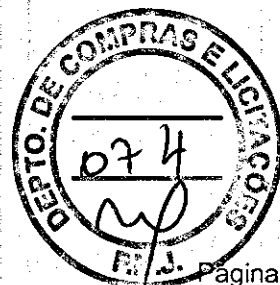
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

FOLHA DE INFORMAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 13975 - 2016



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
ENDEREÇO: RUA PREF. ALDO SAMPAIO RIBAS Nº 109, CIDADE ALTA, JAGUARIAIVA
TELEFONE: (43) 3535-1200 CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . / -

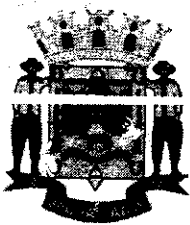
DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHAMENTO DE RELAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 10/11/2016 16:11:52
SÚMULA: MEMORANDO INTERNO Nº 988/16 - ENCAMINHA RELAÇÃO DE ALIMENTOS PARA AS ESCOLAS, CEMEIS E DEPARTAMENTOS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE PARA LICITAÇÃO DO ANO DE 2017.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo

72



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - smece@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

Memorando interno nº 988/16

Jaguariáiva, 10 de novembro de 2016.

Prezado Senhor



Pelo presente, estamos encaminhando, em anexo, a Relação de Alimentos para as Escolas, CEMEIS e departamentos da Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esporte para licitação do ano de 2017.

Sendo o que se apresenta para o momento, ficamos a disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,

Rosane Scatolin Machado
Sec. Mun. de Educação, Cultura e Esportes

Rosane Scatolin Machado
Secretária da Educação, Cultura e Esporte
Decreto nº 212/2016 de 01/06/2016

Adriana de Castro
Adriana de Castro
Chefe da divisão da alimentação e Nutrição Escolar
Decreto 048/2013 de 03/01/2013

Juliana Olivo de Sales
Juliana Olivo de Sales
Nutricionista - CRN₈ 1155

ILMO SENHOR
ELIO ZUB JUNIOR
M.D. DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE COMPRAS
JAGUARIAIVA - PARANA

73





Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Bironi
Praça Isabel Branco, 112 - Onda Alta - Curitiba - PR - Fone: (41) 3335-9400 - Fax: (41) 3335-9432
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.90.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G):

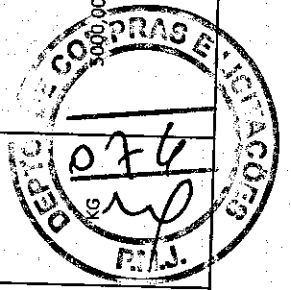
INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio(estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTEM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.

Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.
CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA) - INGREDIENTES: Carne bovina, músculo, acém ou paleta, devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em frio - congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF), Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, EMBALAGEM PRIMÁRIA com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com a pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF) mesmo quanto as características físico-químicas. lipídeos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.

Carne de frango, tipo COXA e SOBRECOSTA COM OSSO, com adição de água de no máximo 16%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, e n sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

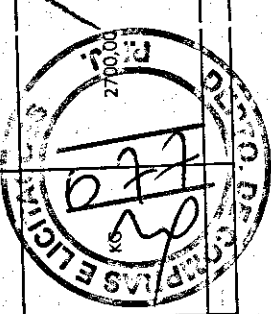
Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com a pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF) mesmo quanto as características físico-químicas. lipídeos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.



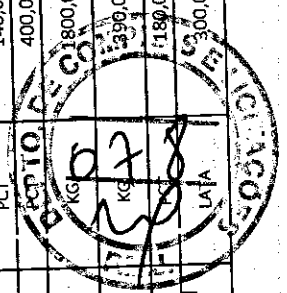
UND	10500,00
KG	110,00
KG	2700,00
KG	2700,00

25

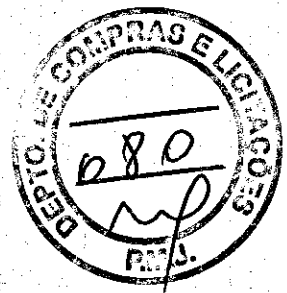
<p>Carne de Frango moída temperada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras livres e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas deverão apresentar o nome do fabricante e o peso líquido, SIF, SIP, lote e validade.</p>	<p>UND</p>	<p>10500,00</p>
<p>CARNE DE MERLUZA empanado temperado e congelado, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável, consistência e textura própria, crocante externamente e macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e cor posição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>KG</p>	<p>1000,00</p>
<p>Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bife, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso; Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>KG</p>	<p>2700,00</p>
<p>Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses.</p>	<p>UND</p>	<p>3500,00</p>
<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF.</p>	<p>UND</p>	<p>10500,00</p>
<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimentos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	<p>KG</p>	<p>1000,00</p>



Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes: leite e fermento lacteo, conservação 0 a 10°C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias.	KG	110,00	/
Sorvete cremoso 70g, diversos sabores, com 14g de gordura total, 1,9 g de proteína, 65 mg de cálcio e 33mg de sódio por unidade.	UND	3500,00	/
Achocolatado, apresentação pó instantâneo, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.	KG	400,00	/
Achocolatado, apresentação líquida 200ml, com leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte.	UND	3510,00	/
Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 1 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	1320,00	/
Arroz branco polido tipo 1, pacotes de 5 Kg. embalagem em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra), prazo de validade 12 meses, ausência de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento (pacote com 5 kg.);	PCT	1410,00	/
Bataia palha pacote de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	PCT	140,00	/
Biscoito doce sabores: Maíana, Leite, Maíana, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1ª qualidade. (SEM LACTOSE). Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o glúten e gorduras trans deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como não se apresentar quebração dentro da embalagem.	PCT	40,00	/
Biscoito doce rosquinha de boa qualidade. chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos. Isenta de gordura trans.	PCT	2640,00	/
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.	PCT	2160,00	/
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, SEM LACTOSE de 1ª qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.	PCT	40,00	/
Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos	UND	600,00	/
Bolo pronto, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos	UND	3500,00	/
Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABC. Validade de 18 meses.	PCT	260,00	/
Caldo de carne, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	KG	60,00	/
Caldo de galinha embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	KG	60,00	/
Cereais matinais, composição flocos de milho açucarado e chocolate. (pacote de 1 kg)	PCT	800,00	/
Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 litros.	CX	660,00	/
Chocolate, apresentação em pó instantâneo, SEM LACTOSE, de 1ª qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos de 1kg.	KG	30,00	/
Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)	PCT	250,00	/
Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade;	POTE	480,00	/
Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	POTE	96,00	/
Extrato de tomate simples, concentrado, isentos de semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na farinha de milho, apresentação flocos milho, amarela, tipo bju, características adicionais (degerminado/ macerado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente). (pacote de 1 kg)	LATA	3240,00	/
Farinha de rosca, seca e fina embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	KG	760,00	/
Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.	PCT	140,00	/
Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituido de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e integros, com característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg. Validade de 06 meses.	KG	1800,00	/
Feijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituido de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e integros, com característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg. Validade de 06 meses.	KG	1390,00	/
Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.	LATA	1180,00	/
Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monoácido, tipo po royal ou similar;	LATA	1000,00	/



Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulação uniforme: e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg;		KG	600,00
Suco concentrado (GOTABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação, deveira conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt		LITRO	300,00
Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação, deveira conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt		LITRO	300,00
Suco concentrado (MARACUJA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação, deveira conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt		LITRO	300,00
Suco concentrado (PESSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação, deveira conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt		LITRO	300,00
Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação, deveira conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt		LITRO	300,00
Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg;		LITRO	300,00
Trigo para quibe pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas.		KG	180,00
Vinagre, matéria prima fruta maçã, tipo maçã, acidez 4, a aspecto físico líquido, aspecto visual limpo e sem depósitos. (Carrafa pet de 750 ml).		KG	160,00
Alho, bulbo inteiro (Cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, saudável, novo e de boa qualidade;		UND	216,00
Banana catuira, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade, Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.		KG	150,00
Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;		KG	3600,00
Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;		KG	650,00
Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade;		KG	550,00
Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis;		KG	650,00
Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.;		KG	3600,00
Maçã, fruta in natura, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis;		KG	3000,00
Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);		UND	1800,00
Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;		KG	300,00
Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis		KG	7000,00
Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter sido de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;		KG	250,00
Tomate verde tipo 1 em processo de amadurecimento - intacto: com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;		BAND	250,00
		KG	650,00



282

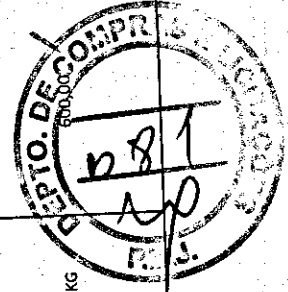
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni
Praça Isidoro Bragança, 1432 - Cidade Alta - CEP: 84311-3335 - Fone: (41) 3535 - 9400 - Fax: (41) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.900.900/0000-36 - contato@prefeitura.pr.gov.br

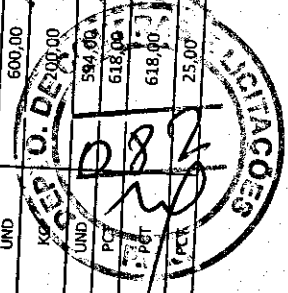


DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/75G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451I), corante carotenóide, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimentão. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg por 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>	<p>UND</p>	<p>1800,00</p>
<p>Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.</p>	<p>KG</p>	<p>30,00</p>
<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), INGREDIENTES: Carne bovina, músculo, acém ou paleta, devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, EMBALAGEM PRIMÁRIA com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.</p>	<p>KG</p>	<p>1200,00</p>
<p>Carne bovina in natura moída congelada, tipo MILO DE ACÉM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lípidos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.</p>	<p>KG</p>	<p>1200,00</p>
<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOSTA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 101/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>KG</p>	<p>1400,00</p>
<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELLE E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>KG</p>	<p>1400,00</p>



<p>Carne de Frango moída temperada empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável. O produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboxidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária deve ser em plástico de alta densidade transparente, à lãxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado as caixas deverão apresentar o nome do fabricante marca, peso líquido, SIF, SIP, lote e validade.</p>	UND	1800,00
<p>CARNE DE MERLUZA empanada temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de merluza. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externa e macio e agradável à deglutição interna. O produto deve ser livre de gorduras trans. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com o alimento, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamento de conteúdo. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	200,00
<p>Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bifes, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses.</p>	KG	600,00
<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalado individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envoltórios. MAZAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF.</p>	UND	600,00
<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortela, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	UND	1800,00
<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lático, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico reforçado e resistente, prazo validade 60 dias.</p>	KG	450,00
<p>Sorvete cremoso 70g, diversos sabores, com 14g de carboxidrato, 2,1g de gorduras total, 1,9 g de proteína, 65 mg de cálcio e 33mg de sódio por unidade. Achiocolado, apresentação pó instantâneo, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg para 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.</p>	KG	30,00
<p>Achiocolado, apresentação líquida 200ml, com leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte. Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original. Arroz branco tipo I, pacotes de 5 Kg. embalagem primária e secundária em sacos plásticos atóxicos transparentes de alta resistência (0,14 a 0,15 micra), prazo de validade 12 meses, ausência de sujidades, parasito: e sinais de apodrecimento (pacote com 5 kg);</p>	UND	600,00
<p>Batata pilha pacote de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.</p>	UND	25,00



7-1

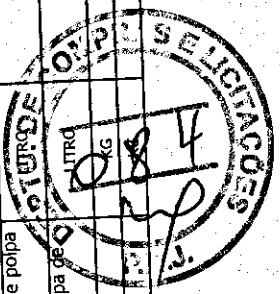
09

Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maisena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1º qualidade. Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorduras trans e conter > índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data : validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto, cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, L em como não se apresentar quebradiço dentro da embalagem.	PCT	100,00
Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maisena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1º qualidade. (SEM LACTOSE). Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorduras trans e conter > índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data : validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, L em como não se apresentar quebradiço dentro da embalagem.	PCT	20,00
Biscoito doce rosquinha de boa qualidade, chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; isenta de gordura trans.	PCT	1000,00
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.	PCT	760,00
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, SEM LACTOSE de 1º qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g ; isenta de gordura trans.	PCT	20,00
Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos	UND	102,00
Bolo pronto, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos	UND	560,00
Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	140,00
Caldo de carne, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	KG	40,00
Caldo de galinha embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	KG	40,00
Cereais matinais, composição flocos de milho açucarado e chocolate. (pacote de 1 kg)	PCT	250,00
Cereal preparado à Base de FARINHA DE ARROZ E AVEIA, aspecto físico pó, aplicação infantil, enriquecida com vitaminas e minerais. (Lata 400 gr)	LATA	100,00
Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades, rendimento mínimo 15 ltrs.	CX	300,00
Chocolate, apresentação em pó instantâneo, SEM LACTOSE, de 1º qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos de 1Kg.	KG	20,00
Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)	PCT	100,00
Doce cremoso de frutas, sabores variados pots: de 400 g embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade;	POTE	228,00
Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	POTE	48,00
Extrato de tomate simples, concentrado, semios de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem.	LATA	1080,00
Farinha de milho, apresentação flocos milho, amarela, tipo Biju, características adicionais degerminado/ maceado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	KG	320,00
Farinha de rosca, seca e fina embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	PCT	50,00
Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.	PCT	250,00
Farinha lactea enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, embalagem de lata. 400 g;	LATA	200,00
Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, cor característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalagem em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	KG	510,00
Feijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	KG	210,00
Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.	PCT	100,00
Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico, tipo pó royal ou similar ;	LATA	100,00
Fubá mimoso de milho, amarelo tipo 1 enriquecido com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta ;	KG	360,00
Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, m'ango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme	KG	300,00
Goiabada para corte, com aproximadamente 300g, embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade	UND	50,00
Iogurte com polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades;	UND	4992,00
Logurte, SEM LACTOSE. Sabor morango ou frutas vermelhas c/ 165g. Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.	UND	60,00
Leite fermentado líquido a base de leite desnatado, açúcar, glicose, fermento lácteo e aroma. Contendo 80g com valor calórico mínimo de 50Kcal, 11g de carboidrato, 1,6g de proteína, e 9mg de cálcio e 30mg de sódio.	UND	3090,00



18

Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos e requeados adicionados de lectina de soja como emulsificante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	PCT	31,00,00
Leite em pó integral instantâneo, para dietas com restrição de lactose (SEM LACTOSE). Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	PCT	10,00
Leite em pó integral instantâneo, para dietas com restrição de lactose (SEM LACTOSE). Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 300 a 400g.	KG	210,00
Macarrão com ovos, tipo ave maria, conchinha, letrinhas, embalagem de 500 g, potes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	410,00
Macarrão espiguetes com ovos; embalagem de 500 g, potes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	410,00
Macarrão para fuso com ovos; embalagem de 500 g, potes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	POTE	15,00
Informações sobre fabricação e validade, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário. Embalagem plástica de 500 gr.	POTE	212,00
Malonese, tipo tradicional, quantidade Calorias 360/100, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário. Embalagem plástica de 500 gr.	POTE	12,00
Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% saturada, em alada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fábrica, apresentando data de validade.	POTE	110,00
Margarina com sal de boa qualidade, SEM LACTOSE, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% saturada, em alada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fábrica e apresentando data de validade. (SIMILAR A BECEL)	KG	110,00
Margarina com sal de boa qualidade, SEM LACTOSE, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% saturada, em alada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fábrica e apresentando data de validade. (SIMILAR A BECEL)	KG	110,00
Milho para caijica branco tipo 1 pacote de 500 g, lacrado e intacto, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matéria prima limpa, com todas as informações sobre fabricação e validade, consistência desejável.	UND	594,00
Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	UND	600,00
Mistura para preparo de bebida láctea sabor chocolate, chocolate com omega 3, pigmento, morango, leite com gordura trans, colésterol e ser fonte de Vitamina E e Omega 3 e 6. Embalagem plástica de 900 ml, com data de empacotamento e validade visíveis.	KG	400,00
Nectar de fruta, sabores variados. Produto contendo polpa de fruta, água, açúcar, adjuvante, ácido cítrico e aroma natural de fruta. Embalagem com 200ml intacta, fechada e com canudo	KG	200,00
Óleo de soja refinado de 1ª qualidade, 100% natural, deve ser filtrado por 5 vezes, não conter gordura trans, colésterol e ser fonte de Vitamina E e Omega 3 e 6. Embalagem plástica de 900 ml, com data de empacotamento e validade visíveis.	PCT	23,00
Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade sabores variados: embalagem de 1 kg lacrados e intactos.	PCT	33,00
Pó para pudim: com leite, produto de primeira qualidade sabores: chocolate, morango, baunilha, banana com avela, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e intactos;	PCT	63,00
Polvilho, doce, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	KG	360,00
Proteína texturizada de soja, clara e escura, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada. (Pacote de 1 kg).	PCT	72,00
Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).	KG	210,00
Quirera de milho amarelo tipo 1, embalagem de 1 kg bem fechada e intacta;	LITRO	120,00
Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe perola. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da FANVISA. (Pacote de 500 gr).	LITRO	120,00
Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg;	LITRO	120,00
Suco concentrado (GOTABA), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l	LITRO	120,00
Suco concentrado (MANGA), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l	LITRO	120,00
Suco concentrado (MARACUJÁ), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l	LITRO	120,00
Suco concentrado (PESEGO), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l	LITRO	120,00
Suco concentrado (UVA), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l	LITRO	41,00
Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg;	LITRO	41,00
Trigo para quili e pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas.	LITRO	41,00





Prefeitura Municipal de Jaguarai

Centro Administrativo Prefeito Otello Renato Bairo II
Praça Isabel Branca, 42 - Cidade Alta - CEP: 76.900-000 - Fone: (41) 3535 - 9400 - Fax: (41) 3535 - 9422
Jaguarai - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.903.900/0001-36 - compras@jaguarai.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G);
INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451I), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. **CONTÉM GLÚTEN;** Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).
EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg; **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
CAIXAS com até 4 kg **INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:** Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 4 meses;
ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.

Apresentado, fático: com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.

CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA). INGREDIENTES: Carne bovina, musculo, acém ou paleta, Devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografiado. Com registro no (SIF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, **EMBALAGEM PRIMÁRIA** com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. **INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:** Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 12 meses. **ARMAZENAMENTO:** Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

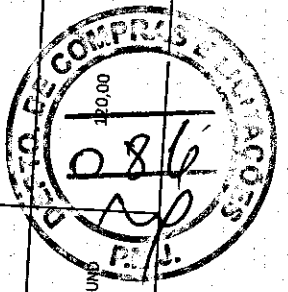
Carne bovina In natura moída congelada, tipo MOÍDA ACÉM MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografiado. Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. **lipídeos: máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.**

Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base; na boca, sem perfurações ou vazamentos. **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 12 meses. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Carne de Frango moída temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carbohidrato e no mínimo 21% de proteína. **Embalagem primária** devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente, **Embalagem secundária** do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas de serão apresentar o nome do fabricante marca, peso líquido, SIF, SIP, lote e validade.

23

UND	120,00
KG	5,00
KG	100,00
KG	100,00
KG	200,00



2 ed

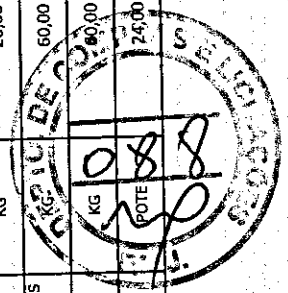
58

<p>CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; consistência e textura própria, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deve ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>50,00</p>	<p>KG</p>	<p>1</p>
<p>Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sorte em bifês, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>100,00</p>	<p>KG</p>	<p>1</p>
<p>Deverá conter as demais especificações exigidas pela Lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses. Filé de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oritundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrato e nitrito (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF). Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1-2 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.</p>	<p>120,00</p>	<p>UND</p>	<p>1</p>
<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF.</p>	<p>120,00</p>	<p>UND</p>	<p>1</p>
<p>KITÊ BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, nozeira, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	<p>50,00</p>	<p>KG</p>	<p>1</p>
<p>LINGUIÇA CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 3 a 5 Kg, embalagem deverá conter selo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>50,00</p>	<p>KG</p>	<p>1</p>



Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias.
 Sorvete cremoso 70g, diversos sabores, com 14g de carboidrato, 2,1g de gordura total, 1,9 g de proteína, 65 mg de cálcio e 33m j de sódio por unidade.

Achocolado, apresentação instantânea, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses	KG	20,00
(fechado). Pacote de 1 kg.	UND	54,00
Achocolado, apresentação líquida 200ml, com leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite e m. pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte.	PCT	102,00
Acúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	102,00
Arroz branco polido tipo 1, pacotes de 5 kg, embalagem primária em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra), prazo de validade de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento (pacote com 5 kg);	PCT	144,00
Biscoito doce rosquinha de boa qualidade. Chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; Isenta de gordura trans.	PCT	135,00
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; Isenta de gordura trans.	UND	10,00
Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 g; pacotes bem fechados e intactos	UND	40,00
Bolo pronto, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos	PCT	20,00
Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	KG	5,00
Caldo de carne, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	KG	5,00
Caldo de galinha embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	PCT	24,00
Cereais matinais, composição flocos de milho açúcarado e chocolate. (pacote de 1 kg)	OX	60,00
Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 lbs.	POTE	24,00
Doce cremoso de frutas, sabores variados pacotes de 400 g embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade.	POTE	12,00
Doce de leite simples, tipo sem pasta leite e açúcar sem amido, embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	LATA	216,00
Extrato de tomate simples, concentrado, isentos de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem.	KG	40,00
Farinha de milho, apresentação flocos milho, amarela, tipo biju, características adicionais degermido/ macerado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	PCT	25,00
Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.	KG	90,00
Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e integros, cor característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	KG	30,00
Feijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e integros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	PCT	10,00
Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.	LATA	10,00
Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico, tipo pó royal ou similar;	KG	60,00
Fubá mimoso de milho, amarelo tipo 1 enriquecido com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta;	KG	40,00
Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, morango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme	UND	10,00
Goiabada para corte, com aproximadamente 300g, embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade	BAND	40,00
Toqueque com polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades;	UND	200,00
Leite fermentado líquido a base de leite desnatado, açúcar, glicose, fermento lácteo e aroma. Contendo 80g com valor calórico mínimo de 50kcal, 11g de carboidrato, 1,6g de proteína, 69mg de cálcio e 30mg de sódio.	PCT	350,00
Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adic onados de lectina de soja como emulsionante. Deverá ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	KG	20,00
Macarrão com ovos, tipo ave maria, conchinha, letrinhas, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	60,00
Macarrão espaguete com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos; composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	60,00
Macarrão parafuso com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15 mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	60,00
Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e unificado, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalagem em pote; de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentando data de validade.	POTE	24,00



Milho para canjica branco tipo 1 pacote de 500 g, lacrado e intacto, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matéria prima limpa, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;

Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;

Mistura para preparo de bebida láctea sabor Chocolate, com Omega 3, Brigaoleno, Morango, Togueira com Vitaminas, Salada de Frutas, Salada de Frutas, Coko e Baunilha, enriquecida com vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, não conter gorduras trans e saturada, de 1ª qualidade. Já adoçado e que contenha em sua composição leite em pó, com rendimento de 1:4. Embalagem de saco de políéster metalizado e termossoldável de 1 kg. A tabela Nutricional deve ser impressa na embalagem, não será acetado adesivos, com data de empacotamento e validade visíveis. Com o sabor e consistência desejável.

Nectar de fruta, sabores variados. Produto contendo polpa de fruta, água, açúcar, adjuvante, ácido cítrico e aroma natural de fruta. Embalagem com 200ml Intacta, fechada e com canudo com data de empacotamento e validade visíveis.

Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade; abores variados embalagem de 1 kg lacrados e intactos.

Pó para pudim com leite, produto de primeira qualidade sabores: Chicolate, morango, baunilha, banana com avela, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e intactos;

Proteína texturizada de soja, clara e escura, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada. (Pacote de 1 kg).

Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).

Quireira de milho amarelo tipo 1 embalagem de 1 kg bem fechada e intacta;

Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe pérola. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. (Pacote de 500 gr).

Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulação uniforme e cor cristalina brancas, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg;

Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt

Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.

Suco concentrado (PESSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.

Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt

Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg;

Trigo para quibe pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas.

Vinagre, matéria prima fruta maçã, tipo maclo, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual limpo e sem depósitos. (Garrafa pet de 750 ml).

Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, gráudo, novo e de boa qualidade;

Banana calurá, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis;

Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;

Cebola, pera de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;

Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade;

Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis;

Laranja, fruta in natura, unidade com até 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade;

Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugl, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis;

Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade gráuda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);

Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;

Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;

Ovos de galinha bandeja com 4,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela ANVISA, características adicionais Brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;

Tomate verde tipo 1 em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;

20,00 / KG

20,00 / KG

30,00 / KG

54,00 / UND

120,00 / UND

40,00 / KG

40,00 / KG

4,00 / PCT

4,00 / PCT

60,00 / KG

24,00 / PCT

30,00 / KG

24,00 / LITRO

12,00 / LITRO

12,00 / LITRO

12,00 / LITRO

5,00 / KG

10,00 / KG

48,00 / UND

10,00 / KG

100,00 / KG

50,00 / KG

40,00 / KG

50,00 / KG

100,00 / KG

100,00 / KG

100,00 / UND

20,00 / KG

10,00 / KG

50,00 / KG



235

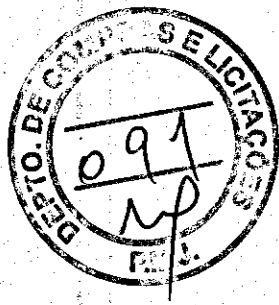


Prefeitura Municipal de Jaquariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renal o Baroni
Praça José de Bragança M.22 - Cidade Alta - Cx Postal 5 - Fone (43) 3535 - 94401 - Fax (43) 3535 - 94232
Jaquariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.903.900/0001-58 - contabilidade@jacuariva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original. a. ruda com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	60,00	/
Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.	UND	14,00	/
Biscoito doce rosquinha de boa qualidade, chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; Isenta de gordura trans.	PCT	48,00	/
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; Isenta de gordura trans.	PCT	54,00	/
Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem gluten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	120,00	/
Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 litros.	CX	20,00	/
Filtro de papel, similar a mellita, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	Pct	60,00	/
Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l	LITRO	12,00	/
Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l	LITRO	12,00	/
Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l.	LITRO	12,00	/
Suco concentrado (PESSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l.	LITRO	12,00	/
Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l	LITRO	12,00	/





Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - CEP: 84200-000 - Fone: (41) 3535 - 3400 - Fax: (41) 3535 - 3432
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.500/0001-36 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Açúcar cristal branco de boa qualidade	pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.				
Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml, composto por sacarina sódica e ciclamate de sódio, embalagem 1 deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.				PCT	60,00 /
Biscoito doce rosquinha de boa qualidade de chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; Isenta de gordura trans.				UND	6,00 /
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos em pacotes de 400 g; Isenta de gordura trans.				PCT	48,00 /
Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sem caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.				PCT	54,00 /
Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.				PCT	160,00 /
Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de: lecitina de soja como emulsionante. Deverá ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses; a contar da entrega. embalagem 400g.				CX	10,00 /
Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt				PCT	125,00 /
Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt				LITRO	12,00 /
Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.				LITRO	12,00 /
Suco concentrado (PESSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.				LITRO	12,00 /
Suco concentrado (OVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt				LITRO	12,00 /
				LITRO	12,00 /





Prefeitura Municipal de Jaguaraiá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Fone (43) 3535 - 9400 - Fax (43) 3535 - 9422
Jaguaraiá - PR - CEP 84200-000 - CNPJ 76.910.900/0001-48 - www.jaguaraiá.pr.gov.br

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

FOLHA DE INFORMAÇÃO

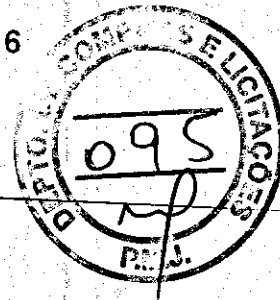


Lined area for information entry.

92

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 15235 - 2016



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE SAÚDE
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

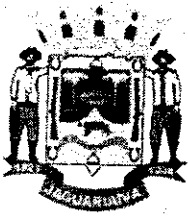
DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHAMENTO DE RELAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 08/12/2016 16:29:53
SÚMULA: OFICIO Nº 2743/2016- ENCAMINHA RELAÇÃO DA QUANTIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA SEMUS, CLÍNICA DE FISIOTERAPIA NO ANO DE 2017.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo

93



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - semus@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE SAÚDE

Of.2743/2016

Jaguariáiva, 07 de dezembro de 2016


Ilmo Sr



Vimos encaminhar através do presente a relação da quantidade de gêneros alimentícios para uso desta Secretaria, Unidades de Saúde e Clínica de Fisioterapia no ano de 2017.

Sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos e colocamo-nos a disposição para esclarecer eventuais dúvidas.

Atenciosamente,


Ione Ap. Mendes do Prado
Compras - SEMUS


Marlus Barbosa Pereira
Secretário Munic. De Saúde

ILMO SR
MAURICIO RODRIGUES DE ALMEIDA
DIRETOR DPTO COMPRAS E LICITAÇÕES

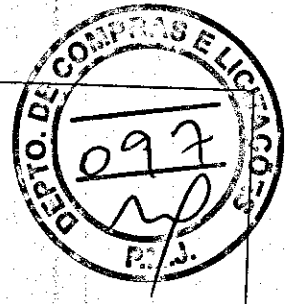
94



ATA PREGÃO PRESENCIAL 019/2016

56

ITEM	UND	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS BENEFICÍVEIS	QTD	VALOR UNIT.	MARCA	VALOR TOTAL	EMPRESA
	UND	<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G);</p> <p>INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>					
	KG	<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), INGREDIENTES: Carne bovina, musculo, acém ou paleta, Devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal. EMBALAGEM PRIMÁRIA com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto</p>	75				



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

76



	<p>deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.</p>							
<p>KG</p>	<p>Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, DEVEM SER MOIDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lípideos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.</p>							
<p>KG</p>	<p>Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifes, (IQF); INGREDIENTES: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortado em bifes de 80 a 100g em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF) ,mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lípideos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.</p>	<p>75</p>						

tb

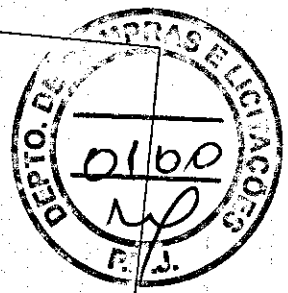
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

5	<p>Posta Branca (Lagarto), corte em pecas, INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoláveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro no (SIF), Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg</p>	UND		
6	<p>Carne bovina, Patinho ou Coxão mole corte em tiras (tipo para strogonoff); Ingredientes: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em tiras em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografiado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs</p>	KG		
7	<p>Carne de porco in natura, tipo Bisteca Sulina com osso traseiro, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bifes, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso, ; Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses.</p>	KG		



26

3	KG	Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.
4	UND	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: contendo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária de até -recomendado, resistente a danos durante o transporte ou empilhamento garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>
5	KG	<p>CARNE BOVINA MOIDA (MIOLO DE ACEM/PALETA) CONGELADA</p> <p>INGREDIENTES: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Devem ser moido em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Lipídeos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs</p>



66

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

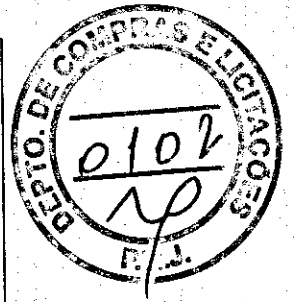
<p>KG</p>	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO COM OLHADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>				
<p>KG</p>	<p>Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>				



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

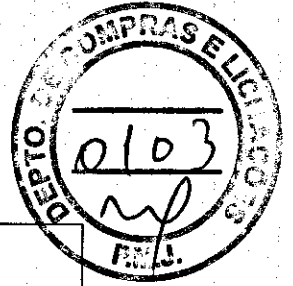
001

<p>KG</p>	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>150</p>			
<p>UND</p>	<p>Carne de Frango moída temperada empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente, Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas deverão apresentar o nome do fabricante marca, peso líquido, SIF, SIP, lote e validade.</p>				
<p>KG</p>	<p>Carne de porco in natura , tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoconíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. ; Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF.</p>				



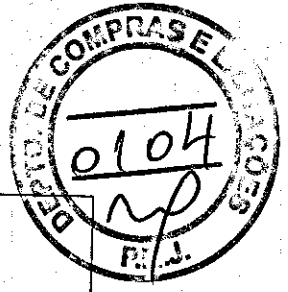
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

404



17	KG	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF ; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>				
18	KG	<p>Linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem de vidro com selo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>				
19	KG	<p>SALSICHA BOVINA-SUINA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>				

101



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

19	KG	<p>CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no, SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>					
20	KG	<p>File de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e víceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nítrito e nítrato (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1-2 Kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. Bebida láctea sabor Morango apresentação saco polietileno, características adicionais com iogurte e polpa de frutas. (saquinho de 1 litro). Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.</p>					
21	LT	<p>Bebida láctea sabor Morango apresentação saco polietileno, características adicionais com iogurte e polpa de frutas. (saquinho de 1 litro). Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.</p>					
22	BAND	<p>Iogurte com polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades; Iogurte do tipo danoninho à base de leite desnatado, xarope de açúcar, preparado de morango (água, frutose, polpa de morango, açúcar, amido modificado, zinco, ferro, vitaminas D e E, estabilizantes goma xantana, goma carragena e carboximetilcelulose, acidulantes ácido tartárico e ácido cítrico, aromatizante, conservador sorbato de potássio e corante natural carmin), creme de leite, cálcio, cloreto de cálcio, fermento lácteo, quimosina e estabilizantes goma guar, carboximetilcelulose, goma carragena e goma xantana. Contém Glúten. (bandeja com 06 unidades).</p>					
23	BAND						

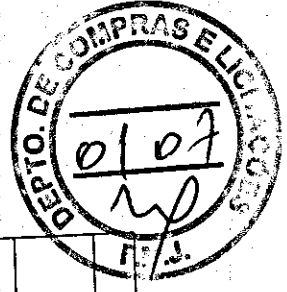
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

701



38	UND	data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme Gelatina diet, caixa com 12 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.							
39	KG	Mistura para preparo de bebida Láctea sabor Chocolate, Chocolate com ômega 3, Brigadeiro, Morango, Iogurte com Frutas, Salada de Frutas, Coco e Baunilha, enriquecida com vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, não conter gorduras trans e saturada, de 1ª qualidade. Já adoçado e que contenha em sua composição leite integral em pó, com rendimento de 1:4. Embalagem de saco de poliéster metalizado e termossoldável de 1 Kg. A tabela Nutricional deve ser impressa na embalagem, não será aceito adesivos, com data de empacotamento e validade visíveis. Com o sabor e consistência desejável.							
40	KG	Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade sabores variados embalagem de 1 kg lacrados e intactos.							
41	KG	Pó para pudim com leite, produto de primeira qualidade sabores: chocolate, morango, baunilha, banana com avelã, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e intactos;							
42	CX	Pó para pudim diet caixa com peso líquido 25 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.							
43	PCT	Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade;							
44	PCT	Açúcar Refinado de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação recente.	200						
45	UND	Adoçante culinário em pó, para o uso de forno e fogão. Pote com 200g, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.							
46	CX	Adoçante em pó sachê com 1.000 unidades na caixa. Peso por sachê - 0,8 gramas							
47	UND	Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.	24						
48	LATA	Ameixa em lata, com 350 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.							

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



54	UND	Azeitona em vidro Com 250 gramas, deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico					
55	LATA	Crema de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação lata, prazo validade 1 ano, conservação ambiente seco e arejado. (lata de 300 gr).					
56	LATA	Ervilha verde em conserva, inteira, prazo de validade 24 meses. Embalagem deve apresentar-se intacta.					
57	LATA	Extrato de tomate simples, concentrado, isentos de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem.					
58	LATA	Leite condensado. Ingredientes leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose, características adicionais homogêneo, insento de granulação e coloração branca. (lata de 395 gr)					
59	LATA	Milho verde, em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozidos, prazo de validade 2 anos, aplicação uso culinário (Lata de 200 gr).					
60	PCT	Arroz branco polido tipo 1, pacotes de 5 Kg. embalagem primária em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra), prazo de validade 12 meses, ausência de sujidades, parasitos e sinais de apodrecimento (pacote com 5 kg).;					
61	PCT	Arroz Integral, de 1 kg embalagem de vera estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.					
62	KG	Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, cor característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg. Validade de 06 meses.					
63	KG	Feijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg. Validade de 06 meses.					
64	PCT	Amendoim in natura, sem casca, pacote de 500 gr.					
65	PCT	Batata palha pacote de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.					
66	PCT	Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, açúcar e sal, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)					
67	KG	Fubá mimoso de milho, amarelo tipo 1 enriquecido com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta ;					
68	KG	Grão de bico, pacote de 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor e odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.					
69	KG	Lentilha pacote de 500 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e					

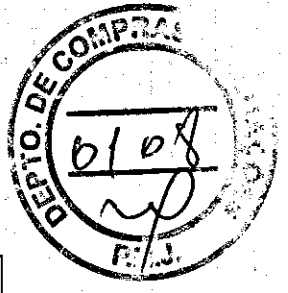
105



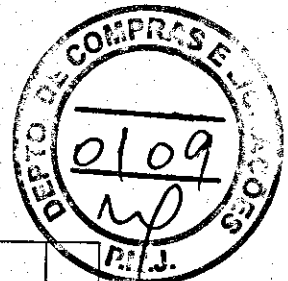
901

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

76	KG	sabor característicos, embalagem lacrada e intacta.						
77	KG	Milho para canjica branco tipo 1 pacote de 500 g, lacrado e intacto, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matéria prima limpa, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;						
78	KG	Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;						
79	PCT	Povilho, azedo, branco acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)						
80	PCT	Povilho, doce, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)						
81	PCT	Proteína texturizada de soja, clara e escura, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada. (Pacote de 1 kg).						
82	PCT	Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).						
83	KG	Quirera de milho amarelo tipo 1 embalagem de 1 kg bem fechada e intacta;						
84	PCT	Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe pérola. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. (Pacote de 500 gr).						
85	UND	Barra de cereal, embalagem de 22g, sabores Torta de Morango, Banana e Chocolate, Torta de Limão, Castanha com Chocolate, com data de empacotamento e validade visíveis.						
86	PCT	Biscoito doce rosquinha de boa qualidade. chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; isenta de gordura trans.				300		
87	UND	Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos						
88	PCT	Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maisena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1ª qualidade. Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorduras trans e conter o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. serão biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como não se apresentar quebradiço dentro da embalagem.						
89	PCT	Biscoito salgado cream cracker integral, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.				300		



ta1



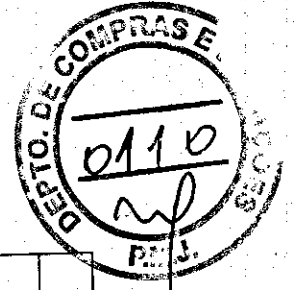
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

78	PCT	Biscoito, tipo recheado, apresentação redonda classificação doce, sabores variados, pacotes bem fechados e intactos, pacote de 140 g;						
79	PCT	Biscoito tipo Waifer, classificação doce, sabores variados, pacotes bem fechados e intactos. 140 grs.						
80	PCT	Biscoito, Cream Cracker Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 Sachês de 8,5g a 9,9g.						
81	CX	Biscoito Amantegado Leite. Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 sachês de 8g a 11,5 g.						
82	CX	Biscoito Maria. Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 sachês de 8,5 g a 9,4g.						
83	PCT	Biscoito salgado integral, de boa qualidade, sachê com 2 und. Data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos. Peso líquido 09 gramas						
84	PCT	Café torrado, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	500					
85	CX	Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.	500					
86	CX	Chá de erva cidreira, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta						
87	CX	Chá de camomila, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta						
88	CX	Chá de Hortelã, caixa com 10 gramas livre de sujidades, paritas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta						
89	CX	Chá de erva doce, caixa com 10 gramas livre de sujidades, paritas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta						
90	UND	Canela em pó, com 8 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos livre de sujidades e parasitas.						
91	KG	Caldo de carne, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.						
92	KG	Caldo de galinha embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.						
93	PCT	Chocolate granulado preto, embalagem lacrada e intacta contendo 200 gramas, cor aroma e sabor característico livre de sujidades.						
94	PCT	Cominho em pó embalagem com 60 gr deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor ou odor aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.						
95	PCT	Cravo da Índia pacote com 40 gramas embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.						
96	PCT	Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)						



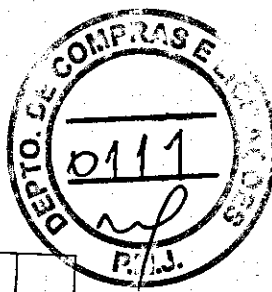
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

801



97	PCT	Louro condimento apresentação desidratada, aspecto físico em folhas aplicação culinária. (pcte de 10 gr)							
98	PCT	Orégano condimento ,apresentação desidratada, materia - prima orégano aspecto físico granulado, aplicação alimentação. (pacote de 10 gr).							
99	PCT	Tempero cebola alho e salsa, apresentação desidratada, aspecto físico granulado aplicação culinária.							
100	PCT	Uva passas escura sem semente, pcte de 200 gr embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.							
101	PCT	Baixas sortidas pct de 700 gr, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.							
102	PCT	Bombom recheado,, cobertura de chocolate preto, tamanho unitário médio de 20 gr pcte de 1 kg contendo aproximadamente 47 unidades embalados individualmente.							
103	UND	Chocolate ao leite, preto em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.							
104	UND	Chocolate meio amargo, em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.							
105	UND	Chocolate ao leite, branco em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.							
106	PCT	Pirulito sabor morango pct com 50 unidades, a embalagem deve estar bem fechada com todas informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característica.							
107	PCT	Aveia em flocos finos, ingredientes vitaminas/proteínas/sais minerais e fibras, prazo validade 30 dias (aberto). Pacote de 500 gr.							
108	LATA	Cereal preparado à Base de FARINHA DE ARROZ E AVEIA, aspecto físico pó, aplicação infantil, enriquecida com vitaminas e minerais. (Lata 400 gr)							
109	PCT	Cereais matinais, composição flocos de milho açucarado e chocolate. (pacote de 1 kg)							
110	LATA	Farinha lactea enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, leite em pó integral, embalagem de lata. 400 g;							
111	PCT	Leite em pó integral Instantaneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.							
112	LATA	Leite em pó, similar ou superior a ninho, com 400 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com							

601



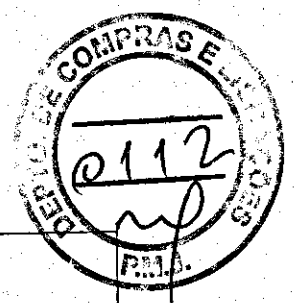
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

113	POTE	cor, aroma e sabor característico. Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g e embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade;							
114	POTE	Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)							
115	UND	Golabada para corte, com aproximadamente 300g, embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade							
116	POTE	Maionesa, tipo tradicional, quantidade calorías 360/100, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário. Embalagem plástica de 500 gr.							
117	POTE	Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lípidos mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentando data de validade.							
118	CX	Margarina com sal - caixa com 192 blisters x 10g.							
119	CX	Margarina sem sal - caixa com 192 blisters x 10g.							
120	CX	Geléia sortida sachê - sabor Goiaba Morango e Uva caixa com 144 und x 15g.							
121	CX	Geléia sortida Diet sachê sabor Goiaba Morango e Uva - caixa com 144 und x 15g.							
122	PCT	Farinha de mandioca, tipo 1, seca, fina e torrada. (pacote de 1 Kg)							
123	KG	Farinha de milho, apresentação flocos milho, amarela, tipo biju, características adicionais degerminado/ macerado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)							
124	PCT	Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.							
125	PCT	Farinha de trigo integral, embalagem de 1 Kg, livre de sujidade. Embalagem original intacta com todas as informações de fabricação e validade.							
126	PCT	Farinha de rosca, seca e fina (pacote de 1 kg).							



011

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

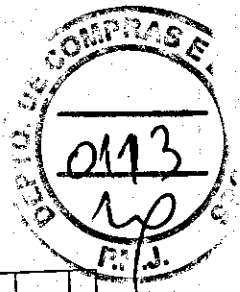


127	KG	Trigo para quibe pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas.							
128	PCT	Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.							
129	LATA	Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico, tipo pó royal ou similar.							
130	KG	Lasanha massa alimentícia; fresca, refrigerada, formato lasanha; cor amarela; sabor próprio; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitida; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resesistente, pesando 1 kg; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.							
131	KG	Macarrão com ovos, tipo ave maria, conchinha, letrinhas, embalagem de 500 g, pacote bem fechado e intacto, livre de sujidades, embalagem com as informações sobre composição, fabricação e validade.							
132	KG	Macarrão tipo espaguete, massa com ovos; composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g colesterol 15mg, embalagem com 500 g, intacta, com todas informações fabricação e validade, livre de sujidade;							
133	KG	Macarrão parafuso com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g colesterol 15mg, embalagem com 500 g, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;							
134	KG	macarrão com formato de vegetais coloridos e integral embalagem 500 grs							
135	PCT	Macarrão integral tipo espaguete embalagem de 500g, pacotes bem fechados e intactos. Ingredientes: Farinha de trigo integral e glúten de trigo. Contem Glútem, fonte de fibras.							
136	UND	Nectar de fruta, sabores variados. Produto contendo polpa de fruta, água, açúcar, acidulante, ácido cítrico e aroma natural de fruta. Embalagem com 200ml Intacta, fechada e com canudo.							
137	PCT	Refresco em pó, sabores variados (Uva, Morango, Limão, Tangerina), concentrado, produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, sem aromas e corantes artificiais podendo apresentar somente substâncias permitidas por lei. Diluição máxima permitida de 1 para 4 litros. (Pacote de 1 kg)							



DEPARTAMENTO DE COMpras E LICITAÇÃO

138	UND	Suco em po, sabores variados produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 1% de polpa de fruta desidratada. Diluição para 01 litro, embalagem de 30 gramas;							
139	LITRO	Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt							
140	LITRO	Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt							
141	LITRO	Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt							
142	LITRO	Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt							
143	UND	Óleo de soja refinado de 1ª qualidade, 100% natural, deve ser filtrado por 5 vezes, não conter gordura trans, colesterol e ser fonte de Vitamina E e Ômega 3 e 6. Embalagem plástica de 900 ml, com data de empacotamento e validade visíveis.							
144	KG	Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de todo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de todo por kg.							
145	KG	Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg.							
146	UND	Vinagre, matéria prima vinho branco, tipo maço, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. (Garrafa pet de 750 ml).							
147	UND	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;							
148	KG	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Co polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.							
149	KG	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATE 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1ª qualidade.							
150	KG	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;							
151	KG	Abóbora paulista extra de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e							





DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

167	MAÇO	desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.							
168	MAÇO	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico.							
169	KG	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.							
170	KG	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis.							
171	KG	Laranja, fruta in natura, unidade com até 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.							
172	UND	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis;							
173	KG	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade grádua com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);							
174	KG	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos;							
175	KG	Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;							
176	KG	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;							
177	KG	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;							
178	KG	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.							
179	KG	Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.							
180	KG	Pêra, fruta in natura,, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.							
181	KG	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.							
182	KG	Pepino, especie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1º qualidade.							
183	KG	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos. Repolho verde intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.							



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

184	KG	Tomate verde tipo 1 em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;						
185	BAND	Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;						
186	PCT	Ovo integral pasteurizado em pó, desidratado. Pó fino 100% natural, de coloração amarela característico, livre de materiais estranhos, com odor e sabor característicos. Embalagem: pacotes de polietileno, com 1kg cada. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. Vida Útil - período mínimo de 12 meses a partir da data da embalagem. Transporte e armazenamento sem refrigeração.						
187	LITRO	Suco concentrado (PESSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devesa conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.						
188	CX	Azeite de oliva em sachê de 4ml - caixa com 192 unidades.						
189	KG	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1ª qualidade.						
190	KG	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;						



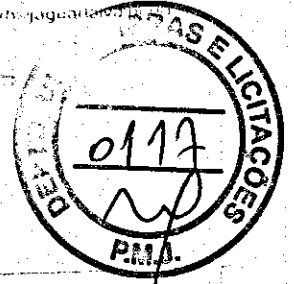


Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Caixa Postal II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP 84200-000 - CNPJ 76.910.900/0001-38 - www.jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

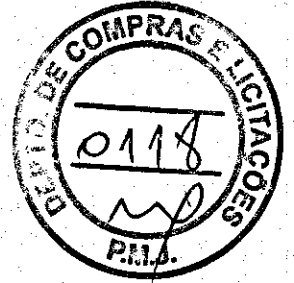
FOLHA DE INFORMAÇÃO



Lined area for providing information.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 14214 - 2016



Página 1 de 1


DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
ENDEREÇO: TRAVESSA SILVERIO CARNEIRO Nº 513, CIDADE ALTA, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: SOLICITAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 18/11/2016 11:41:11
SÚMULA: OFÍCIO Nº 1251/2016 - SOLICITA CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CONFORME ANEXO.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS


Responsável pelo Processo

116



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

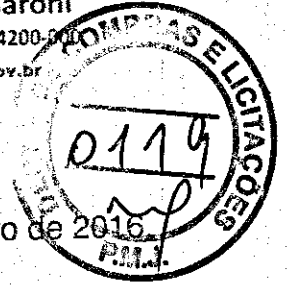
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000
Fone: (43)3535-9400 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - www.jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Fones: (43)3535-3363/3535-4789 - e-mail: asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

Ofício nº 1251/2016

Jaguariaíva, 11 de novembro de 2016



Prezado (a) Senhor (a):


Vimos através do presente, solicitar a Vossa Senhoria, a contratação de empresa para o fornecimento de Gêneros Alimentícios conforme anexo.

Indicamos para bloqueio e empenho as dotações:

- SEDES - 3.3.90.30.00.00.00.00 1000;**
- BOLSA FAMÍLIA - 3.3.90.30.00.00.00.00 1933;**
- CREAS - 3.3.90.30.00.00.00.00 1935;**
- CASA LAR - 3.3.90.30.00.00.00.00 1935;**
- CONSELHO TUTELAR - 3.3.90.30.00.00.00.00 1000;**
- SCFVs - 3.3.90.30.00.00.00.00 1000;**
- CRAS - 3.3.90.30.00.00.00.00 1934.**

Sem mais para o momento, agradecemos antecipadamente o atendimento desta solicitação.

Atenciosamente.


Iracema C. Batista da Cruz
Secretária Municipal de Desenvolvimento Social

Imo(a) Sr(a)
Élio Zub Junior
Superintendente de Compras e Licitação
Nesta

117



LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

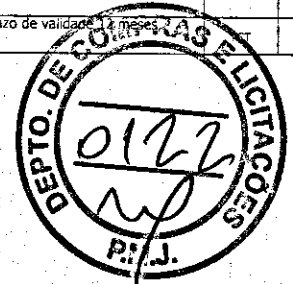
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
		KG	120
2	Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.		
3	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), INGREDIENTES: Carne bovina, músculo, acém ou paleta, Devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, EMBALAGEM PRIMÁRIA com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.	KG	720
4	Carne bovina em natureza moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lipídeos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.		
5	Carne bovina, Patinho ou Coxão mole corte em tiras (tipo para stroganoff); Ingredientes: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em tiras em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs	KG	380
6	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	880
7	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	750
8	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	190
9	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bifés, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso, ; Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses.	KG	60
10	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno de baixa densidade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF.	UND	100
11	KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTEM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.	UND	3000
12	LINGUIÇA CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 3 a 5 Kg, embalagem de devera conter selo de procedencia com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	180
13	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas,, com registro no SIF ; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	170
14	Mortadela, tipo bologna origem carne, bovina, características adicionais sem pimenta, prazo de validade 60 dias apresentação fatiada, embalagem com 1 kg contendo peso e data	KG	100
15	Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias.	KG	380
16	Achocolatado, apresentação pó instantâneo, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.	UND	800
17	Achocolatado, apresentação líquida 200ml, com leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de leite.	PCT	220
18	Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	12
19	Açúcar Refinado de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação recente.	UND	20
20	Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.	UND	10
21	Adoçante culinário em pó, para o uso de forno e fogão. Pote com 200g, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.	LATA	30
22	Ameixa em lata, com 350 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	PCT	40
23	Amendoim in natura, sem casca, pacote de 500 gr.	PCT	100
24	Balas sortidas pct de 700 gr, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	UND	2000
25	Barra de cereal, embalagem de 22g, sabores Torta de Morango, Banana e Chocolate, Torta de Limão, Castanha com Chocolate, com data de empacotamento e validade visíveis.	PCT	30
26	Batata palha pacote de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	PCT	440
27	Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maieira, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1ª qualidade. (SEM LACTOSE). Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorduras trans deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como não se apresentar quebrado dentro da embalagem.	PCT	480
28	Biscoito doce rosquinha de boa qualidade. chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; isenta de gordura trans.	PCT	385
29	Biscoito doce rosquinha de boa qualidade. chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos, pacote de 140 g;	PCT	440
30	Biscoito recheado, apresentação redondo classificação doce, sabores variados, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.	UND	2000
31	Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.	UND	800
32	Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos	PCT	60
33	Bolo pronto, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos	PCT	320
34	Bombom recheado, cobertura de chocolate preto, tamanho unitário médio de 20 gr pcte de 1 kg contendo aproximadamente 47 unidades embalados individualmente.	PCT	40
35	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr., duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	UND	60
36	Canela em pó, com 8 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos livre de sujidades e parasitas.	PCT	40
37	Cereais matinais, composição flocos de milho açucarado e chocolate. (pacote de 1 kg)	LATA	48
38	Cereal preparado à Base de FARINHA DE ARROZ E AVEIA, aspecto físico pó, aplicação infantil, enriquecido com vitaminas e minerais. (LATA 400 gr)		

LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
59	Chá de camomila, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	80
60	Chá de erva cidreira, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	40
61	Chá de erva doce, caixa com 10 gramas livre de sujidades, parasitas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta	CX	40
62	Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.	CX	480
64	Chocolate ao leite, branco em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	10
65	Chocolate ao leite, preto em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	10
66	Chocolate meio amargo, em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	10
68	Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)	PCT	60
69	Cravo de Índia pacote com 40 gramas embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	PCT	200
70	Creme de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação lata, prazo validade 1 ano, conservação ambiente seco e arejado. (lata de 300 gr).	LATA	250
71	Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade.	POTE	250
72	Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 90 dias. (pote de 400 gr)	POTE	100
73	Envinha verde em conserva, inteira, prazo de validade 24 meses. Embalagem deve apresentar-se intacta.	UND	170
74	Extrato de tomate simples, concentrado, isento de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem.	LATA	670
75	Farinha de mandioca, tipo 1, seca, fina e torrada. (pacote de 1 kg)	PCT	60
76	Farinha de milho, apresentação flocos milho, amarela, tipo biju, características adicionais degeminado/ macerado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	KG	60
77	Farinha de rosca, seca e fina embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	PCT	40
78	Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.	PCT	120
79	Farinha de trigo INTEGRAL, embalagem de 1 kg, livre de sujidade. Embalagem original intacta com todas as informações de fabricação e validade.	PCT	30
80	Farinha lactea enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, embalagem de lata. 400 g;	LATA	12
81	Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos íntegros e íntegros, cor característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	KG	360
82	Feijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos íntegros e íntegros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	KG	360
83	Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.	PCT	88
84	Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico, tipo pó royal ou similar;	LATA	132
85	Fubá mimoso de milho, amarelo tipo I enriquecido com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta;	KG	55
87	Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, morango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme)	KG	60
88	Gelatina diet, caixa com 12 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	UND	60
89	Geleatina para corte, com aproximadamente 300g, embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade	UND	66
91	Ingrediente para polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades;	BAND	660
93	Ingrediente para polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades;	BAND	80
94	Ingrediente para polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades;	BAND	80
95	Ingrediente para polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades;	BAND	80
96	Ingrediente para polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades;	BAND	80
97	Ingrediente para polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades;	BAND	80
98	Ingrediente para polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades;	BAND	80
99	Leite condensado. Ingredientes leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose, características adicionais homogêneo, isento de granulação e coloração branca. (lata de 395 gr)	LATA	220
100	Leite fermentado líquido a base de leite desnatado, açúcar, glicose, fermento lácteo e aroma. Contendo 80g com valor calórico mínimo de 50Kcal, 11g de carboidrato, 1,5g de proteína, 65mg de cálcio e 30mg de sódio.	UND	630
101	Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Deverá ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	PCT	200
102	Leite de vaca, UHT, integral. Após aberto conservar sob refrigeração de 1° C a 10°C, e consumir em até 48 horas	LITRO	3960
103	Leite de vaca, UHT, integral. Após aberto conservar sob refrigeração de 1° C a 10°C, e consumir em até 48 horas	PCT	50
104	Louro condimento apresentação desidratada, aspecto físico em folhas aplicação culinária. (pcte de 10 gr)	KG	30
105	Macarão com ovos, tipo ave maria, corchinha, letrinhas, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e íntactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	120
106	Macarão espaguete com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e íntactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	80
107	Macarão parafuso com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e íntactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	POTE	200
108	Maionesa, tipo tradicional, quantidade cálcio 360/100, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário. Embalagem plástica de 500 gr.	POTE	360
109	Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, íntactos e original de fábrica e apresentando data de validade.	KG	66
110	Milho para canjica branco tipo 1 pacote de 500 g, lacrado e intacto, contendo 80% de grãos íntegros, preparados com matéria prima limpa, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	66
111	Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	66
112	Milho verde, em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozidos, prazo de validade 2 anos, aplicação uso culinário (Lata de 200 gr).	LATA	80
113	Nectar de fruta, sabores variados. Produto contendo polpa de fruta, água, açúcar, acidulante, ácido cítrico e aroma natural de fruta. Embalagem com 200ml intacta, fechada e com canudo	UND	360
114	Óleo de soja refinado de 1ª qualidade, 100% natural, deve ser filtrado por 5 vezes, não conter gordura trans, colesterol e ser fonte de vitamina E e Omega 3 e 6. Embalagem plástica de 900 ml, com data de empacotamento e validade visíveis.	UND	80
115	Orégano condimento, apresentação desidratada, matéria prima orégano aspecto físico granulado, aplicação alimentícia. (pacote de 10 gr).	PCT	100
116	Piruzito sabor morango pct com 50 unidades. a embalagem deve estar bem fechada com todas informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característica.	KG	60
117	Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade sabores variados embalagem de 1 kg lacrados e íntactos.	KG	165
118	Pó para pudim com leite, produto de primeira qualidade sabores: chocolate, morango, baunilha, banana com avelã, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e íntactos;	CX	60
119	Pó para pudim diet caixa com peso líquido 25 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	PCT	30
120	Proteína texturizada de soja, clara e escura, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada. (Pacote de 1 kg).	PCT	88
121	Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).	KG	60
122	Quirera de milho amarelo tipo 1 embalagem de 1 kg bem fechada e intacta;	PCT	400
123	Refresco em pó, sabores variados (Uva, Morango, Limão, Tangerina), concentrado, produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, sem aromas e corantes artificiais podendo apresentar somente substâncias permitidas por lei. Diluição máxima permitida de 1 para 4 litros. (Pacote de 1 kg)	PCT	30
124	Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe pórcia. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. (Pacote de 500 gr).	KG	180
125	Sar refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de Iodo de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg;	KG	180
126	Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	50
127	Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	50
128	Suco concentrado (MORANGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	50
129	Suco concentrado (PESSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	50
130	Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	50
131	Uva passas escura sem semente, pcte de 200 gr embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	PCT	60
132	Uva passas escura sem semente, pcte de 200 gr embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	KG	40
133	Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg;	PCT	70
134	Tempero cebola alho e salsa, apresentação desidratada, aspecto físico granulado aplicação culinária.	UND	80
135	Vinagre, matéria prima vinho branco, tipo macio, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. (Gerafa pet de 750 ml)	UND	80
136	Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvimento, estando livre de infestações de insetos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	60
137	Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvimento, estando livre de infestações de insetos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	275
138	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;	KG	130
139	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;	KG	130
140	Alface, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1ª qualidade.	UND	495
141	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1ª qualidade	UND	495
142	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, gráudo, novo e de boa qualidade;	KG	44

LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
155	Banana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	1980
156	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Co polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	60
157	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	60
158	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	165
159	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	580
160	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico.	UND	40
161	Beterraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	230
162	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1ª qualidade.	MAÇO	150
163	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário;	KG	460
164	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	MAÇO	120
165	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade.	KG	406
166	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis;	KG	250
167	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico.	MAÇO	150
168	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	MAÇO	165
171	Laranja, fruta in natura, unidade com até 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade;	KG	940
172	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis;	KG	940
173	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	UND	154
174	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	180
175	Mandioca saisa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	220
176	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	88
177	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	550
178	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	KG	132
179	Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	30
180	Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;	BAND	210
182	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1ª qualidade.	KG	400
183	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	KG	60
184	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	MAÇO	132
185	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	687
186	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitadas aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	30
187	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1ª qualidade.	KG	40
188	Carne de porco in natura, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg. e deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. Com registro no SIF	KG	350
189	SALSICHA BOVINA-SUÍNA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	290
190	Amido de milho pacote de 1kg livre de sujidade, conforme Resolução ANVISA;	KG	36
191	Chocolate granulado preto, embalagem lacrada e intacta contendo 200 gramas, cor aroma e sabor característico livre de sujidades.	PCT	80
192	Cominho em pó, embalagem com 60 gr deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor odor aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	PCT	60
193	Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	KG	60
194	Arroz PARBOILIZADO branco polido tipo 1, pacotes de 5 Kg, embalagem primária em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra), prazo de validade de 12 meses, ausência de sujidades, parasitos e sinais de apodrecimento (pacote com 5 kg);		360



120

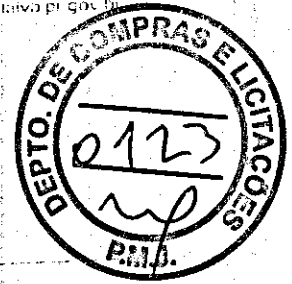


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Ca. Postal. II - Fone (43) 3535 - 9400 - Fax (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP 84200-000 - CNPJ 76.910.900/0001-38 - m@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

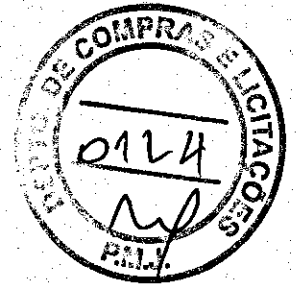
FOLHA DE INFORMAÇÃO



121

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 992 - 2017



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: HOSPITAL CAROLINA LUPION
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, , JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ: . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA PEDIDO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 30/01/2017 14:22:17
SÚMULA: OFICIO Nº 06/2017- ENCAMINHA PEDIDO DE ALTERAÇÃO DE PRODUTOS DE GÊNEROS ALIMENTICIOS PARA A LICITAÇÃO DE 2017, CONFORME LISTA EM ANEXO.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo

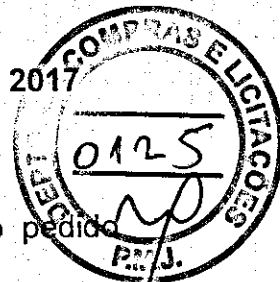
122

Ofício 06/2017

Jaguariaíva, 23 de Janeiro de 2017

Prezado Senhor:

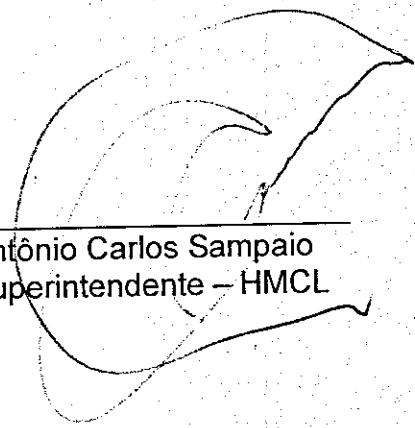
Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria o pedido de alteração de produtos de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS para a LICITAÇÃO DE 2017 para atender a demanda do Hospital Carolina Lupion.



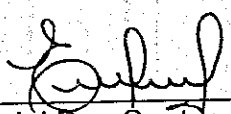
A lista esta anexado:

Sem mais no momento.

Atenciosamente.



Antônio Carlos Sampaio
Superintendente – HMCL



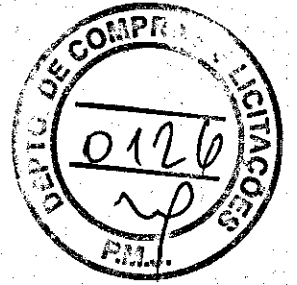
Ezequiel Dos Santos Coelho
Chefe Auditoria / Ouvidoria
ALMOXARIFADO – HMCL

**Ilustríssimo Senhor
Guilherme Wasilewski
M. D Diretor Financeiro SEMUS
Jaguariaíva - PR**

123

TABELA HORTIFRUTIGRANJEIROS

item	UND	descricao	TOTAL	valor unitario	valor total
	KG	Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis	382	52-	
	KG	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitadas aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	300	75-	



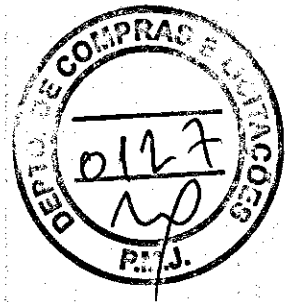


TABELA DE CARNES E FRIOS		TOTAL	valor unitario	valor total
item	UND	descriptivo		
	KG	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), de primeira qualidade Pacotes com até 2 kg. embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, indetificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	500+	6095
	KG	Carne bovina in natura moída congelada de primeira qualidade ,embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, indetificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	500+	6230
	KG	Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifes, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, indetificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de acordo com o fabricante, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	200+	1375
	KG	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO de primeira qualidade. embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, indetificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	300+	2930

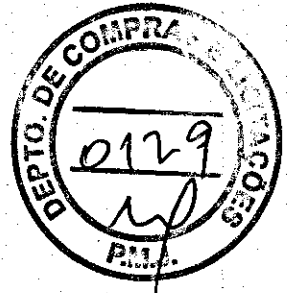
125



KG	Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	2300	800+	✓
KG	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	9430	200+	✓
KG	Carne de porco in natura, tipo PERNIL traseiro de primeira qualidade, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	1550	1200-	✓
KG	LINGUIÇA TOSCANA, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 5,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	4170	800-	✓

126

TABELA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



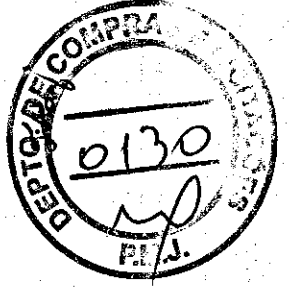
127

item	UND	descritivo	TOTAL	valor unit	valor total
	PCT	Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maisena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1ª qualidade. (SEM LACTOSE) Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorduras trans e conter o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. serão biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como nao se apresentar quebradiço dentro da embalagem	1270	600- ✓	
	PCT	Biscoito, Cream Cracker Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 Sachês de 8,5g a 9,9g.	200	200+ ✓	
	CAIXA	Biscoito Amantegado Leite. Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 sachês de 8g a 11,5 g.	310	100+ ✓	
	CAIXA	Biscoito Maria. Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 sachês	400	100+ ✓	
	PCT	Biscoito salgado integral, de boa qualidade, sachê com 2 und. Data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos. Peso líquido 09 gramas	120	80+ ✓	
	PCT	Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g	4458	600- ✓	
	POTE	Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem integra com todas as informações de fabricação e validade;	1203	200- ✓	
	POTE	Doce de leite simples , tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	503	200- ✓	
	LATA	Leite condensado, ingredientes leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose, características adicionais homogêneo, insento de granulação e coloração branca. (lata de 395 gr)	468	150- ✓	
90	PCT	Leite em pó integral instantaneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g	12150		

Hortifrutti

item	UND	descritivo	valor unitario	valor total
	UND	Abacaxi, fruta in natura, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	7,99	
	KG	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;	1,66 kg	
	KG	Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de infirmitades defeitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	1,40	
	KG	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis a aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1ª qualidade	2,50 UNID	
	UND	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1ª qualidade	1,50	
	KG	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, grão, novo e de boa qualidade;	28,50	
	KG	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Co polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento	6,50	
	KG	Banana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	1,99	
	KG	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	1,85	
	KG	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	1,66	

JAURIJ. TEIXEIRA
CNPJ 79.781.266/0001-79





JAUARI J. TEIXEIRA
 CNPJ 79.781.266/0001-79

Flav

UND	Berinjela - Intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	140	3,99
KG	Beterraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica	830	3,99
MAÇO	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum,	1110	3,33
KG	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, uso culinário,	1960	2,50
KG	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade	3406	1,50
KG	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis	2050	4,99
MAÇO	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva	470	1,50
MAÇO	Couve flor - Intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	750	3,99
MAÇO	Couve Mantega - Intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade,	565	1,60
UND	Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material de terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos	400	1,11
KG	Golaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	300	6,99
KG	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1ª qualidade	60	7,99



W. TEIXEIRA
011 566/0001-79

Thay

KG	Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	5890	3,40
KG	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr e unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	6340	6,99
UND	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	3074	2,99
KG	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	1310	5,99
KG	Mandioca salsa intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	1640	11,99
KG	Manga - intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	488	2,50
KG	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	9450	1,60 kg
KG	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	432	4,50
KG	Morango, fruta in natura, bandeja intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	382	4,99 kg
BAND	Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;	695	13,75
KG	Pêra, fruta in natura, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade	300	11,00
KG	Pepino, espécie capira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1ª qualidade.	550	1,99
KG	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	30	5,00
KG	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	60	1,99
MAÇO	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	482	1,90
KG	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	3037	1,99

KG	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1ª qualidade.	440	4,55
KG	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitadas aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	300	7,50

Franj B. Alves

JAURO J. TEIXEIRA
CNPJ 79.781.266/0001-79



certifiquiti



SUPERMERCADO RICKLTDIA

item	UND	descriptivo	valor unitario	valor total
	UND	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	8,19	
	KG	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;	17,29	
	KG	Abóbora paulista extra de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de enfermidades deféitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Ausência de sujidades, parasitos e larvas.		
	KG	Aceita, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1ª qualidade	2,99	
	UND	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1ª qualidade	4,69	
	KG	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade;	24,69	
	KG	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Co polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento	4,90	
	KG	Banana catura, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	1,85	
	KG	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	2,29	
	KG	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	15,11	



SUPERMERCADO RICKLITDA

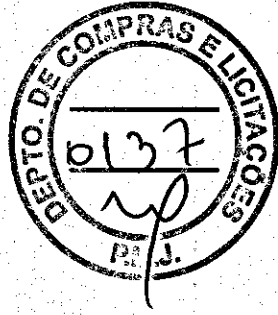
UND	Berinjela Intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	140	1,89
KG	Beterraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica	830	1,89
MAÇO	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum,	1110	1,99
KG	Cebola, pára de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário;	1960	1,59
KG	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade	3406	1,99
KG	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis	2050	3,79
MAÇO	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva	470	0,99
MAÇO	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	750	3,69
MAÇO	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	565	
UND	Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material de terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânico	400	1,69
KG	Goiabá, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	300	5,59
KG	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1ª qualidade	60	4,99



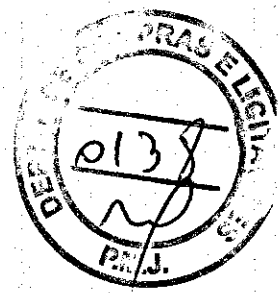
SUPERMERCADO RICKLETTA
[Handwritten signature]

KG	Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade;	5890	2,39
KG	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	6340	8,69
UND	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade grávida com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	3074	3,19
KG	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	1310	4,53
KG	Mandioca salsa intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	1640	6,83
KG	Manga - Intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	488	4,49
KG	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	9450	0,99
KG	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	432	2,49
KG	Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis	382	20,00
BAND	Ovos de galinha bandeja com 25 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais francos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;	695	11,00
KG	Pára, fruta in natura, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade	300	7,98
KG	Pepino, espécie calipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1ª qualidade.	550	4,25
KG	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	30	4,50
KG	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	60	2,59
MAÇO	Salinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	482	0,99
KG	Tomate verde tipo 1 em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	3037	2,69

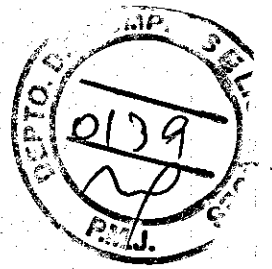
KG	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1ª qualidade.	440	6,90
KG	Uva rubi, fruta in nature, intacta com todas as partes comestíveis aproveitadas aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	300	5,39



[Handwritten Signature]
 SUPERMERCADO RICILDTDA



item	UND	descricao	valor unitario	valor total
	UND	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	R\$ 6,80	R\$ 3.196,00
	KG	Abobrinha verde - espécie Brasileira, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	R\$ 3,60	R\$ 6.030,00
	KG	Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de enfermidades defeitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes); Ausência de sujidades, parasitos e larvas.		
	KG	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1ª qualidade	R\$ 2,80	R\$ 1.848,00
	UND	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1ª qualidade		
	KG	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade;	R\$ 5,60	R\$ 3.528,00
	KG	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade, aspecto e cheiro próprio. Co polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento	R\$ 2,50	R\$ 2.737,50
	KG	Banana catirra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade, sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	R\$ 24,90	R\$ 15.114,30
	KG	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	R\$ 6,80	R\$ 408,00
	KG	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	R\$ 4,90	R\$ 46.452,00
	UND	Berinjela intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	R\$ 3,60	R\$ 3.114,00
	KG	Besterraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica	R\$ 2,40	R\$ 9.792,00
	MAÇO	Brócolis, maço com 600 a 700 gr/espécie comum;	R\$ 4,00	R\$ 560,00
	KG	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário;	R\$ 2,80	R\$ 2.324,00
	KG	Canoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade	R\$ 7,00	R\$ 7.770,00
	KG	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis	R\$ 2,80	R\$ 5.488,00
	MAÇO	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, inserida de material terroso e larva	R\$ 2,60	R\$ 8.855,60
	MAÇO	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico	R\$ 4,50	R\$ 9.225,00
	MAÇO	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico, de 1ª qualidade.	R\$ 2,50	R\$ 1.175,00
	UND	Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho uniforme, aspecto, cor e sabor característicos, intacta, isenta de enfermidades material de terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos.	R\$ 4,00	R\$ 3.000,00
	KG	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	R\$ 2,80	R\$ 1.582,00
	KG	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1ª qualidade	R\$ 6,80	R\$ 2.720,00
	KG		R\$ 8,00	R\$ 2.400,00
	KG		R\$ 3,80	R\$ 228,00



KG	Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestiveis aproveitaveis aspecto,cor e sabor caracteristicos, de 1ª qualidade;	5890	R\$ 2,40	R\$ 14.136,00
KG	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fuji, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestiveis aproveitaveis	6340	R\$ 6,90	R\$ 43.746,00
UND	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade gaudida com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	3074	R\$ 8,00	R\$ 24.592,00
KG	Mandioca, intacta com todas as partes comestiveis aproveitaveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor caracteristicos	1310	R\$ 4,00	R\$ 5.240,00
KG	Mandioca salsa intacta com todas as partes comestiveis aproveitaveis aspecto,cor e sabor caracteristicos;	1640	R\$ 12,00	R\$ 19.680,00
KG	Melão, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestiveis aproveitaveis aspecto, cor e sabor caracteristicos;	488	R\$ 4,90	R\$ 2.391,20
KG	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestiveis aproveitaveis aspecto, cor e sabor caracteristicos;	9450	R\$ 1,60	R\$ 15.120,00
BAND	Morango, fruta in natura, bandeja intacta com todas as partes comestiveis aproveitaveis especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;	432	R\$ 5,60	R\$ 2.419,20
KG	Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;	382	R\$ 24,00	R\$ 9.168,00
KG	Para, fruta in natura, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestiveis aproveitaveis aspecto, cor e sabor caracteristicos, de 1ª qualidade	695	R\$ 12,00	R\$ 8.340,00
KG	Pequeno, espécie capivia, tamanho uniforme, com todas as partes comestiveis aproveitaveis e intactas, de 1ª qualidade	300	R\$ 12,00	R\$ 3.600,00
KG	Pimentão - intacto com todas as partes comestiveis aproveitaveis aspecto,cor e sabor caracteristicos;	550	R\$ 3,00	R\$ 1.650,00
KG	Repolho roxo intacto com todas as partes comestiveis aproveitaveis aspecto cor e sabor caracteristicos;	30	R\$ 6,80	R\$ 204,00
MAÇO	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	60	R\$ 3,60	R\$ 216,00
KG	Tomate verde tipo jam processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestiveis aproveitaveis aspecto,cor e sabor caracteristicos;	482	R\$ 2,50	R\$ 1.205,00
KG	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestiveis aproveitaveis qualidade.	3037	R\$ 4,00	R\$ 12.148,00
KG	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestiveis aproveitaveis aspectos, cor e sabor caracteristicos, de 1ª qualidade.	440	R\$ 9,50	R\$ 4.180,00
		300	R\$ 12,00	R\$ 3.600,00
				R\$ 309.182,80

Itararé, 01 de fevereiro de 2017

C. Alder I. Tonelli Itararé
 CNPJ 01.527.554/0001-04
 Insc. 380.007.008.110

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaiva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 12/17



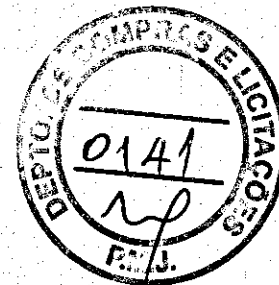
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

FABIO RODRIGUES DO AMARAL MERCEARIA (53266)

147	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	UNI	500,00	0,0000	6,24	3.120,00
148	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1º qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Co polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento. - Marca: CEASA	KG	60,00	0,0000	5,15	309,00
149	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1º qualidade. - Marca: CEASA	KG	60,00	0,0000	2,89	173,40
150	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1º qualidade; - Marca: CEASA	KG	1.550,00	0,0000	3,75	5.812,50
151	Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de enfermidades defeitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Ausência de sujidades, parasitos e larvas. - Marca: CEASA	KG	720,00	0,0000	2,15	1.548,00
152	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1º qualidade. - Marca: CEASA	KG	580,00	0,0000	5,29	3.068,20
153	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1º qualidade - Marca: CEASA	UNI	1.050,00	0,0000	2,05	2.152,50
154	Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material de terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecanico. - Marca: CEASA	UNI	400,00	0,0000	1,90	760,00
155	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade; - Marca: CEASA	KG	564,00	0,0000	19,25	10.857,00
156	Banana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1º qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento. - Marca: CEASA	KG	6.780,00	0,0000	1,78	12.068,40
157	BATATA DOCE intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos. - Marca: CEASA	KG	550,00	0,0000	4,10	2.255,00
158	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	KG	3.560,00	0,0000	4,50	16.020,00
159	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico. - Marca: CEASA	UNI	140,00	0,0000	4,65	651,00
160	Beterraba, especie comum tamanho uniforme, de 1º qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica. - Marca: CEASA	KG	744,00	0,0000	3,30	2.455,20
161	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, especie comum, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1º qualidade. - Marca: CEASA	IACO	750,00	0,0000	4,80	3.600,00
162	Cebola, péra de cabeça de 1º qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário; - Marca: CEASA	KG	1.755,00	0,0000	4,08	7.160,40
163	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1º qualidade. - Marca: CEASA	KG	2.860,00	0,0000	4,15	11.869,00
164	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis; - Marca: CEASA	KG	1.952,00	0,0000	4,05	7.905,60
165	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva. - Marca: CEASA	IACO	520,00	0,0000	1,90	988,00

Jaguariaiva, 13 de Abril de 2016.

JOSE SLOBODA
PREFEITO



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

FABIO RODRIGUES DO AMARAL MERCEARIA (53266)

166	Salsinha fresca,, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva. - Marca: CEASA	IACO	520,00	0,0000	1,95	1.014,00
167	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico. - Marca: CEASA	UNI	1.110,00	0,0000	5,12	5.683,20
168	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade. - Marca: CEASA	IACO	550,00	0,0000	4,45	2.447,50
169	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis. - Marca: CEASA	KG	360,00	0,0000	5,43	1.954,80
170	Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis. aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade. - Marca: CEASA	KG	4.950,00	0,0000	1,79	8.860,50
171	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis; - Marca: CEASA	KG	5.200,00	0,0000	5,24	27.248,00
172	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta); - Marca: CEASA	UNI	3.492,00	0,0000	4,45	15.539,40
173	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	Kg	600,00	0,0000	2,17	1.302,00
174	Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	KG	1.620,00	0,0000	8,08	13.089,60
175	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	KG	472,00	0,0000	4,85	2.289,20
176	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	KG	7.200,00	0,0000	1,97	14.184,00
177	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos. - Marca: CEASA	KG	520,00	0,0000	6,85	3.562,00
178	Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis. - Marca: CEASA	KG	382,00	0,0000	16,75	6.398,50
179	Pêra, fruta in natura,, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade. - Marca: CEASA	KG	340,00	0,0000	6,95	2.363,00
180	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitadas aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade. - Marca: CEASA	KG	310,00	0,0000	9,60	2.976,00
181	Pepino, especie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1ª qualidade. - Marca: CEASA	KG	500,00	0,0000	2,80	1.400,00
182	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos. - Marca: CEASA	KG	710,00	0,0000	3,50	2.485,00
183	Repolho verde intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos. - Marca: CEASA	KG	680,00	0,0000	2,55	1.734,00
184	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	KG	2.020,00	0,0000	5,20	10.504,00

JOSE SLOBODA
PREFEITO

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

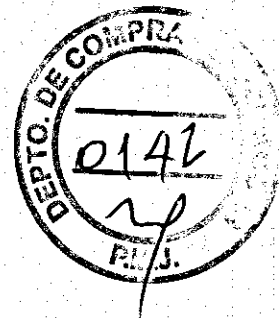
CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaiva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 14/17



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

FABIO RODRIGUES DO AMARAL MERCEARIA (53266)

185 Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade; - Marca: CEASA	3AND	825,00	0,0000	10,30	8.497,50
189 Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1ª qualidade. - Marca: CEASA	KG	400,00	0,0000	8,83	3.532,00
190 Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	KG	50,00	0,0000	10,00	500,00
Total do Fornecedor:					230.337,40

P A S PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO SOCIAL INDE COMER (4985)

34 Achocolatado, apresentação líquida 200ml, sabor chocolate, com leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de leite, - Marca: PIRAKDS	UNI	3.800,00	0,0000	0,95	3.610,00
41 Pó para pudim com leite, produto de primeira qualidade sabores: chocolate, morango, baunilha, banana com aveia, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e intactos; - Marca: DANKIMAX	KG	1.450,00	0,0000	6,98	10.121,00
42 Pó para pudim diet caixa com peso líquido 25 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas. - Marca: LOWÇUCAR	Cx	260,00	0,0000	1,50	390,00
45 Adoçante culinário em pó, para o uso de forno e fogão. Pote com 200g, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade. - Marca: LOWÇUCAR	UNI	41,00	0,0000	11,00	451,00
46 Adoçante em pó sachê com 1.000 unidades na caixa. Peso por sachê - 0,8 gramas - Marca: MAGRO LIGHT	Cx	35,00	0,0000	27,30	955,50
47 Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade. - Marca: LOWÇUCAR	UNI	204,00	0,0000	1,20	244,80
52 Extrato de tomate simples, concentrado, isentos de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem. - Marca: BONARE	LATA	5.666,00	0,0000	1,75	9.915,50
54 Milho verde, em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozidos, prazo de validade 2 anos, aplicação uso culinário (Lata de 200 gr). - Marca: QUERO	LATA	972,00	0,0000	1,41	1.370,52
56 Arroz Integral, de 1 kg embalagem de devera estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico. - Marca: CHINES	PCT	230,00	0,0000	2,79	641,70
57 Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, cor característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses. - Marca: REI DA MESA	KG	3.800,00	0,0000	4,45	16.910,00
58 Feijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses. - Marca: REI DA MESA	KG	1.800,00	0,0000	4,05	7.290,00

Jaguariaiva, 13 de Abril de 2016.

JOSE SLOBODA
PREFEITO

TADO DO PARANA

EFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

(Período 1/01/2017 a 02/02/2017)

Relatório das Coletas de Preços (Geral)



Item	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 01-01-0995 - Abacaxi, fruta in natura, sem lesões de origem mecânica									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	1	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		470,000	7,9900	3.755,30	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	1	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		470,000	6,8000	3.196,00	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	1	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		470,000	8,1900	3.849,30	Não
						Preço Médio ->	7,9600	3.600,20	
Material: 01-01-0996 - Abobrinha verde espécie brasileira, intacta									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	2	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		1.675,000	1,6600	2.780,50	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	2	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		1.675,000	3,6000	6.030,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	2	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.675,000	1,2900	2.160,75	Sim
						Preço Médio ->	2,1833	3.657,08	
Material: 01-01-0997 - Abóbora paulista extra, de boa qualidade									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	3	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		660,000	1,4000	924,00	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	3	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		660,000	2,8000	1.848,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	3	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		660,000	0,0000	0,00	Não
						Preço Médio ->	2,1000	1.386,00	
Material: 01-01-0998 - Acelga, verdura in natura intacta									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	4	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		630,000	2,5000	1.575,00	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	4	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		630,000	5,6000	3.528,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	4	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		630,000	2,9900	1.883,70	Não
						Preço Médio ->	3,6987	2.328,90	
Material: 01-01-0999 - Alfaca, cressã, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	5	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		1.095,000	1,5000	1.642,50	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	5	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		1.095,000	2,5000	2.737,50	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	5	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.095,000	1,6900	1.850,55	Não
						Preço Médio ->	1,9987	2.076,85	
Material: 01-01-1000 - Alho, bulbo inteiro (cabeca), nacional, tipo roxo									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	6	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		607,000	24,9000	15.114,30	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	6	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		607,000	24,6900	14.986,83	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	6	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		607,000	28,5000	17.299,50	Não
						Preço Médio ->	26,0300	15.800,21	

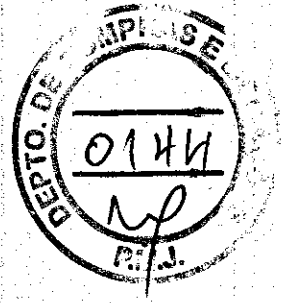
ADO DO PARANÁ

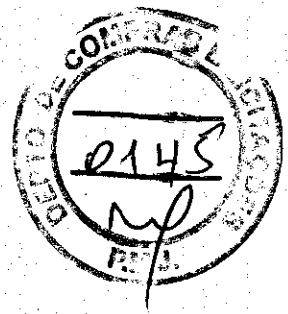
FEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

Plano das Coletas de Preços (Geral)

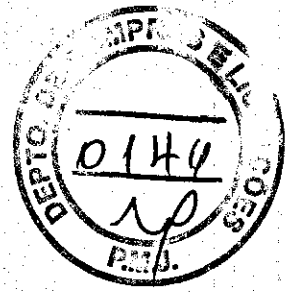
(Período de 01/01/2017 a 02/02/2017)

Item	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 01-01-1020 - Banana maçã, 60 a 80% de maturação								
15/2017	18/01/2017	7	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		60.000	4,9000	294,00	Sim ***
15/2017	18/01/2017	7	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		60.000	6,5000	390,00	Não
15/2017	18/01/2017	7	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		60.000	6,8000	408,00	Não
				Preço Médio -->		6,0667	364,00	
Material: 01-01-1021 - Banana catuíra, 60 a 80% de maturação								
15/2017	18/01/2017	8	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		9.480,000	1,8500	17.538,00	Sim ***
15/2017	18/01/2017	8	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		9.480,000	1,9900	18.865,20	Não
15/2017	18/01/2017	8	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		9.480,000	4,9000	46.452,00	Não
				Preço Médio -->		2,9133	27.618,40	
Material: 01-01-1022 - BATATA DOCE, Intacta com todas as partes comestíveis								
15/2017	18/01/2017	9	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		865.000	2,2900	1.980,85	Não
15/2017	18/01/2017	9	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		865.000	1,8500	1.600,25	Sim ***
15/2017	18/01/2017	9	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		865.000	3,6000	3.114,00	Não
				Preço Médio -->		2,5900	2.231,70	
Material: 01-01-1023 - Batata Inglesa, Intacta com todas as partes comestíveis								
15/2017	18/01/2017	10	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		4.080.000	1,5900	6.487,20	Sim ***
15/2017	18/01/2017	10	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		4.080.000	1,6600	6.772,80	Não
15/2017	18/01/2017	10	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		4.080.000	2,4000	9.792,00	Não
				Preço Médio -->		1,8833	7.684,00	
Material: 01-01-1024 - Betinjela, Intacto com todas as partes comestíveis								
15/2017	18/01/2017	11	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		140.000	1,8900	264,60	Sim ***
15/2017	18/01/2017	11	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		140.000	4,0000	560,00	Não
15/2017	18/01/2017	11	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		140.000	3,9900	558,60	Não
				Preço Médio -->		3,2933	461,07	
Material: 01-01-1025 - Beterraba, espécie comum tamnho uniforme, de 1ª qualidade								
15/2017	18/01/2017	12	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		830.000	2,8000	2.324,00	Não
15/2017	18/01/2017	12	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		830.000	1,8900	1.568,70	Sim ***
15/2017	18/01/2017	12	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		830.000	3,9900	3.311,70	Não
				Preço Médio -->		2,8933	2.401,47	





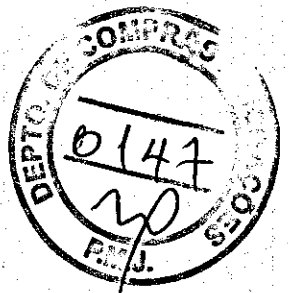
Material:	Número Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 01-01-1026 - Brócolis, maço com 600 a 700 gr.especeie comum.										
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	13	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		1.110,000	7,0000	7.770,00	Não
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	13	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.110,000	1,9900	2.208,90	Sim
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	13	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		1.110,000	3,3300	3.696,30	Não
							Preço Médio ->	4,1067	4.558,40	***
Material: 01-01-1061 - Cebola, pera de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme.										
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	14	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		1.960,000	2,8000	5.488,00	Não
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	14	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.960,000	1,5900	3.116,40	Sim
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	14	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		1.960,000	2,5000	4.900,00	Não
							Preço Médio ->	2,2967	4.501,47	***
Material: 01-01-1062 - Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas.										
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	15	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		3.406,000	2,6000	8.855,60	Não
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	15	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3.406,000	1,9900	6.777,94	Não
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	15	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		3.406,000	1,5000	5.109,00	Sim
							Preço Médio ->	2,0300	6.914,18	***
Material: 01-01-1063 - Chucho, espécie verde, comum, tamanho uniforme										
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	16	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		2.050,000	4,5000	9.225,00	Não
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	16	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		2.050,000	3,7900	7.769,50	Sim
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	16	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		2.050,000	4,9900	10.229,50	Não
							Preço Médio ->	4,4267	9.074,67	***
Material: 01-01-1064 - Cebolinha, fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração										
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	17	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		470,000	1,5000	705,00	Não
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	17	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		470,000	2,5000	1.175,00	Não
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	17	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		470,000	0,9900	465,30	Sim
							Preço Médio ->	1,6633	781,77	***
Material: 01-01-1065 - Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis.										
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	18	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		750,000	3,9900	2.992,50	Não
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	18	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		750,000	4,0000	3.000,00	Não
	15/2017	18/01/2017	18/03/2017	18	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		750,000	3,6900	2.767,50	Sim
							Preço Médio ->	3,8933	2.920,00	***



Número Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 01-01-1066 - Couve Mantega Intacta com todas as partes comestíveis									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	19	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		565,000	1,6000	904,00	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	19	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		565,000	2,8000	1,582,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	19	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		565,000	0,0000	0,00	Não
					Preço Médio →		2,2000	1,243,00	
Material: 01-01-1071 - Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	20	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		400,000	6,8000	2,720,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	20	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		400,000	1,6900	676,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	20	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		400,000	1,1100	444,00	Sim
					Preço Médio →		3,2000	1,280,00	
Material: 01-01-1091 - Golaba, fruta in natura, tamanho uniforme									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	21	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		300,000	5,5900	1,677,00	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	21	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		300,000	6,9900	2,097,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	21	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		300,000	8,0000	2,400,00	Não
					Preço Médio →		6,8600	2,058,00	
Material: 01-01-1107 - Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	22	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		60,000	4,9900	299,40	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	22	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		60,000	7,9900	479,40	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	22	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		60,000	3,8000	228,00	Sim
					Preço Médio →		5,5933	335,60	
Material: 01-01-1108 - Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada.									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	23	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		5,890,000	2,3900	14,077,10	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	23	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		5,890,000	3,4000	20,026,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	23	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		5,890,000	2,4000	14,136,00	Não
					Preço Médio →		2,7300	16,079,70	
Material: 01-01-1125 - Macã, fruta in natura, espécie gala ou fuji, tamanho									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	24	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		6,340,000	6,9500	44,316,60	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	24	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		6,340,000	8,6900	55,094,60	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	24	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		6,340,000	6,9000	43,746,00	Sim
					Preço Médio →		7,5267	47,719,07	

MUNICÍPIO MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
Relação das Coletas de Preços (Geral)

(Período de 18/01/2017 a 02/02/2017)



Número Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 01-01-1126 - Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	25	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3.1900	9.806,06	Não	
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	25	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		8.0000	24.582,00	Não	
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	25	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		2.9900	9.191,26	Sim	***
					Preço Médio ->	4.7267	14.529,77		
Material: 01-01-1127 - Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	26	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.310,000	5.934,30	Não	
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	26	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		1.310,000	5.9500	Não	
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	26	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		1.310,000	4.0000	Sim	***
					Preço Médio ->	4.8400	6.340,40		
Material: 01-01-1128 - Mandioca salsa, intacta com todas as partes comestíveis									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	27	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		1.640,000	11.9900	19.663,60	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	27	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		1.640,000	12.0000	19.680,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	27	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.640,000	6.8300	11.201,20	Sim
					Preço Médio ->	10.2733	16.848,27		
Material: 01-01-1129 - Manga - intacta com todas as partes comestíveis:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	28	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		488,000	2.5000	1.220,00	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	28	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		488,000	4.4900	2.191,12	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	28	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		488,000	4.9000	2.391,20	Não
					Preço Médio ->	3.9633	1.934,11		
Material: 01-01-1130 - Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	29	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		9.450,000	1.6000	15.120,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	29	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		9.450,000	0.9900	9.355,50	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	29	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		9.450,000	8.0000	75.600,00	Não
					Preço Médio ->	3.5300	33.358,50		
Material: 01-01-1131 - Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	30	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		432,000	5.6000	2.419,20	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	30	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		432,000	2.4900	1.075,68	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	30	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		432,000	4.5000	1.944,00	Não
					Preço Médio ->	4.1967	1.812,96		

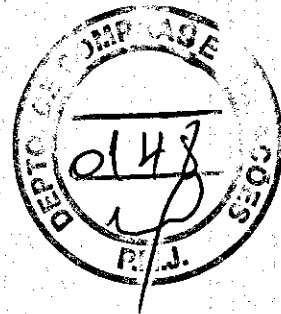
MUNICÍPIO DO PARANÁ

FEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

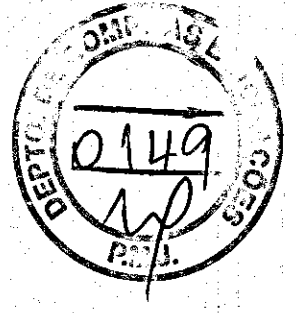
Edição das Coletas de Preços (Geral)

(Período de 10/01/2017 a 02/02/2017)

Item	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Vencel
Material: 01-01-1132 - Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	31	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		330,000	24,0000	7.920,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	31	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		330,000	20,0000	6.600,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	31	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		330,000	19,9600	6.586,80	Sim
						Preço Médio ->	21,3200	7.035,60	
Material: 01-01-1137 - Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	32	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		695,000	12,0000	8.340,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	32	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		695,000	11,0000	7.645,00	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	32	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		695,000	13,7500	9.556,25	Não
						Preço Médio ->	12,2500	8.513,75	
Material: 01-01-1146 - Pera, fruta in natura, unidade com aproximadamente 100g:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	33	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		300,000	11,0000	3.300,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	33	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		300,000	12,0000	3.600,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	33	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		300,000	7,9800	2.394,00	Sim
						Preço Médio ->	10,3267	3.098,00	
Material: 01-01-1147 - Pepino, especie calibra, tamanho uniforme:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	34	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		550,000	1,9900	1.094,50	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	34	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		550,000	1,2500	687,50	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	34	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		550,000	3,0000	1.650,00	Não
						Preço Médio ->	2,0800	1.144,00	
Material: 01-01-1148 - Pimentão - Intacto com todas as partes comestíveis:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	35	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		30,000	5,0000	150,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	35	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		30,000	4,5000	135,00	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	35	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		30,000	6,8000	204,00	Não
						Preço Médio ->	5,4333	163,00	
Material: 01-01-1154 - Repolho roxo, intacto com todas as partes comestíveis:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	36	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		60,000	1,9500	119,40	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	36	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		60,000	3,6000	216,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	36	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		60,000	2,5900	155,40	Não
						Preço Médio ->	2,7267	163,60	



Licitação	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
aterial: 01-01-1164 - Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	37	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		482.000	1.9000	915,80	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	37	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		482.000	2.5000	1.205,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	37	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		482.000	0,9900	477,18	Sim
					Preço Médio →		1,7967	865,99	***
aterial: 01-01-1170 - Tomate verde tipo 1 em processo de amadurecimento - intacto									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	38	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		3.037.000	1.9900	6.043,63	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	38	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		3.037.000	4,0000	12.148,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	38	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3.037.000	2,6900	8.169,53	Não
					Preço Médio →		2,8933	8.787,05	***
aterial: 01-01-1174 - Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	39	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		440.000	9,5000	4.180,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	39	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		440.000	4,5500	2.002,00	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	39	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		440.000	6,9800	3.071,20	Não
					Preço Médio →		7,0100	3.084,40	***
aterial: 01-01-1172 - Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	40	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		225.000	5,3900	1.212,75	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	40	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		225.000	7,5000	1.687,50	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	40	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		225.000	12,0000	2.700,00	Não
					Preço Médio →		8,2967	1.866,75	***
					Total Preço Médio →		215,3867	276.621,88	



FOLHA DE INFORMAÇÃO

Jaguariaíva, 02 de fevereiro de 2017


Senhora Secretária



Solicito o bloqueio **URGENTE** com o s valores conforme segue:

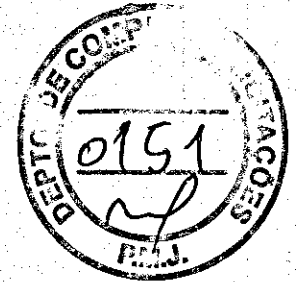
- CEMEI: R\$ 42.572,10
- SEDES: R\$ 31.922,16
- HOSPITAL: R\$ 90.068,08
- ENS. PROF: R\$ 7.856,06
- ENS. FUND: R\$ 104.203,48

Total de todos os departamentos: **R\$ 276.621,88** (Duzentos e setenta e seis mil seiscentos e vinte e um reais e oitenta e oito centavos).

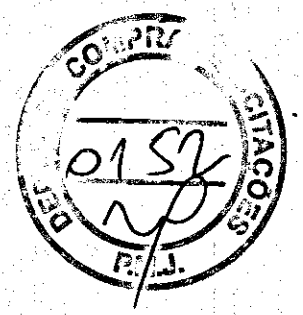

Mauricio Rodrigues de Almeida
Diretor do Departamento de Compras e Licitações

A SRª

NARA GISELE BUENO
Secretaria municipal de Planejamento



Numero Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 01-01-0995 - Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	1	JAUJI J. TEIXEIRA - (45)		470,000	7,9900	3.755,30	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	1	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		470,000	8,1900	3.849,30	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	1	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		470,000	6,2400	2.932,80	Sim
						Preço Médio ->	7,4733	3.512,47	***
Material: 01-01-0996 - Abobrinha verde, espécie brasileira, intacta									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	2	JAUJI J. TEIXEIRA - (45)		1.875,000	1,6600	2.780,50	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	2	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.875,000	1,2900	2.160,75	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	2	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		1.875,000	3,7500	6.281,25	Não
						Preço Médio ->	2,2333	3.740,83	***
Material: 01-01-0997 - Abóbora paulista extra, de boa qualidade:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	3	JAUJI J. TEIXEIRA - (45)		660,000	1,4000	924,00	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	3	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		660,000	0,0000	0,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	3	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		660,000	2,1500	1.419,00	Não
						Preço Médio ->	1,7750	1.171,50	***
Material: 01-01-0998 - Acelga, verdura in natura intacta:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	4	JAUJI J. TEIXEIRA - (45)		630,000	2,5000	1.575,00	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	4	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		630,000	2,9900	1.893,70	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	4	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		630,000	5,2900	3.332,70	Não
						Preço Médio ->	3,5933	2.263,80	***
Material: 01-01-0999 - Alfaca crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr.									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	5	JAUJI J. TEIXEIRA - (45)		1.095,000	1,5000	1.642,50	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	5	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.095,000	1,6900	1.850,55	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	5	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		1.095,000	2,0500	2.244,75	Não
						Preço Médio ->	1,7467	1.912,80	***
Material: 01-01-1000 - Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	6	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		607,000	24,6900	14.986,83	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	6	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		607,000	19,2500	11.684,75	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	6	JAUJI J. TEIXEIRA - (45)		607,000	28,5000	17.299,50	Não
						Preço Médio ->	24,1467	14.657,03	***



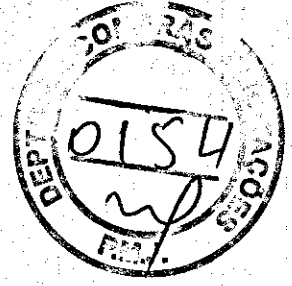
Número Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
MATERIAL: 01-01-1020 - Banana macã, 60 a 80% de maturação									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	7	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		60,000	0,000	0,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	7	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		60,000	6,500	390,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	7	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		60,000	4,900	294,00	Sim
						Preço Médio ->	5,7000	342,00	***
MATERIAL: 01-01-1021 - Banana caturra, 60 a 80% de maturação									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	8	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		9,480,000	1,7800	16,874,40	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	8	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		9,480,000	1,9900	18,865,20	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	8	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		9,480,000	1,8500	17,538,00	Não
						Preço Médio ->	1,8733	17,759,20	***
MATERIAL: 01-01-1022 - BATATA DOCE, Intacta com todas as partes comestíveis									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	9	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		865,000	4,1000	3,546,50	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	9	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		865,000	1,8500	1,600,25	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	9	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		865,000	2,2900	1,980,85	Não
						Preço Médio ->	2,7467	2,375,87	***
MATERIAL: 01-01-1023 - Batata Inglesa, Intacta com todas as partes comestíveis									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	10	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		4,080,000	4,5000	18,360,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	10	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		4,080,000	1,6600	6,772,80	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	10	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		4,080,000	1,5900	6,487,20	Sim
						Preço Médio ->	2,5833	10,540,00	***
MATERIAL: 01-01-1024 - Berinjela, Intacta com todas as partes comestíveis									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	11	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		140,000	4,6500	651,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	11	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		140,000	1,8900	264,60	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	11	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		140,000	3,9900	558,60	Não
						Preço Médio ->	3,5100	491,40	***
MATERIAL: 01-01-1025 - Beterraba, espécie com um tamanho uniforme, de 1º qualidade									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	12	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		830,000	1,8900	1,568,70	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	12	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		830,000	3,3000	2,739,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	12	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		830,000	3,9900	3,311,70	Não
						Preço Médio ->	3,0600	2,539,80	***

O DO PARANA
MUNICÍPIO DE JAGUARIAVA
 das Coletas de Preços (Geral)

(Período de 01/01/2017 a 16/02/2017)



Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 01-01-1026 - Brócolis, maço com 600 a 700 gr. espécie comum.									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	13	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.110,000	1,9900	2.208,90	Sim ***
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	13	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		1.110,000	4,8000	5.328,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	13	JAUURI J. TEIXEIRA - (45)		1.110,000	3,3300	3.696,30	Não
					Preço Médio ->		3,3733	3.744,40	
Material: 01-01-1061 - Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme.									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	14	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.960,000	1,5900	3.116,40	Sim ***
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	14	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		1.960,000	4,0800	7.996,80	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	14	JAUURI J. TEIXEIRA - (45)		1.960,000	2,5000	4.900,00	Não
					Preço Médio ->		2,7233	5.337,73	
Material: 01-01-1062 - Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas.									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	15	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3.406,000	1,9900	6.777,94	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	15	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		3.406,000	4,1500	14.134,90	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	15	JAUURI J. TEIXEIRA - (45)		3.406,000	1,5000	5.109,00	Sim ***
					Preço Médio ->		2,5467	8.673,95	
Material: 01-01-1063 - Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme.									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	16	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		2.050,000	3,7900	7.769,50	Sim ***
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	16	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		2.050,000	4,0500	8.302,50	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	16	JAUURI J. TEIXEIRA - (45)		2.050,000	4,9900	10.229,50	Não
					Preço Médio ->		4,2767	8.767,17	
Material: 01-01-1064 - Cebolinha, fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração.									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	17	JAUURI J. TEIXEIRA - (45)		470,000	1,5000	705,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	17	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		470,000	0,9900	465,30	Sim ***
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	17	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		470,000	1,9000	893,00	Não
					Preço Médio ->		1,4633	687,77	
Material: 01-01-1065 - Couve flor, intacto com todas as partes comestíveis.									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	18	JAUURI J. TEIXEIRA - (45)		750,000	3,9900	2.992,50	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	18	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		750,000	3,6900	2.767,50	Sim ***
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	18	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		750,000	5,1200	3.840,00	Não
					Preço Médio ->		4,2667	3.200,00	



Número Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 01-01-1066 - Couve Mantelga Intacta com todas as partes comestíveis									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	19	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		565,000	1,6000	904,00	Sim ***
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	19	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		565,000	0,0000	0,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	19	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		565,000	4,4500	2.514,25	Não
					Preço Médio ->		3,0250	1.709,13	
Material: 01-01-1071 - Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	20	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		400,000	1,6900	676,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	20	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		400,000	1,9000	760,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	20	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		400,000	1,1100	444,00	Sim ***
					Preço Médio ->		1,5667	628,67	
Material: 01-01-1091 - Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	21	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		300,000	5,4300	1.629,00	Sim ***
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	21	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		300,000	6,9900	2.097,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	21	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		300,000	5,5900	1.677,00	Não
					Preço Médio ->		6,0033	1.801,00	
Material: 01-01-1107 - Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	22	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		60,000	0,0000	0,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	22	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		60,000	7,9900	479,40	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	22	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		60,000	4,9900	299,40	Sim ***
					Preço Médio ->		6,4900	389,40	
Material: 01-01-1108 - Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada..									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	23	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		5,890,000	1,7900	10.543,10	Sim ***
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	23	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		5,890,000	3,4000	20.026,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	23	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		5,890,000	2,3900	14.077,10	Não
					Preço Médio ->		2,5267	14.882,07	
Material: 01-01-1125 - Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fuji, tamanho									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	24	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		6,340,000	6,9900	44.316,60	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	24	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		6,340,000	5,2400	33.221,60	Sim ***
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	24	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		6,340,000	8,6900	55.094,60	Não
					Preço Médio ->		6,9733	44.210,93	

MUNICÍPIO DO PARANÁ

FEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA

Comissão das Coletas de Preços (Geral)

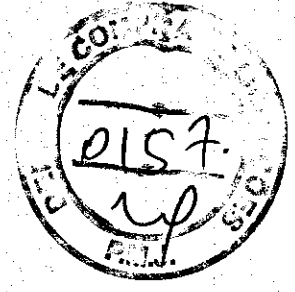
(Período de 01/01/2017 a 16/02/2017)

Item	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Vencu
Material: 01-01-1126 - Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	25	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		3.074,000	4.4500	13.679,30	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	25	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3.074,000	3.1900	9.806,06	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	25	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		3.074,000	2.9900	9.191,26	Sim
						Preço Médio →	3,5433	10.892,21	
Material: 01-01-1127 - Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis.									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	26	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		1.310,000	2.1700	2.842,70	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	26	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		1.310,000	5.9900	7.846,90	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	26	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.310,000	4.5300	5.934,30	Não
						Preço Médio →	4,2300	5.541,30	
Material: 01-01-1128 - Mandioca, salsinha, intacta com todas as partes comestíveis.									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	27	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		1.640,000	11.9900	19.663,60	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	27	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.640,000	6.8300	11.201,20	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	27	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		1.640,000	8.0600	13.251,20	Não
						Preço Médio →	8,9667	14.705,33	
Material: 01-01-1129 - Manga, intacta com todas as partes comestíveis.									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	28	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		488,000	2.5000	1.220,00	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	28	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		488,000	4.8500	2.366,80	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	28	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		488,000	4.4900	2.181,12	Não
						Preço Médio →	3,9467	1.925,97	
Material: 01-01-1130 - Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões.									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	29	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		9.450,000	0.9900	9.355,50	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	29	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		9.450,000	1.9700	18.616,50	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	29	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		9.450,000	8.0000	75.600,00	Não
						Preço Médio →	3,6533	34.524,00	
Material: 01-01-1131 - Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões.									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	30	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		432,000	2.4900	1.075,68	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	30	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		432,000	6.8500	2.959,20	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	30	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		432,000	4.5000	1.944,00	Não
						Preço Médio →	4,6133	1.992,96	

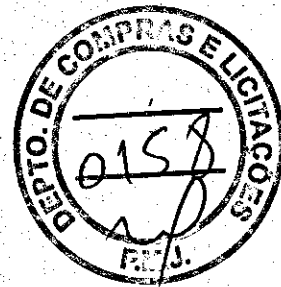


Numero Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 01-01-1132 - Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	31	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		330,000	20,0000	6.600,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	31	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		330,000	16,7500	5.527,50	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	31	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		330,000	19,9600	6.586,80	Não
					Preço Médio ->		18,9033	6.238,10	
Material: 01-01-1137 - Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	32	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		695,000	11,0000	7.645,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	32	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		695,000	10,3000	7.158,50	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	32	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		695,000	13,7500	9.556,25	Não
					Preço Médio ->		11,6833	8.119,92	
Material: 01-01-1146 - Pera, fruta in natura, unidade com aproximadamente 100g:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	33	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		300,000	11,0000	3.300,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	33	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		300,000	7,9800	2.394,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	33	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		300,000	6,9500	2.085,00	Sim
					Preço Médio ->		8,6433	2.693,00	
Material: 01-01-1147 - Pepino, especie calibra, tamanho uniforme:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	34	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		550,000	1,9900	1.094,50	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	34	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		550,000	2,8000	1.540,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	34	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		550,000	1,2500	687,50	Sim
					Preço Médio ->		2,0133	1.107,33	
Material: 01-01-1148 - Pimentão - Intacto com todas as partes comestíveis:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	35	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		30,000	5,0000	150,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	35	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		30,000	10,0000	300,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	35	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		30,000	4,5000	135,00	Sim
					Preço Médio ->		6,5000	196,00	
Material: 01-01-1154 - Repolho roxo, Intacto com todas as partes comestíveis:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	36	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		60,000	1,9900	119,40	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	36	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		60,000	2,5900	155,40	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	36	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		60,000	3,5000	210,00	Não
					Preço Médio ->		2,6933	161,60	





Numero Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Vencem
Material: 01-01-1164 - Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	37	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		482,000	1,9000	915,80	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	37	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		482,000	0,9900	477,18	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	37	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		482,000	1,9500	939,90	Não
						Preço Médio ->	1,6133	777,63	
Material: 01-01-1170 - Tomate verde tipo fem processo de amadurecimento - Intacto									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	38	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		3,037,000	1,9900	6,043,63	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	38	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3,037,000	2,6900	8,169,53	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	38	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		3,037,000	5,2000	15,792,40	Não
						Preço Médio ->	3,2933	10,001,85	
Material: 01-01-1174 - Vagem, espécie macarrão curta tamanho uniforme:									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	38	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		440,000	6,9900	3,071,20	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	39	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		440,000	4,5500	2,002,00	Sim
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	39	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		440,000	8,8300	3,885,20	Não
						Preço Médio ->	6,7867	2,886,13	
Material: 01-01-1172 - Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes									
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	40	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		225,000	9,6000	2,160,00	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	40	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		225,000	7,5000	1,687,50	Não
15/2017	18/01/2017	18/03/2017	40	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		225,000	5,3900	1,212,75	Sim
						Preço Médio ->	7,4967	1,686,75	
						Total Preço Médio ->	204,2564	258,785,79	



FOLHA DE INFORMAÇÃO

Jaguariaíva, 02 de fevereiro de 2.017

Senhora Secretária

Solicito o bloqueio **URGENTE** com o s valores conforme segue:

- CEMEI: R\$ 39.801,25
- SEDES: R\$ 29.838,00
- HOSPITAL: R\$ 84.234,77
- ENS. PROF: R\$ 7.427,17
- ENS. FUND: R\$ 97.484,60

Total de todos os departamentos: R\$ 258.785,79 (Duzentos e cinquenta e oito mil setecentos e oitenta e cinco reais e setenta e nove reais).

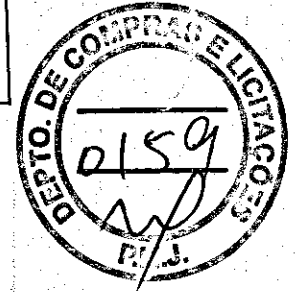
Mauricio Rodrigues de Almeida
Diretor do Departamento de Compras e Licitações

A SR^a

NARA GISELE BUENO
Secretaria municipal de Planejamento

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaíva - PR



AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

O(a) Prefeito Municipal, JOSE SLOBODA, no uso das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, especialmente a Lei Nr. 8.666/93 e suas alterações legais, resolve:

01 - Autorizar a abertura do presente processo administrativo de licitação, assim identificado:

- A - Processo Nr.: 28/2017
- B - Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL
- C - Forma de Julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM
- D - Forma Pgto./ Reajuste:
- E - Prazo Entrega/Exec.: 10 dias
- F - Local de Entrega: Prefeitura Municipal
- G - Urgência:
- H - Vigência: 12 meses
- I - Objeto da Licitação: Registro de Preços para aquisição de Gêneros Hortifrutigranjeiros, para atender diversas Secretarias no ano de 2017.

J - Observações: Registro de Preços para aquisição de Gêneros Hortifrutigranjeiros, para atender diversas Secretarias no ano de 2017.

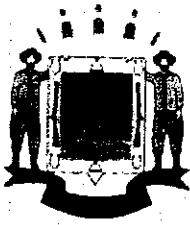
K - Convidados:

02 - Indicação de Recursos - Dotação Orçamentária:

1-PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA				
Despesa	Código da Dotação	Descrição da Dotação	Compl. do Elemento	Valor Previsto
468	13.03.2.039.3.3.90.30.00.00.00	Qualificação e Capacitação Profissional	3.3.90.30.07.12.00.00	1,00
Fonte de Recurso : 1000 - Recursos Ordinários (Livres) - Arrecadação na Admi				
Total Previsto :				1,00

Jaguariaíva, 22 de Fevereiro de 2017.

JOSE SLOBODA
PREFEITO MUNICIPAL



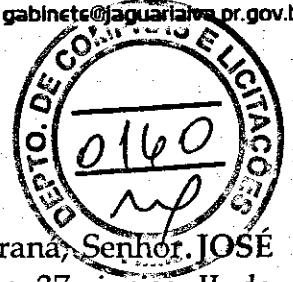
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - gabinete@jaguariaiva.pr.gov.br

GABINETE DO PREFEITO

DECRETO n.º 034/2017



O Prefeito de Jaguariaíva, Estado do Paraná, Senhor **JOSE SLOBODA**, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 37, inciso II da Constituição Federal, artigo 67, inciso X, XI e XXIV da Lei Orgânica do Município, em conformidade a Lei Municipal n.º 2165/2010 c/c com o artigo 6º da Lei Municipal n.º 2547/2015,

DECRETA

Artigo 1º. NOMEIA, para o cargo em provimento comissionado de **PREGOEIRO**, o Senhor **ÉLIO ZUB JÚNIOR**, portador da Cédula de Identidade R.G. n.º 8.380.707-5 SESP/PR e inscrito no CPF/MF sob n.º 051.607.499-77, residente e domiciliado nesta cidade, à Rua Abílio Russi, 261 - Bairro: Jardim. Matarazzo, percebendo os vencimentos correspondentes ao cargo CC do Anexo I, da Lei Municipal n.º 2165/2010, c/c art. 6º da Lei Municipal n.º 2547/2015.

Artigo 2º. O presente Decreto entra em vigor na presente data, revogando as disposições em contrário em específico o Decreto n.º 212/2015 datado de 10 de abril de 2015.

Artigo 3º. Publique-se. Registre-se. Anote-se.

Gabinete do Prefeito, 02 de janeiro de 2017.


JOSE SLOBODA
Prefeito


HISSASHI UMEZU


Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos


CARLOS PEREZ GOMEZ
Secretário Municipal de Finanças


TANIA MARISTELA MUNHOZ
Procuradora Geral do Município

CONFERE COM ORIGINAL

Data: _____


Giselle Inaigra Syring
Chefe de Gabinete
Dec. n.º 164/16
Secretaria Municipal de Governo

PUBLICADO
SEMANÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
EM 06/01/2017



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

TERMO DE RECEBIMENTO DE PROCESSO LICITATÓRIO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06



Proponente: _____
CNPJ N.º _____ Insc. Estadual N.º _____
Endereço: _____
Fone: _____ CEP: _____
Município: _____ Estado: _____

Declara que recebeu o **Edital do Processo Licitatório N.º 28/2017**, Modalidade **PREGÃO (PRESENCIAL) N.º 15/2017**, com abertura prevista para o dia 15 de março de 2017, às 09h00min, cujo objeto é **Registro de Preços para aquisição de Gêneros Hortifrutigranjeiros, para atender diversas Secretarias no ano de 2017.**

_____, _____ de _____ de 2017.

Assinatura:

Função que exerce:

RG ou CPF:

Carimbo CNPJ:

(preencher e enviar digitalizado para o e-mail comprasjac@gmail.com)

Obs. - A não remessa do recibo exime o(a) Pregoeiro(a) da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 1



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariaíva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900.0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

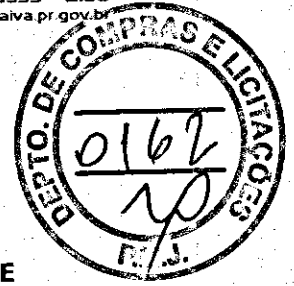
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 28/2017 -

PREGÃO Nº 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06



1 - PREÂMBULO:

1.1. O Município de Jaguariaíva, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno, torna público que o(a) Pregoeiro(a), juntamente com a Comissão de Apoio, designados(as) através do Decreto Nº 034/2017, se reunirão na sede da Prefeitura Municipal, sito na Praça Isabel Branco nº 142, Cidade Alta – Jaguariaíva – Paraná, para realizar a Licitação modalidade **PREGÃO** na forma **PRESENCIAL** tipo “menor preço”, **exclusivo para Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), assim definidas pelo art. 3º da Lei Complementar 123/06**, visando a aquisição de materiais de expediente, de acordo com o que determina a Lei Federal n.º 10.520 de 17 de julho de 2002, subsidiada pela Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com redação atual; L.C. nº 123/2006, L.C. nº147/2014.

1.2. DA AQUISIÇÃO DO EDITAL:

O presente Edital encontra-se à disposição dos interessados no Departamento de Compras e Licitações, no prédio sede da Prefeitura Municipal, e poderá ser retirado mediante assinatura do termo de recebimento do Edital e podendo ainda ser solicitado o encaminhamento por e-mail, através do seguinte endereço eletrônico: “comprasiag@gmail.com”.

1.3. DA ABERTURA DOS ENVELOPES E DA SESSÃO DE DISPUTA:

LOCAL: Edifício Sede da Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Departamento de Compras e Licitações

Praça Isabel Branco, 142 – Cidade Alta

Jaguariaíva – Paraná

DIA:- 15 de março de 2017.

HORÁRIO: 09h00min.

Pregão Presencial 15 - 2017– Pg. 2





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2140
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



1.3.1. A sessão do pregão será contínua, podendo ser suspensa para diligências e/ou interrupções que se fizerem necessárias, ficando as Licitantes convocadas para reinício da sessão no dia e horário subsequente determinado na sessão pelo (a) Pregoeiro (a).

1.3.2. Se nos dias supracitados não houver expediente, a abertura dos envelopes, referentes ao presente Pregão, será realizada no primeiro dia útil que se seguir, desde que não haja comunicação do (a) Pregoeiro (a) em contrário.

02 - DO OBJETO:

02.1. A presente licitação tem por objeto a seleção de proposta, visando **Registro de Preços para aquisição de Gêneros Hortifrutigranjeiros, para atender diversas Secretarias no ano de 2017**, conforme especificações contidas neste Edital e seus anexos.

02.2. Os produtos, objeto deste certame, deverão ser fornecidos conforme disposições, especificações e quantificações contidas no Termo de Referência constante no **Anexo V** deste Edital.

03 - DO VALOR MÁXIMO:

03.1. Estima-se o valor máximo global desta licitação em **R\$ 258.701,68** (Duzentos e cinquenta e oito mil setecentos e um reais e sessenta e oito centavos).

03.2. Será desclassificado o item da proposta cujo valor cotado seja superior ao valor determinado no **Anexo V** deste.

03.3. A Licitante vencedora fica obrigada a aceitar, no interesse da Administração, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme dispõem os §§ 1º e 2º do art. 65 da Lei n.º 8.666/93.

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 3



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



04 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

04.1. Os recursos necessários à contratação ora licitada, correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias do exercício de 2017:

12.361.0004	3.3.90.32.00.00.00.00	Código Reduzido: 209
10.302.0019	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 363
10.302.0019	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 369
11.333.0016	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 468
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 398
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 403
08.244.0023	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 428
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 433
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 435
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 436

05 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

05.1. A presente licitação destina-se EXCLUSIVAMENTE à participação de MICROEMPRESA – ME e EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP, qualificadas como tais nos termos do art. 3º, da Lei Complementar n.º 123/2006.

05.2. Poderão participar da presente licitação todas e quaisquer pessoas jurídicas enquadradas nos termos do art. 3º Lei Complementar n.º 123/2006 e que atendam todas as exigências do presente Edital e seus anexos, correndo por sua conta todos os custos com a elaboração e apresentação da proposta.

05.3. Somente será admitida a participação neste certame, de pessoas jurídicas enquadradas nos termos do art. 3º Lei Complementar n.º 123/2006, que comprovem com documentos de registros ou autorizações legais, que explorem ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação.

05.4. Não será admitida a participação na presente licitação de empresas que não se enquadrem nos termos do art. 3º Lei Complementar n.º 123/2006 e se encontrem em uma ou mais das seguintes situações:

Pregão Presencial 15 - 2017– Pg. 4



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



05.4.1. Consórcios, apresentadas na forma de consórcios, agrupamentos, associações, cooperativas ou parceiras;

05.4.2. Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal;

05.4.3. Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Prefeitura Municipal de Jaguariáiva;

05.4.4. Empresas com falências decretadas ou em recuperação judicial;

05.4.5. Empresas das quais participe, seja a que título for servidor público municipal de Jaguariáiva.

05.5. As microempresas e empresas de pequeno porte poderão se beneficiar do tratamento diferenciado e favorecido em licitações, previsto na Lei Complementar n.º 123/2006, desde que não se enquadrem em qualquer das exclusões relacionadas no § 4º do seu artigo 3º.

06 - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO (FORA DOS ENVELOPES):

06.1. A (s) empresa (s) participante (s) deverá (ão) se apresentar para credenciamento junto ao (à) Pregoeiro (a) com apenas um representante legal, o qual deverá estar munido da sua carteira de identidade (RG, CNH ou Carteira de Categoria Profissional), sendo o único admitido a intervir no procedimento licitatório no interesse da representada.

06.1.1. O credenciamento será efetuado com a entrega da seguinte documentação:

a) Se dirigente, proprietário, sócio ou assemblado da empresa:

a.1) Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores (deverá ser apresentado de forma atualizada, visando à verificação que o seu outorgante faz parte da empresa – em se tratando de alteração apresentar a consolidada, se houver);



Prefeitura Municipal de Jaguariáva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2136
Jaguariáva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



a.2) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhado de prova de diretoria em exercício;

a.3) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

b) Se representante legal:

b.1) Procuração (pública ou particular) da Licitante, com poderes expressos para intervir no procedimento licitatório; se particular, com firma reconhecida; ou

b.2) Documento equivalente (Termo de Credenciamento – modelo/Anexo I) da Licitante, com poderes expressos para intervir no procedimento licitatório, com firma reconhecida, notadamente para formular proposta, lances verbais, declarar a intenção de recorrer ou renunciar ao direito de interpor recursos.

c) Se empresa individual, o registro comercial, devidamente registrado.

OBSERVAÇÕES:

- Se a Procuração de que trata a letra "**b.1**" deste subitem for apresentada na forma particular, esta deverá se fazer acompanhar do Ato Constitutivo da Empresa (Estatuto ou Contrato Social) mais recente, visando à verificação da legitimidade do outorgante. Da mesma forma deverá se proceder se o documento apresentado for aquele expresso na letra "**b.2**";

- O ato Constitutivo da Empresa que acompanhará a Procuração ou o Termo de Credenciamento deverá ser apresentado de forma atualizada, visando à verificação que o seu outorgante faz parte da empresa. Se a Procuração for outorgada por parte ilegítima para tanto, a empresa será automaticamente inabilitada neste certame.

- Caso o Contrato Social ou o Estatuto da empresa determine que dois ou mais sócios devam responder pela sua administração, a falta de assinatura de qualquer um deles na Procuração ou



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariaíva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

no Termo de Credenciamento (Anexo I), invalida o documento para os fins deste Pregão, restando a empresa inabilitada, já na fase de "Habilitação".



06.2. O representante legal da Licitante que **não se credenciar** perante o(a) Pregoeiro(a) ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, e de renunciar ao direito de sua interposição, enfim, para representar a Licitante durante a reunião de abertura dos envelopes "Proposta" ou "Documentação" relativa a este Pregão.

06.2.1. Nesse caso, a Licitante ficará excluída da etapa de **lances verbais** e mantido o seu **preço** apresentado na **proposta escrita**, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

06.3. No momento do credenciamento deverão ser entregues ao (à) Pregoeiro (a) os seguintes documentos FORA DOS ENVELOPES:

06.3.1. Declaração de que cumpre plenamente os requisitos de **habilitação**, conforme modelo constante no **Anexo II**.

06.3.2. Declaração de Enquadramento de ME ou EPP devidamente registrada na Junta Comercial, ou Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial.

06.3.3. As Licitantes deverão apresentar uma declaração, sob as penas da Lei, afirmando que cumprem os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, conforme modelo constante no **Anexo III**.

06.3.3.1. A não informação da condição prevista no item anterior impedirá a Licitante de ter o tratamento favorecido estabelecido na Lei Complementar n.º 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

06.3.3.2. A Licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrar em qualquer das vedações do artigo 3º, § 4º, da Lei Complementar n.º 123/2006, não poderá

Pregão Presencial 15 - 2017- Pg. 7



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900.0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

usufruir do tratamento diferenciado previsto no citado diploma e, portanto, não deverá declarar tal condição.



07 - DAS SITUAÇÕES ESPECIAIS NO ATO DO CREDENCIAMENTO:

07.1. Não precisam de termo de credenciamento (Anexo I deste Edital) e/ou de procuração: o sócio gerente, o administrador eleito, o proprietário ou assemelhado, devendo estes, apenas apresentar os documentos previstos na alínea "a" do item **6.1.1** deste Edital.

07.2. A não apresentação ou incorreção do documento de credenciamento não inabilitará a Licitante, mas impedirá o representante de formular ofertas e lances de preços, e responder pela proponente nas sessões públicas.

07.3. Declarado encerrado o procedimento de credenciamento, não mais será admitida a participação de outras Proponentes.

07.4. Para exercer o direito de ofertar lances e/ou manifestar intenção de recorrer é obrigatório a presença física da Licitante ou de seu representante, **na totalidade** das sessões públicas referentes ao Pregão, sendo que a ausência, **mesmo que em parte delas**, configura a renúncia aos direitos **neste mencionados**.

08 - DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E DE RECEBIMENTO DOS PRODUTOS:

08.1 -- A entrega dos produtos, objeto desta licitação, será realizada de forma parcelada, sendo entregue semanalmente de acordo com o cronograma e quantitativo requerido, de acordo com as necessidades das Secretarias Municipais, em até 07 (sete) dias, após a solicitação formal do Município, no Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Jaguaraiava (Conforme Secretaria), sito na Rua Salomão Félix da Silva, S/N - Centro (Complexo Matarazzo) - Jaguaraiava - Paraná, em dias úteis, das 9 h às 11 h e das 13h às 16 horas.

Com relação a Secretaria de Educação, deverão ser entregues as mercadorias nas respectivas unidades escolares.

08.2. As solicitações do Município serão efetuadas, de forma parcelada, a contar da data da assinatura do contrato até no máximo 12 (doze) meses.

Pregão Presencial 15 - 2017- Pg. 8



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



08.3. Não será admitido atraso na entrega do objeto, nem a cobrança de taxa e/ou fretes do Município, não podendo as Licitantes que possuam sede em outros Municípios e/ou Estados alegar desconhecimento de tal obrigação.

08.4. Os produtos deverão ser entregues embalados e acondicionados adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, o qual correrá por conta e risco da Licitante vencedora.

08.5. Os produtos, objeto desta licitação, deverão **estar em perfeito estado**, não contendo embalagens danificadas, ou produtos com defeitos, estragados ou em desacordo com as exigências contidas neste Edital, sob pena de devolução e substituição, **sem quaisquer ônus para o Município.**

08.6. A empresa vencedora responsabilizar-se-á pelos produtos, que no momento de sua entrega apresentem algum defeito de forma, ou que sejam extraviados, fornecendo outros sem ônus para o **CONTRATANTE**; no prazo de 24 horas.

08.7. Será de total responsabilidade da Licitante vencedora, o ressarcimento de quaisquer danos ou prejuízos causados ao **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, provocados por ação ou omissão, ineficiência ou irregularidade, cometidas por seus empregados, convenientes ou prepostas, envolvidas na execução do contrato.

08.8. Cabe à Licitante vencedora justificar ao **CONTRATANTE** eventuais motivos de força maior que impeçam o fornecimento dos produtos, inclusive quanto aos prazos de entrega.

09 – DA HABILITAÇÃO – DOCUMENTAÇÃO:

A habilitação das proponentes Licitantes far-se-á pela verificação da regularidade dos seus respectivos documentos, que deverão estar contidos no **(ENVELOPE N.º 02):**

09.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) **Registro Comercial**, no caso de empresa individual, **Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social Consolidado e alterações em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de

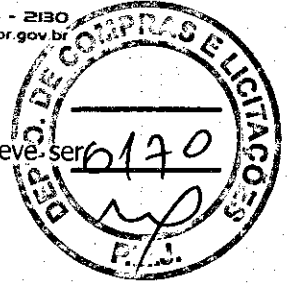
Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 9



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



documentos de eleição de seus administradores, sendo que, a atividade da empresa deve ser conexa com o objeto da presente licitação;

- b) Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado, atualizado.
- c) Autorização de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.

Obs: Os documentos que não trouxerem em seu "corpo" prazo de validade, só serão aceitos como validos até 60 dias, após sua emissão.

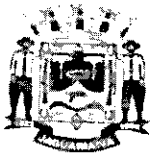
09.1.1. Se todos os documentos de habilitação jurídica forem apresentados no momento do credenciamento, não será necessária sua apresentação novamente dentro do Envelope nº 02.

09.2. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) **CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA E RECUPERAÇÃO JUDICIAL** expedida pelo Distribuidor da Sede da Licitante, com data de, no máximo, 90 (noventa) dias anteriores à data da apresentação da proposta, exceto se houver prazo de validade fixada na respectiva certidão.
- b) Balanço Patrimonial do último exercício social, exigível e apresentado na forma da lei, inclusive com o termo de abertura e de encerramento registrado na Junta Comercial do Estado da Sede Licitante, que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. (Se o balanço do último exercício não estiver registrado no órgão competente, será aceito o do exercício anterior conforme o prazo legal para registro.
- c) As microempresas e Empresas de Pequeno Porte, optantes pelo Simples Nacional que adotarem a Escrituração contábil Simplificada, nos termos do art. 27 da Lei Complementar nº 123, fica dispensada da apresentação, porém, deverá ser apresentada declaração, devidamente assinada pelo contador e representante da empresa que adotam esta escrituração, juntamente com cópia da Declaração de Imposto de Renda entregue à Receita Federal.

09.2.1. As Licitantes, microempresas ou empresas de pequeno porte, deverão apresentar o exigido no subitem **09.2** nos termos da Lei, pois o tratamento privilegiado e diferenciado que a

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 10

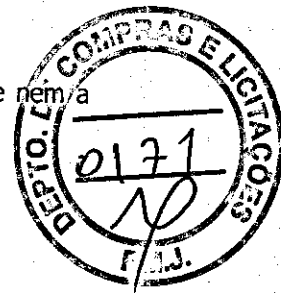


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praca Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

LC n.º 123/06 lhes concede não alcança a habilitação jurídica, a qualificação técnica, e nem a econômico-financeira.



09.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ-MF);
- b) Certidão de Regularidade de Situação ou Certidão Positiva com efeito de negativa, perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal – CEF;
- c) Certidão Negativa de Débito – CND ou Certidão Positiva com Efeito Negativa, comprovando sua regularidade relativa à Seguridade Social;
- d) Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa de Tributos Federais e Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal;
- e) Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, comprovando sua regularidade com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da Licitante;
- f) Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa da Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da Licitante;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, comprovando a regularidade da empresa perante a Justiça do Trabalho.

09.4. COMPROVAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA E DEMAIS DECLARAÇÕES:

- a) Apresentação de atestado de capacidade técnica, que comprove já ter fornecido materiais da natureza da presente licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando sempre que possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, bem como se foram cumpridos os prazos de entrega e a qualidade dos materiais.

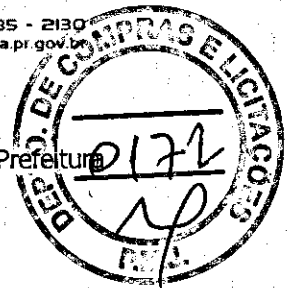
Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 11



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



b) Declaração de regularidade Trabalhista, Idoneidade e Ausência de Vínculo com a Prefeitura Municipal de Jaguariáiva, nos termos do modelo em ANEXO.

09.5. Para fins de habilitação prévia as **Licitantes** deverão apresentar toda a documentação acima exigida, mesmo que as referentes à regularidade fiscal apresentem alguma restrição.

09.6. Havendo alguma restrição na comprovação da **regularidade fiscal**, será assegurado à **microempresa ou empresa de pequeno porte** o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Administração, para a regularização dessa documentação, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame, conforme previsto no art. 43, §1º, da Lei Complementar n.º 123/2006 alterada pela L.C. n.º 147/2014.

09.7. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à adjudicação e homologação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei n.º 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

09.8. Todos documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, ou qualquer processo de cópia autenticada através de cartório competente, do (a) Pregoeiro (a) ou da sua Equipe de Apoio, desde que acompanhadas dos originais para conferência.

09.9. As proponentes que possuírem **CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL**, EXPEDIDO PELA **PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA**, com ramo de atividade pertinente ao do objeto licitado, desde que, válido na data de abertura deste Certame, estão dispensadas de apresentar os documentos elencados nos subitens **09.1.** e **09.2.**

09.9.1. Na hipótese de existir alteração nos referidos documentos, posteriormente à data do Cadastro, os mesmos deverão ser apresentados de forma consolidada, contendo todas as cláusulas em vigor.

10 - DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS:

10.1. A apresentação de proposta na Licitação será considerada como evidência de que a proponente:

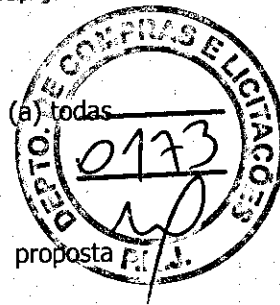
Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 12



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariaíva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



- a) Examinou criteriosamente todos os documentos do Edital e obteve do (a) Pregoeiro (a) todas as informações necessárias para a sua formulação;
- b) Considerou que os elementos desta Licitação permitiram a elaboração de uma proposta totalmente condizente com o objeto licitado;
- c) Sendo vencedora da Licitação, assumirá integral responsabilidade pelo perfeito e completo fornecimento do objeto em todas as fases.

11 - DA PROPOSTA DE PREÇO:

11.1. A PROPOSTA DE PREÇO - ENVELOPE 01, deverá ser elaborada (de acordo com o Modelo - Anexo VI) considerando as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos e observar os seguintes requisitos:

11.2. A proposta deverá ser apresentada em original, digitada ou impressa por qualquer processo eletrônico, **sem cotações alternativas**, emendas, rasuras ou entrelinhas, e dela devem constar:

11.2.1. A proposta deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa, ou identificado com a Razão Social e carimbo do CNPJ (MF), endereço, número de telefone e/ou fax, CEP, número do certame (**Pregão Presencial Nº 15/2017**), devidamente datada com a última folha contendo a indicação e assinatura do representante legal da empresa, do banco, da agência e dos respectivos códigos e número da conta corrente para efeito de emissão de nota de empenho e posterior pagamento, **bem como a indicação do nome, número dos documentos pessoais e qualificação (cargo/função ocupada) do responsável pela assinatura do contrato;**

11.2.1.1. A falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal da Licitante com poderes para esse fim presente à reunião de abertura dos envelopes Proposta;

11.2.2. Especificação do objeto de forma clara e a marca do produto, observadas as características, anunciadas no presente instrumento convocatório;

11.2.3. Conter o preço unitário e total do item, bem como o valor global da proposta;

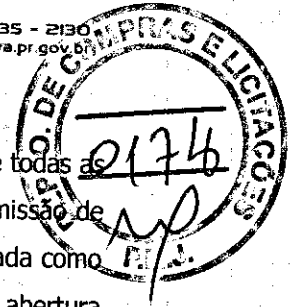
Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 13



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



11.2.3.1. No preço proposto serão computadas todas as despesas de fretes, seguros e todas as demais despesas necessárias para o fornecimento do objeto da presente licitação. A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização da entrega do material será interpretada como não existente ou já incluída no preço, não podendo a Licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas;

11.2.3.2. Quaisquer despesas extras e necessárias não especificadas neste Edital, mas julgadas essenciais ao cumprimento do objeto deste Pregão. Nenhuma reivindicação para pagamento adicional será considerada se decorrer de erro ou má interpretação do objeto do Pregão ou do Edital;

11.2.3.3. A cotação apresentada para efeito de julgamento será de exclusiva responsabilidade da Licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear alteração;

11.2.4. Indicação do **prazo de validade da proposta**, ressalvado o disposto no presente subitem:

11.2.4.1. A proposta deverá ter validade mínima de **60 (sessenta) dias**, contada da data de abertura dos envelopes "**Proposta**" e "**Documentos de Habilitação**".

11.2.4.2. Caso este prazo não esteja expressamente indicado na "**Proposta**", o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

11.3. Se por motivo de força maior, a adjudicação não ocorrer dentro do período de validade da proposta, e caso persista o interesse do Município, poderá ser solicitada prorrogação geral da validade acima referida, no mínimo por igual prazo.

11.4. A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte da Licitante, das condições estabelecidas neste Edital.

11.5. Serão **DESCLASSIFICADAS** as propostas que:

11.5.1. Não atendam às exigências deste Edital.

11.5.2. Apresentarem valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos.

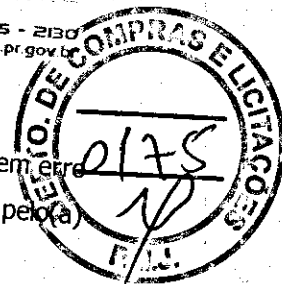
Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 14



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



11.6. As propostas que atenderem em sua essência aos requisitos do Edital, mas possuírem erros de forma ou inconsistências, serão verificadas quanto aos erros, os quais serão corrigidos pelo(a) Pregoeiro(a).

11.7. Com exceção das alterações, entrelinhas ou rasuras feitas pela Comissão, necessárias para corrigir erros cometidos pelas Licitantes, não serão aceitas propostas contendo borrões, emendas ou rasuras.

12 - DOS ENVELOPES DE PROPOSTA DE PREÇOS E HABILITAÇÃO:

12.1. O representante legal da Licitante deverá apresentar ao(à) Pregoeiro(a), os envelopes, um contendo **Proposta**, e outro a **Documentação**, na data, hora e local estabelecidos no preâmbulo, ambos individualizados, fechados e rubricados no fecho externo, contendo na sua parte frontal os seguintes dizeres:

a) Envelope 01 (Proposta de Preços)

Proponente e CNPJ:

Pregão Presencial n.º 15/2017

Abertura: 15/03/2017 às 09:00hrs

CONDIÇÃO ESPECIAL: (informar se é Micro, ou Pequena Empresa).

b) Envelope 02 (Habilitação)

Proponente e CNPJ:

Pregão Presencial n.º 15/2017

Abertura: 15/03/2017 às 09:00hrs

12.2. A indicação nos envelopes, caso esteja incompleta ou com algum erro de transcrição, desde que não cause dúvida quanto ao seu conteúdo e/ou não atrapalhe o andamento do processo, não será motivo para exclusão do procedimento licitatório.

12.3. Será admitido o envio de propostas via postal, desde que o seu recebimento ocorra antes do horário designado para a realização da sessão do Pregão.

12.4. A Licitante que enviar sua proposta pela via postal, sem encaminhar representante para credenciamento na sessão, se submeterá à classificação inicial das propostas de preços. No entanto, a ausência configura a renúncia tácita aos lances e ao direito de interpor recursos administrativos quanto à decisão final da licitação.

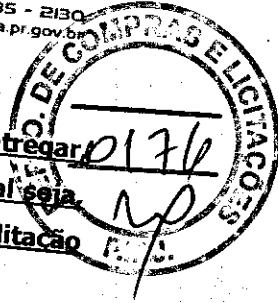
Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 15



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



12.5. Junto com a entrega dos envelopes, as empresas Licitantes deverão entregar também, um documento individualizado (não colocar dentro do envelope), qual seja, uma declaração dando ciência que cumprem plenamente os requisitos de habilitação exigidos por este instrumento convocatório, conforme modelo Anexo II.

13 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

13.1. As propostas escritas serão classificadas pelo (a) Pregoeiro (a), pelo critério de menor preço, na ordem crescente de valor com base no menor valor **UNITÁRIO de cada ITEM** do objeto da licitação.

13.2. Para a participação na fase dos lances verbais, o (a) Pregoeiro (a) classificará a autora da proposta de menor preço, e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até dez por cento, relativamente a de menor preço **POR ITEM**.

13.3. Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no inciso anterior, o (a) Pregoeiro (a) classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas, desde que respeitado (s) o (s) valore (s) máximo (s) no **ANEXO VI** do Edital.

13.4. Em seguida, o (a) Pregoeiro (a) convidará individualmente as Licitantes classificadas PELO **MENOR VALOR ITEM A ITEM**, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir da autora da proposta classificada de maior preço e as demais, em ordem decrescente de valor.

13.5. Somente serão aceitos lances cujos valores sejam inferiores ao último apresentado.

13.6. O (A) Pregoeiro (a) poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor ou percentual mínimo para redução dos lances, mediante prévia comunicação às Licitantes e expressa menção na ata da Sessão.

13.7. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o (a) Pregoeiro (a) examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 16

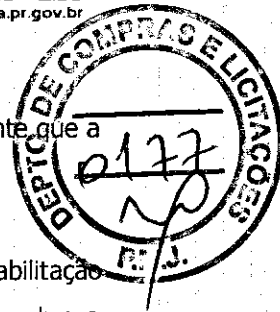




Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



13.8. Estabelecida a melhor proposta e sendo esta aceitável, será verificado se a Licitante, que a tiver formulado atende as condições de habilitação.

13.8.1. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante a verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

13.8.2. A verificação será certificada pelo (a) Pregoeiro (a), e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

13.8.3. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a Licitante será inabilitada.

13.9. Não sendo aceitável o preço, ao (à) Pregoeiro (a) é facultado abrir negociações bilaterais com a empresa classificada em primeiro lugar objetivando uma proposta que se configure de interesse da Administração.

13.10. Após a negociação acima referida e constatado o pleno atendimento às exigências de habilitação, observado o que determina os subitens **09.5** e **09.6**, será declarado pelo(a) Pregoeiro(a), a proponente vencedora, sendo-lhe adjudicado o item integrante do objeto deste Edital.

13.11. Se a oferta não for aceitável ou se a proponente não atender às exigências do Edital, observado o que determina os subitens **09.5** e **09.6** o (a) Pregoeiro (a) examinará as ofertas subsequentes e a qualificação das Licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo a respectiva proponente declarada vencedora. Se a respectiva vencedora estiver com alguma restrição quanto à regularidade fiscal, o Pregoeiro (a) somente lhe adjudicará o objeto, após o transcurso do prazo para regularização.

13.12. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo (a) Pregoeiro (a) implica na sua exclusão da fase dos lances verbais, mantendo, entretanto, o preço da proposta escrita para efeito de ordenação das propostas.

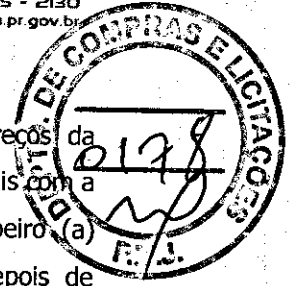
Pregão Presencial 15 - 2017- Pg. 17



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



13.13. Caso não se realize lances verbais, será verificada a aceitabilidade dos preços da proposta escrita de menor valor, facultado ao (à) Pregoeiro (a) abrir negociações bilaterais com a autora dessa proposta e, uma vez considerados aceitos esses preços, o (a) Pregoeiro (a) adjudicará o objeto deste Edital à firma que formulou a proposta em questão, depois de observado o previsto nos subitens **09.5** e **09.6**.

13.14. O objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente melhor classificada no certame.

13.15. Da sessão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo (a) Pregoeiro (a) e Licitantes presentes, ressaltando-se que poderá constar a assinatura da Equipe de Apoio, sendo-lhes facultado este direito.

13.16. Outras decisões, envolvendo principalmente negociações, serão tomadas a partir de reuniões entre Pregoeiro (a), Equipe de Apoio e Licitante, as quais serão objeto de registro em ata.

13.17. Verificando-se, no curso da sessão do Pregão Presencial, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital a proposta será desclassificada.

13.18. Ao final da disputa por lances verbais, a Licitante que se consagrar vencedora, fica obrigada a efetivar o fornecimento e/ou serviço, de acordo com o Novo Preço Final Vencedor, conforme registrado na Ata da Sessão, a qual deve ser devidamente assinada pelo representante da proponente vencedora, tomando-se com este ato, sem qualquer efeito o preço inicialmente cotado na proposta escrita, salvo se o representante não estiver presente e a proposta escrita se consagrar vencedora.

13.19. A Licitante vencedora deverá no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, apresentar ao (a) Pregoeiro (a), uma nova proposta após os lances (Proposta Comercial Final), que poderá ser via e-mail ou via fac-símile, para que possa ser anexada aos autos.

13.20. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste Edital.

13.21. É obrigatório a apresentação das amostras dos itens pela empresa vencedora no prazo de 05 dias úteis, sob pena de desclassificação de imediato.

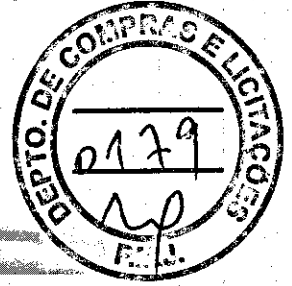
Pregão Presencial 15 - 2017- Pg. 18



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



14 - IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO:

14.1. Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para solicitar esclarecimentos ou providências em relação ao presente PREGÃO, ou ainda para impugnar este Edital, desde que o faça com antecedência de até 02 (dois) dias úteis da data fixada para recebimento das propostas, observado o disposto no art. 41, § 2º, da Lei nº 8.666/93.

14.2. Não serão reconhecidas impugnações do Edital por fax ou e-mail, somente por escrito, na via original, protocolada na Prefeitura Municipal, dentro do respectivo prazo legal.

14.3. O (A) Pregoeiro (a) deverá decidir sobre a impugnação, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas. Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do Edital, capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização deste PREGÃO.

14.4. A impugnação, feita tempestivamente pela Licitante, não a impedirá de participar deste PREGÃO, até o julgamento da impugnação.

15 - DOS RECURSOS:

15.1. Declarado a vencedora, qualquer Licitante poderá manifestar **imediate e motivadamente** a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões do recurso, conforme disposto no inciso XVIII do art. 4º da Lei nº. 10.520/02, ficando a (s) demais Licitante (s) desde logo, intimada (s) para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada **vista imediata** dos autos.

15.2. A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante importará na decadência do direito de recurso, e conseqüente adjudicação do objeto pelo (a) Pregoeiro (a) à vencedora.

15.3. O prazo para recurso contra a decisão de habilitação ou inabilitação da documentação das microempresas e empresas de pequeno porte, somente começará a correr após o julgamento das propostas e o transcurso dos prazos legais concedidos para regularização, nos moldes estabelecidos no item **09.6** deste Edital.

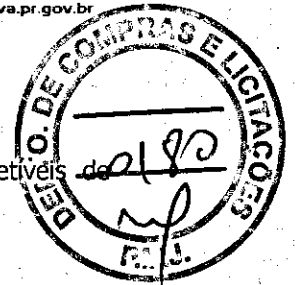
Pregão Presencial 15 - 2017- Pg. 19



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



15.4. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.5. Não serão aceitos recursos enviados por fax ou e-mail, somente por escrito, dirigidos ao (à) Pregoeiro (a), na forma original, e protocolados neste Município, dentro do prazo estipulado neste Edital.

15.6. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação à Licitante vencedora.

15.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Departamento de Compras e Licitações, na Praça Isabel Branco, 142 – Cidade Alta - Jaguariáiva/PR, em dias úteis, das 9 h às 11 h e das 13h às 16 horas.

16 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

16.1. Com exceção dos perecíveis, o recebimento será **provisório**, dentro do prazo de 07 (sete) dias, que será conferida a qualidade e a quantidade do objeto entregue e estando tudo em conformidade com o licitado e solicitado, atestará o verso da NF/Fatura.

16.2. A simples assinatura de servidor em canhoto de fatura ou conhecimento de transporte implica apenas **recebimento provisório**.

16.3. Caso sejam encontrados vícios nos produtos entregues, se procederá conforme determina o subitem "20: Das Penalidades", deste Edital.

16.4. Após regularizada a situação, ou após o transcurso do prazo estabelecido no subitem "16.1", sem a apresentação de qualquer reclamação, o recebimento será considerado definitivo.

16.5. Os pagamentos dos produtos entregues serão efetuados **em até 15 dias**, a contar da apresentação da respectiva Nota Fiscal, caso não haja irregularidades pendentes de saneamento por parte da Licitante vencedora. Se houver, o prazo acima mencionado somente começará a correr após a devida regularização. A Licitante vencedora deverá constar na Nota Fiscal emitida sem rasuras e em letra bem legível o número de sua conta corrente, o nome do banco e respectiva agência (que deverá ser preferencialmente do Banco do Brasil S/A, para que sejam cumpridas as determinações do Decreto Federal nº 7.507 de 27/06/2011).

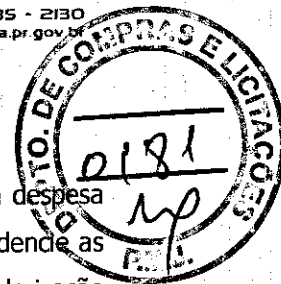
Pregão Presencial 15 - 2017– Pg. 20



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900-0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



16.6. Havendo erro na nota fiscal/fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa aquela será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para o pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação e/ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer penalidade, ônus ou correção para o **CONTRATANTE**.

16.7. Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA**, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

16.8. O **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** a atualização monetária sobre o valor devido entre a data do adimplemento das obrigações contratuais e a do efetivo pagamento, excluídos os períodos de carência para recebimento definitivo e liquidação das despesas previstos no item anterior, utilizando o índice publicado pela Fundação Getúlio Vargas que represente o menor valor acumulado no período, desde que a mesma não tenha sido responsável no todo ou em parte pelo atraso no pagamento.

16.9. A **CONTRATADA** deverá anexar às notas fiscais as certidões negativas de débitos da Receita Federal e FGTS.

16.10. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do "Município de Jaguariáiva".

17 - DO REAJUSTE:

17.1. Os preços constantes na proposta apresentada somente poderão ser alterados após 60 (sessenta) dias de vigência dos contratos, mediante comprovação de alta de mercado através de apresentação de Notas Fiscais e matérias de notoriedade (dados jornalísticos).

18 - DA CONTRATAÇÃO:

18.1. As obrigações decorrentes desta licitação, que serão firmadas entre o Município de Jaguariáiva, e a PROPONENTE vencedora, serão formalizadas através de Termo de Contrato ou documento equivalente, observando-se as condições estabelecidas neste Edital, seus Anexos, aquelas contidas na legislação vigente, bem como, na proposta da Licitante vencedora.

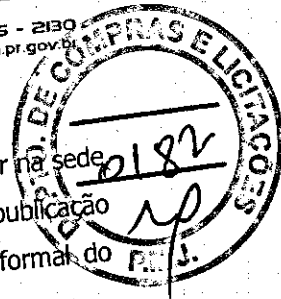
Pregão Presencial 15 - 2017- Pg. 21



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



18.2. A vencedora do certame terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para comparecer na sede da Prefeitura e assinar o contrato, aceitar ou retirar o termo equivalente, a contar da publicação do resultado da licitação no Diário Oficial do Município e/ou através de solicitação formal do Município.

18.3. O prazo estipulado no item **18.2** poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela PROPONENTE vencedora, durante o seu transcurso, e desde que, ocorra motivo justificado e aceito pelo MUNICÍPIO.

18.4. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, retirar ou aceitar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades legalmente estabelecidas.

18.5. É facultado à Administração, quando a convocada não assinar o termo de contrato, não retirar ou aceitar o instrumento equivalente, no prazo e condições estabelecidos, convidar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas **condições propostas de cada classificado**, inclusive quanto aos preços, de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação.

18.6. Decorridos 60 (sessenta) dias consecutivos da data da apresentação das propostas, sem a comunicação para a contratação, ficam as Licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

18.7. O Município de Jaguariáiva, durante a vigência do contrato poderá solicitar, acréscimos ou supressões, através de Termo Aditivo, respeitado o artigo 65 da Lei n.º 8666/93.

19. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO A SER FIRMADO:

19.1. O contrato terá vigência a partir da data da assinatura até 12 (doze) meses.

20 - DAS PENALIDADES:

20.1. Se a Licitante adjudicada, descumprir qualquer dos termos definidos nesta licitação, sem justificativa aceita pelo MUNICÍPIO, ser-lhe-ão aplicadas as seguintes penalidades:

a) Advertência, que será aplicada em casos de faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízo de monta ao **CONTRATANTE**.

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 22

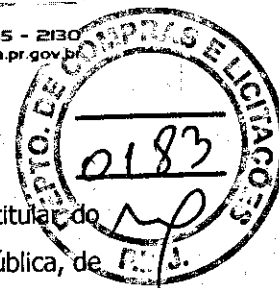




Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



b) Suspensão do direito de licitar, junto a Administração Pública, pelo prazo que o titular do órgão determinar, segundo a natureza da falta e o prejuízo causado a Administração Pública, de acordo com o inciso III do art. 87 da Lei n.º 8.666/93, com as alterações posteriores.

c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, de acordo com o inciso IV e § 3º do art. 87 da Lei n.º 8.666/93, com as alterações posteriores.

d) As sanções previstas nos itens acima mencionados podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, e admitem defesa prévia do interessado no respectivo Processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, com exceção da pena de declaração de inidoneidade, hipótese em que é facultada a defesa, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista.

e) As sanções podem ser aplicadas de forma isolada ou cumulativa, admitindo direito à prévia defesa.

20.2. No caso de multa, ficam estabelecidos os seguintes percentuais:

a) Multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do Contrato ou Termo equivalente, pela recusa em retirá-lo, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 87 da Lei n.º 8.666/93.

b) Multa de mora no percentual correspondente a 2% (dois por cento), calculada sobre o valor do pedido de entrega/requisição de empenho, por dia de inadimplência, até o limite de 10 (dez) dias, quando a administração poderá tomar as demais medidas cabíveis, salvo se o atraso decorrer de caso fortuito ou força maior devidamente justificado e comprovado pela **CONTRATADA**.

c) Multa compensatória no percentual de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor total do objeto ainda não entregue, em caso de atraso superior ao prazo acima estabelecido, caracterizando inexecução total da obrigação, podendo a interesse da Administração ser rescindido o contrato.

d) Multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato por infringência a qualquer cláusula contratual, dobrável em caso de reincidência.

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 23

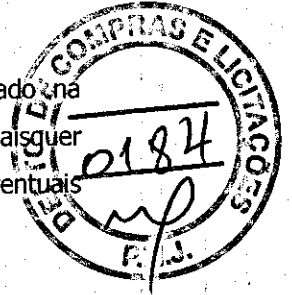


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900.0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

20.3. Quando comprovado que o produto fornecido não corresponde ao especificado na proposta, fica assegurado ao Município, o direito de exigir a sua substituição, sem quaisquer ônus, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, bem como, o ressarcimento de eventuais prejuízos que o fato ocasionar.



20.4. O não cumprimento do disposto no item **20.2**, implica na sua aplicação, a partir do 6º dia, de multa de 2% ao dia, calculada sobre o preço total do pedido entregue de forma irregular, e limitada a 10 (dez) dias após o pedido de substituição, quando a Administração tomará as demais medidas legais cabíveis.

20.5. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas na Lei n.º 8.666/93, inclusive responsabilização da Licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração.

20.6. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 03 (três) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo MUNICÍPIO.

20.7. As penalidades serão registradas no Cadastro da Proponente e/ou no Departamento de Licitações e Contratos do Município de Jaguariáiva, e no caso de suspensão do direito de licitar, a Licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

20.8. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte participar deste certame com restrição de regularidade fiscal, a não regularização da situação no prazo estipulado no item **09.6** deste Edital, implica na aplicação das sanções previstas no art. 87 e seguintes da Lei n.º 8.666/93.

20.9. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

20.10. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à Licitante vencedora o contraditório e ampla defesa.

20.11. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, além da multa cominada na letra "a", implica na aplicação de outras sanções cabíveis cumulativamente de acordo com a legislação vigente.

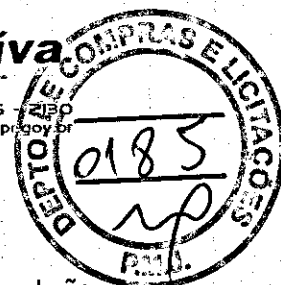
Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 24



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



20.12. As sanções de multas previstas neste Edital poderão cumular-se, porém, não poderão exceder a 30% (trinta por cento) do valor contratual e, também, não excluem a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, quando houver.

20.13. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

21 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

21.1. O MUNICÍPIO poderá revogar esta licitação, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, desde que motivado o ato, e assegurados à Licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

21.2. A apresentação da proposta implica para a proponente Licitante a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, bem como a integral e incondicional aceitação de todos os termos e condições deste Edital, sendo responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do Pregão.

21.3. Havendo indícios de conluio entre as Licitantes ou de qualquer outro ato de má-fé, o MUNICÍPIO comunicará os fatos ao Ministério Público Estadual, para as providências devidas.

21.4. É facultado ao (à) Pregoeiro (a) ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a Instrução do processo, inclusive em relação às CNDs disponibilizadas na Internet (que poderão ser emitidas pelo (a) Pregoeiro (a) na própria Sessão, se julgar necessário), vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

21.5. Qualquer pedido de esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital deverá ser encaminhado, por escrito, ao (à) Pregoeiro (a), no seguinte endereço:

Pregão Presencial 15 - 2017- Pg. 25

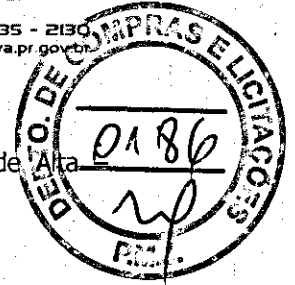


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Departamento de Compras e Licitações, sito na Praça Isabel Branco, 142 – Cidade Alta – Jaguariáiva/PR.



21.6. Os casos omissos serão dirimidos pelo (a) Pregoeiro (a), com observância da legislação vigente, em especial pela Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto Municipal n.º 131 de 01 de agosto de 2006, e subsidiariamente pela Lei n.º 8.666 de 21 de junho de 1993.

21.7. Faz parte integrante deste Edital os Anexos:

- **I (CREDENCIAMENTO);**
- **II (DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO);**
- **III (DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE);**
- **IV (DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE TRABALHISTA, DE IDONEIDADE E DE AUSÊNCIA DE VÍNCULO);**
- **V(MODELO DE PROPOSTA).**

21.8. As proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, e o Município de Jaguariáiva, não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

21.9. As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados, em qualquer fase da licitação.

21.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos, em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Jaguariáiva.

21.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da Licitante, desde que seja possível aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.

21.12. Em regra, não serão aceitos documentos ou propostas enviadas por telex e/ou fac-símile, salvo se referente ao termo de recebimento do Edital, às renúncias ao direito de recursos e às **propostas corrigidas após os lances (Proposta Comercial Final)**, nos termos previstos neste Edital.

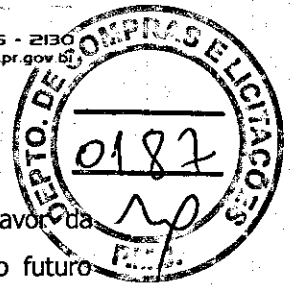
Pregão Presencial 15 - 2017– Pg. 26



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900.0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



21.13. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

21.14. Fica eleito desde já, o Foro da Comarca de Jaguariáiva/PR para dirimir quaisquer dúvidas e/ou, apreciar quaisquer ações que porventura sejam propostas e digam respeito ao presente Certame Licitação.

Jaguariáiva, 23 de fevereiro de 2017.

Élio Zub Junior
Pregoeiro Municipal

Pregão Presencial 15 - 2017- Pg. 27



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

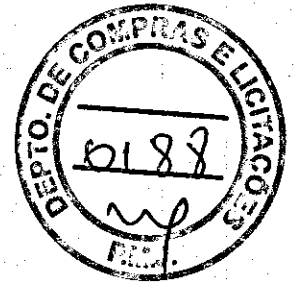
Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06



ANEXO I (MODELO)

AO MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA

AO (À) PREGOEIRO (A):

PROPONENTE:

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

OBJETO: Registro de Preços para aquisição de Gêneros Hortifrutigranjeiros, para atender diversas Secretarias no ano de 2017.

CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR NA LICITAÇÃO

Através do presente, credenciamos o (a) Sr. (a) _____, portador da Cédula de Identidade N.º _____ SSP/____, inscrito(a) no CPF/MF sob o n.º _____, para participar da Licitação instaurada pelo Município de Jaguariáiva, na Modalidade **PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017**, supra referenciada, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe, dentre outros poderes, o de renunciar ao direito de interposição de Recursos.

_____, em ____ de ____ de _____.

Diretor ou Representante Legal

"Com firma reconhecida"

Pregão Presencial 15 - 2017- Pg. 28



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

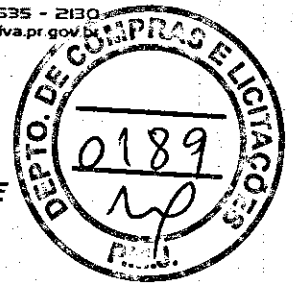
Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06



ANEXO II (M O D E L O)

AO MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA

AO (À) PREGOEIRO (A)

PROPONENTE:

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob Nº _____, sediada na Rua _____ Nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, estado _____, através de seu representante legal infra-assinado, declara, para fins de participação no **Pregão Presencial N.º ____/____**, e sob as penas da Lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação previstos em seu Edital, conforme previsto no artigo 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

Por ser a expressão da verdade, firma a presente declaração.

Jaguariáiva/PR, ____ de _____ de _____.

Diretor ou representante legal – RG/CPF

Pregão Presencial 15 - 2017– Pg. 29



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

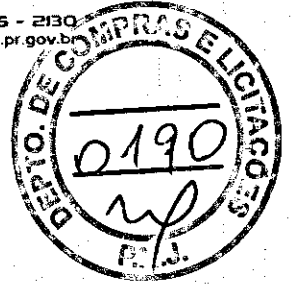
Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06



ANEXO III (M O D E L O)

AO MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA

AO (À) PREGOEIRO (A)

PROPONENTE:

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A _____ (nome da empresa) com sede na
_____ (endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o n.
....., através de seu representante legal infra-assinado, **DECLARA**,
sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte
nos termos do art. 3º da Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a
fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas, por não se enquadrar em nenhuma das
vedações legais impostas pelo § 4º do referido artigo.

_____, de _____ de _____.

(assinatura do representante legal)

CARIMBO DA EMPRESA

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 30



Prefeitura Municipal de Jaguaraiá

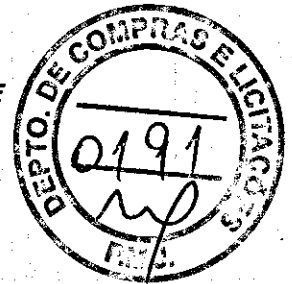
Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiá - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiá.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06



ANEXO IV (MODELO)

AO MUNICÍPIO DE JAGUARAIÁ

AO (À) PREGOEIRO (A)

PROPONENTE:

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

DECLARAÇÃO

A _____ (nome da empresa) com sede na
_____ (endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o Nº
_____, através de seu representante legal infra-assinado, **DECLARA**, sob as
penalidades da lei, que:

I - Os dirigentes, sócios e gerentes da empresa, a qual representa, não mantêm vínculo empregatício com o MUNICÍPIO DE JAGUARAIÁ.

II - Encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e nos termos da Lei n.º 9.854 de 27 de outubro de 1999.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

III - Não fomos declarados inidôneos para licitar com o Poder Público, em quaisquer de suas esferas.

Por ser a fiel expressão da verdade, firmamos o presente.

_____, _____ de _____ de _____.

(assinatura do representante legal)

CARIMBO DA EMPRESA

Diretor e/ou Representante Legal

Razão Social:

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 31



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

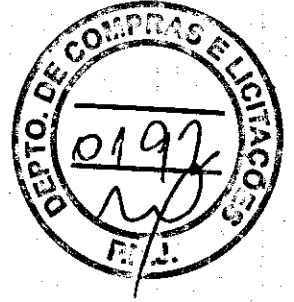
Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariaíva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900.0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06



ANEXO V

(M O D E L O DE PROPOSTA)

1- IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE:

Razão Social:

CNPJ/MF N.º:

Endereço:

CEP:

Telefone:

Representante Legal/ Procurador:

Bairro:

Cidade/Estado:

Fax:

Em atendimento ao Edital do **Registro de Preços para aquisição de Gêneros Hortifrutigranjeiros, para atender diversas Secretarias no ano de 2017**, conforme especificações contidas no Edital e seus anexos, e ofereço o (s) preço (s) para o (s) item (ns) abaixo especificado (s):

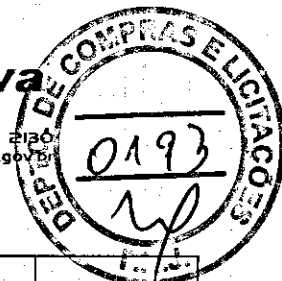
ITEM	UND	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS PERECÍVEIS	QTDE	Valor unit	Valor total
1	Und	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	470	R\$ 7,47	R\$ 3.510,90
2	Kg	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;	1675	R\$ 2,23	R\$ 3.735,25
3	Kg	Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de enfermidades defeitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	660	R\$ 1,78	R\$ 1.174,80
4	Kg	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1ª qualidade	630	R\$ 3,59	R\$ 2.261,70
5	Und	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1ª qualidade	1095	R\$ 1,75	R\$ 1.916,25
6	Kg	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade;	607	R\$ 24,15	R\$ 14.659,05
7	Kg	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento	60	R\$ 5,70	R\$ 342,00

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 32



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

8	Kg	Banana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	9480	R\$ 1,87	R\$ 17.727,60
9	Kg	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	865	R\$ 2,75	R\$ 2.378,75
10	Kg	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	4080	R\$ 2,58	R\$ 10.526,40
11	Und	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	140	R\$ 3,51	R\$ 491,40
12	Kg	Beterraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica	830	R\$ 3,06	R\$ 2.539,80
13	Maço	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum,	1110	R\$ 3,37	R\$ 3.740,70
14	Kg	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário;	1960	R\$ 2,72	R\$ 5.331,20
15	Kg	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade	3406	R\$ 2,55	R\$ 8.685,30
16	Kg	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis	2050	R\$ 4,28	R\$ 8.774,00
17	Maço	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva	470	R\$ 1,46	R\$ 686,20
18	Maço	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico	750	R\$ 4,27	R\$ 3.202,50
19	Maço	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	565	R\$ 3,03	R\$ 1.711,95
20	Und	Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material de terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânico	400	R\$ 1,57	R\$ 628,00
21	Kg	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	300	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
22	Kg	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1ª qualidade	60	R\$ 6,49	R\$ 389,40
23	Kg	Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.;	5890	R\$ 2,53	R\$ 14.901,70
24	Kg	Maça, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	6340	R\$ 6,97	R\$ 44.189,80
25	Und	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	3074	R\$ 3,54	R\$ 10.881,96
26	Kg	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	1310	R\$ 4,23	R\$ 5.541,30
27	Kg	Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	1640	R\$ 8,97	R\$ 14.710,80
28	Kg	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	488	R\$ 3,95	R\$ 1.927,60
29	Kg	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	9450	R\$ 3,65	R\$ 34.492,50
30	Kg	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	432	R\$ 4,61	R\$ 1.991,52

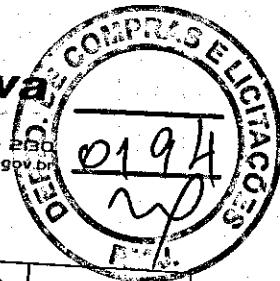
Pregão Presencial 15 - 2017- Pg. 33





Prefeitura Municipal de Jaguariava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariava.pr.gov.br



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

31	Kg	Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	330	R\$ 18,90	R\$ 6.237,00
32	Band	Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;	695	R\$ 11,68	R\$ 8.117,60
33	Kg	Pêra, fruta in natura, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	300	R\$ 8,64	R\$ 2.592,00
34	Kg	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1º qualidade.	550	R\$ 2,01	R\$ 1.105,50
35	Kg	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	30	R\$ 6,50	R\$ 195,00
36	Kg	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	60	R\$ 2,69	R\$ 161,40
37	Maço	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	482	R\$ 1,61	R\$ 776,02
38	Kg	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	3037	R\$ 3,29	R\$ 9.991,73
39	Kg	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1º qualidade.	440	R\$ 6,79	R\$ 2.987,60
40	Kg	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitadas aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	225	R\$ 7,50	R\$ 1.687,50

- a) Valor Total da proposta: R\$.....(Por Extenso).
- b) Prazo de validade da proposta: _____ (no mínimo: 60 (sessenta) dias).
- c) A entrega dos produtos será efetuada de acordo com as especificações e quantificações contidas no Termo de Referência constante no Anexo V e demais exigências do Edital do **Pregão Presencial n.º 15/2017**.
- d) No preço proposto foram consideradas a totalidade dos custos e despesas do objeto e todas as despesas com encargos das leis trabalhistas e sociais, todos os custos diretos e indiretos, taxas, remuneração, gastos com FRETES, transporte, pedágio, despesas fiscais e financeiras, e quaisquer despesas extras e necessárias não especificadas no Edital de **Pregão Presencial n.º 15/2017**, mas julgadas essenciais ao cumprimento do objeto.
- e) Dados Bancários: Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____
- f) O responsável pela assinatura do Contrato, é o(a) Sr(a) _____, CPF n.º _____, qualificação _____, endereço _____.

_____ de _____ de 2017.

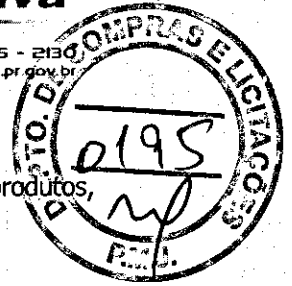
Diretor ou representante legal – Identidade
Nome legível/Carimbo da empresa



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



1.2. EXIGÊNCIAS QUANTO AOS PRODUTOS: Somente poderão ser fornecidos produtos, quando for o caso, que:

- I. Estejam devidamente registrados nos órgãos oficiais competentes;
- II. Tenham sido produzidos e embalados por estabelecimentos devidamente licenciados para funcionamento;
- III. Não possuam embalagens abertas ou violadas, ou com qualquer tipo de alteração, quando comparada com a condição original.

1.3. Os produtos devem atender os seguintes requisitos:

- I. Sejam compatíveis com as descrições contidas neste Termo.

2. DA ENTREGA E DO PAGAMENTO:

A empresa vencedora deverá providenciar a entrega dos gêneros alimentícios nas secretarias solicitantes.

2.1 – Horário para entrega dos produtos: 08:30hs às 11:30hs e das 13:30hs às 16:00hs. Não será recebido nenhum produto fora desses horários.

2.2 – Os produtos serão entregues da seguinte forma:

- a) O prazo de entrega será de 05 (cinco) dias úteis de acordo com os pedidos estipulados pelas secretarias solicitantes;
- b) Os legumes, verduras e frutas deverão ser transportados em monoblocos de polietileno (caixas), limpos e higienizados;
- c) **O recebimento dos gêneros alimentícios será inicialmente em caráter provisório, o aceite definitivo dar-se-á com a liberação da Nota Fiscal para pagamento, e está condicionada ao atendimento das exigências contidas no Edital de Licitação. Caso não cumpra as exigências deste Edital o Fornecedor será comunicado a retirar o produto no local de entrega e a substituí-lo por outro que atenda as especificações contidas no Anexo IV, sem nenhum ônus para Prefeitura Municipal.**
- d) As proponentes vencedoras do certame deverão seguir fielmente os pedidos estipulados pelas secretarias solicitantes, observando datas, quantidades, horário, marcas e características apresentadas no ato licitatório e na proposta de preços. As proponentes deverão garantir a assinatura do responsável pelo recebimento no ato da entrega;

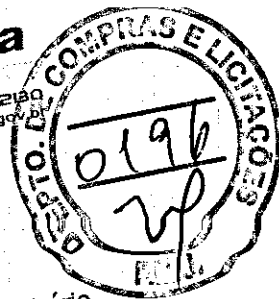
Pregão Presencial 15 - 2017- Pg. 35



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praca Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax: (43) 3535 - 2140
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



- e) As Notas Fiscais devem ser emitidas no dia da entrega e vir junto com as mercadorias;
- f) As mercadorias devem ser entregues em sua totalidade, conforme Nota Fiscal, caso contrário toda mercadoria será devolvida;
- g) As embalagens não podem conter adesivo informativo sobre o produto. O rótulo contendo informações nutricionais, data de fabricação, validade e demais informações devem constar na própria embalagem do produto;
- h) Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregue duas vezes na semana, conforme solicitação das secretarias responsáveis pela autorização de fornecimento.

14.4 - Em caso de devolução do(s) produto(s), por estar(em) em desacordo com as especificações contidas no Anexo IV, todas as despesas serão atribuídas a Contratada devendo providenciar no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, e sua substituição.

14.5 - A Contratada, não cumprindo o prazo de reposição citado, estará sujeita as sanções previstas no item 11 deste edital.

14.6 - A empresa adjudicatária deverá observar as condições e prazos propostos, assumindo toda e qualquer responsabilidade por seu descumprimento.

14.7 - A licitante vencedora, sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Comissão de Recebimento da Prefeitura, encarregada de acompanhar a entrega dos materiais prestando esclarecimento solicitados atendendo as reclamações formuladas.

2.11. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do Município de Jaguariáiva.

3 - FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO:

3.1. Para o fornecimento será celebrado contrato administrativo (conforme minuta anexa a este Edital) que estabelecerá em suas cláusulas condições para o fornecimento, demais direitos e obrigações entre as partes de acordo com os normativos vigentes.

3.2. O instrumento contratual deverá ter vigência a partir da data de sua assinatura até 12 (doze) meses.

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 36

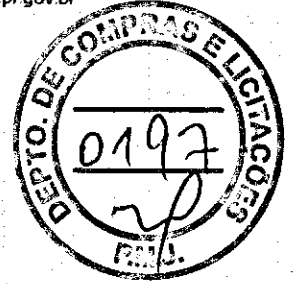




Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06

MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO DE FORNECIMENTO

CONTRATO N.º ____/17

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

Contrato de Fornecimento que entre si celebram _____
e o Município de JAGUARIAÍVA, na forma abaixo:

CONTRATANTE:

MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno com sede à Praça Isabel Branco, 142 – Cidade Alta - inscrita no C.N.P.J./MF nº 76.910.900/0001-38, neste ato representado pelo Sr. José Sloboda, brasileiro, casado, portador do RG nº. 4336839-7-PR, e inscrito no CPF sob nº. 526.333.009-82, residente e domiciliado na Av. Conde Francisco Matarazzo, nesta Cidade, Prefeito Municipal em pleno exercício de seu mandato e funções, Carlos Perez Gomez, brasileiro, casado, Bacharel em Administração, portador do RG nº. 3.115.232-1 SESP/PR e inscrito no CPF/MF sob nº. 411.911.619-00, Secretário Municipal de Finanças.

CONTRATADO:

_____, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ sob N.º _____, inscrição estadual sob N.º _____, com sede a _____, _____, na cidade de _____, CEP: _____, neste ato representada pelo seu _____ Sr. _____ RG N.º _____, CPF N.º _____, residente e domiciliado na _____ na cidade de _____ CEP: _____, estando sujeitos aos termos da Lei 866/93, tem justo e acordado o que se segue, mediante as cláusulas e condições seguintes.

Pregão Presencial 15 - 2017- Pg. 37

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 38

O pagamento deverá ser efetuado em até 15 (quinze) dias úteis mediante a apresentação das notas fiscais, devidamente atestadas pela Secretaria responsável.

CLAUSULA QUINTA - DA FORMA DE PAGAMENTO:

Secretaria de _____
As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta recursos provenientes da

CLAUSULA QUARTA - DOS RECURSOS:

O valor global para a execução dos serviços é de R\$ _____, daqui por diante denominado "VALOR CONTRATUAL". No valor global estão incluídos os preços de diárias, hospedagem, alimentação, mão de obra, encargos de legislação social, trabalhista, previdenciária, infortúnio do trabalho, administração, lucro, taxas e quaisquer outras despesas incidentes sobre os serviços.

CLAUSULA TERCEIRA - DO VALOR:

Será incorporada a este Contrato, mediante TERMO ADITIVO, qualquer modificação que venha a ser necessária durante a sua vigência, decorrente das obrigações assumidas pelo CONTRATADO, alterações dos serviços, especificações, anexos, prazos ou normas gerais de serviços da CONTRATANTE.

CLAUSULA SEGUNDA - DA DOCUMENTAÇÃO:

Ficam integrados a este Contrato, independente de transcrição, os seguintes documentos cujos teores são de conhecimento da CONTRATADA: atos convocatórios e convite, especificações, proposta de preços da licitante e legislação pertinente à espécie.

PARÁGRAFO ÚNICO:

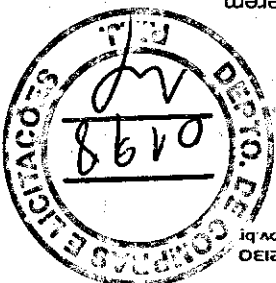
Constitui objeto deste Contrato a Prestação de Serviços e Fornecedor a serem prestados pelo CONTRATADO, _____, conforme PREGÃO PRESENCIAL nº _____/2017.

CLAUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx Postal, 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-88 - compras@jaguariava.pr.gov.br

Prefeitura Municipal de Jaguariava



Será facultado à licitante o prazo de 05 (cinco) dias para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas neste item.

- a) Apresentação de documentação falsa;
- b) Retardamento na execução do objeto;
- c) Não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
- d) Comportamento inidôneo;
- e) Fraude na execução do contrato;
- f) Falha na execução do contrato.

Nos termos do art. 7º da Lei nº. 10.520, de 17/07/2002, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 60 (sessenta) meses, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública nos casos de:

As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas ou penais, previstas na Lei 8.666/93.

quando for o caso.
As multas mencionadas nos itens a, b e c serão descontadas dos pagamentos a que a contratada tiver direito, ou mediante pagamento em moeda corrente, ou ainda judicialmente
inexecução parcial ou qualquer outra irregularidade.

- a) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global da proposta, pela inexecução total do contrato, e em caso de rescisão contratual por inadimplência da contratada.
- b) Multa de 10% (dez por cento), sobre o valor de cada item da proposta atualizada, por dia que exceder o prazo contratual para fornecimento do objeto.
- c) Multa de 10% (dez por cento) do valor remanescente do contrato, na hipótese de

Ao **CONTRATADO** serão aplicadas multas pela **CONTRATANTE** a serem apuradas na forma, a saber:

CLAUSULA SEXTA - DAS PENALIDADES:

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx Postal, II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2110
Jaguariava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariava.pr.gov.br

Prefeitura Municipal de Jaguariava



Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 40

As partes contratuais ficam obrigadas a responder pelo cumprimento deste termo, perante o Foro da Comarca de Jaguaraiá, Estado do Paraná.

CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ARBITRAMENTO E FORO:

Os casos omissos serão dirimidos de comum acordo entre as partes, com base na legislação em vigor.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS CASOS OMISSOS:

a) Quando o **CONTRATADO** transferir, no todo ou em parte, o Contrato; b) Quando houver inadimplência de cláusulas ou condições contratuais por parte do contratado e desobediência da determinação da contratante.

A **CONTRATANTE** se reserva o direito de rescindir, o Contrato independentemente de interposição judicial ou extrajudicial, sem que ao **CONTRATADO** caiba o direito de indenização de qualquer espécie, nos seguintes casos:

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO:

O **CONTRATADO** se obriga a assegurar a execução do serviço, cumprindo fielmente o disposto no edital, anexos e adendos.

CLAUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

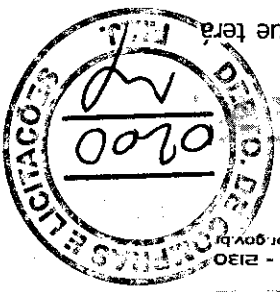
O presente contrato terá vigência até 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura deste.

CLAUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:

Quando da aplicação de multas, a **CONTRATANTE** notificará o **CONTRATADO** que terá prazo de 10 (dez) dias corridos para recolher à Tesouraria da **CONTRATANTE** a importância correspondente, sob pena de incorrer em outras sanções cabíveis.

CLAUSULA SÉTIMA - DA APLICAÇÃO DAS MULTAS:

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx Postal II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariá - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariava.pr.gov.br



CPF: _____

CPF: _____

Testemunhas

MUNICÍPIO DE JAGUARIÁIVA
CONTRATANTE

CONTRATADO

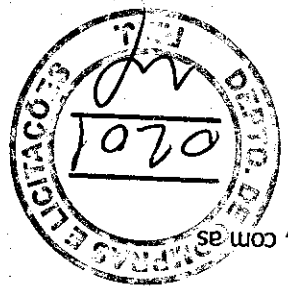
JAGUARIÁIVA, _____ de _____ de 2017.

Justas e contratadas, firmam as partes este instrumento, em 3 (três) vias em igual teor, com as testemunhas presentes ao ato, a fim de que produza seus efeitos legais.

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariava.pr.gov.br

Prefeitura Municipal de Jaguariáiva



Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 43

1.6. Os produtos fornecidos serão recebidos provisoriamente, o recebimento definitivo será feito após a verificação das especificações, qualidade e quantidade, e consequentemente aceitação, no prazo de 05 (cinco) dias a contar do recebimento provisório.

1.7. Este instrumento de registro de pregos não obriga a Administração a firmar as contratações com a fornecedora, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurados, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo quanto, artigo 15, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

1.8. O descumprimento do prazo de entrega sujeitará a fornecedora às seguintes sanções:

- a) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global da proposta, pela inexecução total ou parcial do contrato, e em caso de rescisão contratual por inadimplência da contratada.
- b) Multa de 0,5 % (cinco décimos por cento), sobre o valor de cada item da proposta atualizada, por dia que exceder o prazo contratual para fornecimento do objeto, caso este não atenda o disposto no subitem 1.6.
- c) Impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal pelo período de 01 (um) ano caso o cancelamento decorra do disposto do subitem anterior, fraude, observada a ampla defesa e o contraditório.

1.9. O registro de pregos poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses dos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/93, ou a pedido justificado do interessado, presente às razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

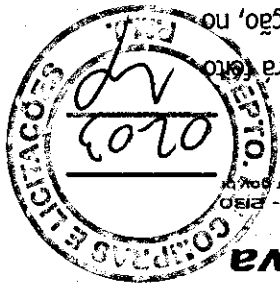
1.10. A fornecedora deverá manter, enquanto vigorar o registro de pregos e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº 15/2017.

1.11. Faz parte integrante desta Ata de registro de Pregos, aplicando-se-lhe todos os seus dispositivos, o edital de Pregão nº/2017 a Nota de Empenho/Autorização de Fornecimento com os termos aditados e a proposta de detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

1.12. A presente Ata de Registro de Pregos terá validade pelo prazo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da publicação no Diário Oficial do Estado.

1.13. As questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a precedeu, serão dirimidas no Foro da **Comarca de Jaguariáva, Estado do Paraná**, esgotadas as vias administrativas.

1.14. Para constar que foi lavrada a presente Ata de Registro de Pregos, que vai assinada pelo Município de Jaguariáva, na pessoa do prefeito municipal pelo(s) Sr(s) representantes, qualificado preambularmente, representando a detentora e testemunhas.



Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 44

Testemunhas: _____
CPF/RG:

Testemunhas: _____
CPF/RG:

MUNICÍPIO DE JAGUARAIVA
Prefeito Municipal
EMPRESA (S) DETENTORA DA ATA



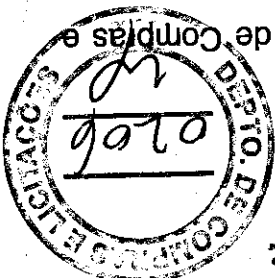
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariava.pr.gov.br

Prefeitura Municipal de Jaguariava





PARECER



RELATÓRIO: Tratam os autos sobre requerimento do Departamento de Compras e Licitações acerca de minutas do contrato e edital do Pregão Presencial nº. 15/2017.

Insta salientar que o requerimento encontra-se na fase preparatória do Pregão, ou seja, sem classificação de empresas concorrentes à realização ao processo licitatório para o Registro de preços para aquisição de gêneros hortifrutigranjeiros, para atender diversas secretarias no ano de 2017.

Estes são os sucintos termos, passa-se a opinar.

FUNDAMENTAÇÃO

A licitação na modalidade Pregão foi instituída pela Lei nº 10.520/02, a qual em seu art. 1º prevê sua utilização para a aquisição de bens e serviços comuns. Sua definição está presente no art. 2º do Decreto nº 3.555/00:

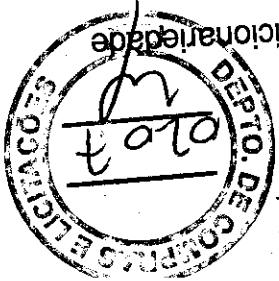
“Art. 2º - Pregão é a modalidade de licitação em que a disputa pelo fornecimento de bens ou serviços comuns é feita em sessão pública, por meio de propostas de preços escritas e lances verbais.”

A Lei nº 10.520/02 não impôs a obrigatoriedade de utilização da modalidade pregão pela Administração. Por sua vez, o Decreto nº 3.555/00, em seu art. 3º, dispõe que as contratações da União, para aquisição de bens e serviços comuns, serão precedidas de licitação prioritariamente na modalidade pregão. Já o Decreto nº 5.450/05, que regula o pregão eletrônico no âmbito da Administração Pública Federal, estabelece que será obrigatória a sua adoção na contratação de bens e serviços comuns, preferencialmente na forma eletrônica.



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

PROCURADORIA MUNICIPAL
Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - Juízo de Juiz de Direito
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax: (43) 3535 - 2130



Dessa forma, no âmbito federal não há discricionariedade administrativa na escolha da modalidade pregão. No mesmo sentido tem se manifestado o Tribunal de Contas da União - TCU:

"2. O pregão eletrônico é obrigatório para licitações que visam à aquisição de bens e serviços comuns, só não sendo utilizado se, comprovada e justificadamente, nos termos do Decreto nº 5.450/2005, houver inviabilidade, que não se confunde com a opção discricionária." (Acórdão TCU nº 1.700/2007 - Plenário).

O uso do pregão não é vinculado ao valor da contratação, ou seja, apenas que os bens ou serviços sejam considerados comuns, conforme descrição legal. Para a verificação de tal adequação, a Lei nº 10.520/02, o Decreto nº 3.555/00 e o Decreto nº 5.450/05 conceituam tais bens ou serviços (vide artigo 1º, parágrafo único, da Lei nº 10.520/2002; art. 3º, §2º, do Decreto nº 3.555/00; e artigo 2º, §1º, do Decreto nº 5.450/05).

O Decreto nº 3.555/00 arrolava, em seu Anexo II, os bens e serviços considerados comuns para fins de realização de pregão. Entretanto, tal dispositivo foi revogado pelo art. 14, I, do Decreto nº 7.174/10.

Conforme previsto no art. 36, caput e no art. 40, I, da Lei nº 8.666/93, o objeto da licitação deve ser descrito no edital, de forma clara e sucinta. Por sua vez, o art. 3º, II, da Lei nº 10.520/02 exige que seja o objeto licitado definido de forma precisa, clara e suficiente, vedadas especificações que, por excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, limitem a competição. Atento à importância da definição do objeto que se pretende licitar, o Tribunal de Contas da União elaborou a Súmula nº 177, nos seguintes termos:

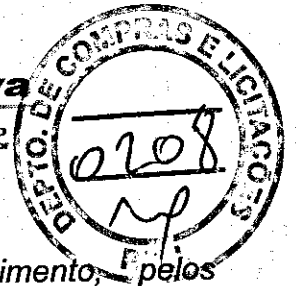
"A definição precisa e suficiente do objeto licitado constitui regra indispensável da competição, até mesmo como pressuposto do postulado de igualdade entre os licitantes, do qual é subsidiário o



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. 8 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - Juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

PROCURADORIA MUNICIPAL



princípio da publicidade, que envolve o conhecimento, pelos concorrentes potenciais das condições básicas da licitação, constituindo, na hipótese particular da licitação para compra, a quantidade demandada uma das especificações mínimas e essenciais à definição do objeto do pregão”.

O art. 3º, III, da Lei nº 10.520/02, dispõe que dos autos do procedimento constarão, dentre outros, o orçamento, elaborado pelo órgão ou entidade promotora da licitação, dos bens ou serviços a serem licitados. O art. 9º do Decreto nº 5.450/05 obriga a elaboração de termo de referência com orçamento detalhado e valor estimado em planilhas de custo. Sobre o tema, vejam-se as seguintes decisões do Tribunal de Contas da União:

“Estabeleça procedimento padronizado de pesquisa de preços, em que seja exigido o mínimo de três propostas e completo detalhamento da proposta pelo fornecedor, em conformidade com o solicitado, bem assim haja vinculação entre o valor indicado na proposta e o efetivamente contratado. (Acórdão 127/2007 Plenário)

Realize o termo de referência contendo valor estimativo em planilhas de acordo com o preço de mercado, nos termos do art. 9º, § 2º, do Decreto nº 5.450/2005.” (Acórdão 233/2007 Plenário)

Assim, pelo que se constata, o Tribunal de Contas da União exige uma ampla pesquisa de mercado. Para uma melhor averiguação dos valores dos bens a serem adquiridos, é importante que, a par da pesquisa de mercado, a Administração recorra a outros Sistemas de Pesquisa, tais como o Sistema de Preços Praticados – SISPP, Sistema de Registro de Preços – SISRP, dentre outros existentes no âmbito da Administração Pública, nos termos dispostos no art. 1º da Instrução Normativa nº 01/2002, do Ministério do Planejamento.



Prefeitura Municipal de Jaguariá

Praca Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariá - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - juridico@jaguaria.pr.gov.br

PROCURADORIA MUNICIPAL



COMPETÊNCIAS, FASE PREPARATÓRIA e FASE EXTERNA DO PREGÃO

No pregão, a autoridade competente, definida de acordo com as atribuições regimentais, é responsável para determinar a abertura da licitação, designar o pregoeiro e a respectiva equipe de apoio, decidir recursos contra atos do pregoeiro, homologar o resultado da licitação e promover a celebração do contrato.

Conforme prevê a Lei nº 10.520/00, a realização do pregão é dividida em duas fases distintas: fase preparatória (interna) e fase externa. A fase preparatória tem início com a decisão administrativa de realizar a licitação, manifestada por meio de um ato da autoridade competente que justificará a necessidade da contratação e definirá o objeto do certame, entre outras questões (art. 3º, I a IV), como as exigências de habilitação, os critérios de aceitação das propostas, as sanções por inadimplemento e as cláusulas do contrato, com fixação dos prazos para fornecimento. O Decreto nº 3.555/00, em seu art. 8º, III, traz regra que obriga o administrador público a motivar todas as decisões tomadas no tocante ao objeto do certame.

Prosseguindo, a autoridade competente deve nomear, entre os servidores da entidade licitante, o pregoeiro e a respectiva equipe de apoio. No que tange ao Termo de Referência, é necessário que contenha elementos capazes de propiciar avaliação do custo pela administração diante de orçamento detalhado, definição dos métodos, estratégia de suprimento, valor estimado em planilhas de acordo com o preço de mercado, cronograma físico-financeiro, se for o caso, critério de aceitação do objeto, deveres do contratado e do contratante, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato, prazo de execução e sanções, de forma clara, concisa e objetiva (art. 9º, §2º do Decreto 5.450/05).

A fase externa do pregão é iniciada com a convocação dos interessados e pressupõe a conclusão da fase interna com a observância de todo o regramento normativo pertinente.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praca Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax: (43) 3535 - 230
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

PROCURADORIA MUNICIPAL



HABILITAÇÃO

No pregão, a fase de habilitação ocorre após a fase competitiva, na qual ocorrem os lances verbais e atinge apenas o licitante vencedor, aquele que teve sua proposta classificada em primeiro lugar.

No caso do Sistema de Registro de Preços, o art. 10 do Decreto nº 3.931/01 dispõe que *"homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas."*

Vale ressaltar, como já foi dito, que a existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

O art. 13 do Decreto nº 3.555/00 dispõe: *"Para habilitação dos licitantes, será exigida, exclusivamente, a documentação prevista na legislação geral para a Administração, relativa à: I - habilitação jurídica; II - qualificação técnica; III - qualificação econômico-financeira; IV - regularidade fiscal; e V - cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999."*

Por sua vez, a Lei nº 8.666/93, em seus arts. 28 a 31, trata a matéria de maneira mais minuciosa, estabelecendo os documentos que podem ser exigidos pela Administração para a comprovação de cada um dos quesitos acima.

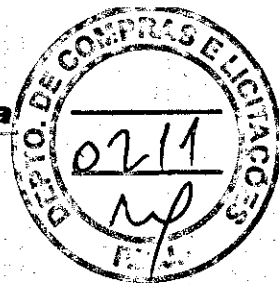
A Lei nº 10.520/02, determina que a habilitação far-se-á com a verificação de que *"o licitante está em situação regular perante a Fazenda Nacional, a Seguridade Social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e as Fazendas Estaduais e Municipais, quando for o caso, com a comprovação de que*



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Ct. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

PROCURADORIA MUNICIPAL



atende às exigências do edital quanto à habilitação jurídica e qualificações técnica e econômico-financeira”.

Prevê ainda o Decreto nº 3.555/00 que os documentos relativos à habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira e regularidade fiscal podem ser substituídos pelo registro cadastral do SICAF (art. 13, parágrafo único).

O Capítulo I, art. 3º, da IN SLTI/MP Nº 2/2010, em consonância com o Decreto nº 4.485/2002, esclarece que a habilitação dos fornecedores poderá ser comprovada por meio de prévia e regular inscrição cadastral no SICAF. Nesse sentido, a comprovação da habilitação por meio do SICAF é opcional. Saliente-se, porém, que para fornecedores a serem contratados o cadastramento é obrigatório, devendo ele estar credenciado e com a documentação validada por uma unidade cadastradora a fim de que possa participar dos certames eletrônicos (pregão e cotação).

Os requisitos para *habilitação jurídica* são claros na Lei, dispensando maiores discussões. No tocante à comprovação da aptidão técnica, cumpre destacar que o inciso II do art. 30 da Lei nº 8.666/93 faz referência a duas categorias de qualificação: uma relativa ao licitante e outra relativa ao pessoal técnico do licitante. Pode a Administração impor exigências relativas a ambos, que podem ser comprovadas por meio de atestados, nos termos do §3º do mesmo dispositivo: “§ 3º Será sempre admitida a comprovação de aptidão através de certidões ou atestados de obras ou serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior”.

Destaco ainda a impossibilidade de fixação de quantidade mínima ou de prazos máximos de atestados para a comprovação de qualificação técnica. A finalidade da exigência é a comprovação de capacidade da licitante para executar os serviços ou obras que se pretende contratar. Se determinada empresa consegue comprovar tal capacitação com a apresentação de um único atestado, qualquer exigência além desta configurará restrição ilegal à competitividade, e estará viciada de ilicitude. Reforça este entendimento o disposto no art. 30, §5º, da Lei nº



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

PROCURADORIA MUNICIPAL



8.666/93: "§ 5o É vedada a exigência de comprovação de atividade ou de aptidão com limitações de tempo ou de época ou ainda em locais específicos, ou quaisquer outras não previstas nesta Lei, que inibam a participação na licitação".

A *qualificação econômico-financeira* do licitante deve ser ponderada de acordo com o vulto dos serviços ou obras pretendidos, não sendo um conceito absoluto. A Lei nº 8.666/93 impõe limites aos documentos que podem ser exigidos do licitante a esse título, arrolando os que presumem garantir a execução segura do objeto contratado. O objetivo da exigência da qualificação econômico-financeira é o de examinar se o licitante estará apto a executar o objeto do futuro contrato. Ressalte-se que as exigências relativas à qualificação econômico-financeira deverão ser relativas aos quantitativos de cada lote a ser contratado, nos termos do Acórdão nº 6.854 da 2ª câmara do TCU.

Sobre a *regularidade fiscal* do licitante, tamanha é sua importância no âmbito dos contratos administrativos que a própria Constituição dela tratou diretamente: "Art. 195 (...) §3º A pessoa jurídica em débito com o sistema da seguridade social, como estabelecido em lei, não poderá contratar com o Poder Público nem dele receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios".

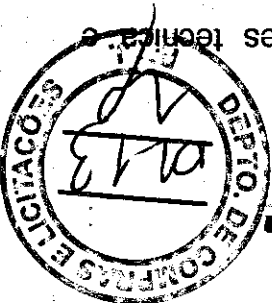
O art. 32, §1º, da Lei nº 8.666/93, que permite a dispensa parcial ou total da documentação relativa à regularidade fiscal nos casos de *convite, concurso, fornecimento de bens para pronta entrega e leilão*, deve ser interpretado conforme a Constituição. Dessa forma, nem mesmo nesses casos expressamente referidos pode haver dispensa de comprovação de regularidade relativa aos débitos de INSS, por determinação constitucional específica. Corroborando este entendimento, as Leis nº 8.212/91 e 9.012/95 disciplinam o assunto e estabelecem a obrigatoriedade de comprovação de regularidade do FGTS.

Nas licitações na modalidade pregão são exigidas, para fins de habilitação, segundo o art. 4º, XIII, da Lei nº 10.520/02, situação regular perante a Fazenda Nacional, a Seguridade Social, o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, as Fazendas Estaduais e Municipais (quando for o caso), e atendimento às



Prefeitura Municipal de Jaguaraiwa

PROCURADORIA MUNICIPAL
Praça Getúlio Vargas, GO - Centro - Cx Postal 11 - Fone: (43) 3535 - 233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiwa - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - Juridico@jaguaraiwa.pr.gov.br



econômico-financeira.

Quando da contratação é necessária a declaração de que a empresa cumpre o disposto no art. 7, XXXIII, da Constituição (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos).

Com relação à inscrição e regularidade fiscal Estadual/Municipal, elas devem ser analisadas de acordo com a atividade a ser desempenhada pela contratada. Por exemplo, se o objeto da contratação for prestação de serviços, a empresa a ser contratada deve comprovar a regularidade municipal, tendo em vista que a atividade se sujeita ao pagamento do ISS.

Sobre o assunto, confira-se ilação de Jacoby Fernandes:

“Nota 2: há decisões em sentido contrário. A melhor interpretação Nacional: a exigência de regularidade deve ser feita com pertinência a atividade licitada. O procedimento licitatório não é meio de arrecadação fiscal; deve ser exigida a regularidade apenas para a garantia da isonomia.”

Aliás, sobre a questão, confira-se o que dispõe o Tribunal de Contas

da União[1]:

Na análise da documentação relativa à habilitação fiscal deve ser observada a regularidade do licitante perante o fisco. A documentação exigida, conforme o caso, será:

• prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF/MF) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

①

endereços

verificação da correspondente autenticidade nos seguintes Tributos Federais e a Dívida Ativa da União esta condicionada a - aceitação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a

Geral da Fazenda Nacional (PGFN);

(SRF) e a inscrições em Dívida Ativa da União na Procuradoria- relativa a tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal do licitante, no momento da emissão, não consta pendência Tributos Federais e a Dívida Ativa da União certifica que em nome - expedição de Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a

posteriores;

estabelece o Decreto nº 6.106, de 30 de abril de 2007, e alterações mediante a apresentação das seguintes certidões, conforme - prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional far-se-a

lei;

Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra aceita na forma da • prova de regularidade com relação a Fazenda Federal, Estadual e

inscrição municipal;

- se for o caso de prestação de serviços, será exigida do licitante a

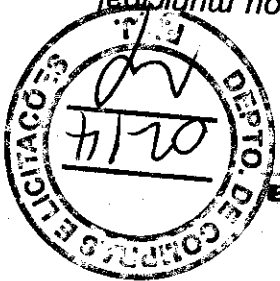
exigida do licitante inscrição no cadastro de contribuinte estadual; - se o objeto do certame referir-se a compra de bens, deve ser

diante da especificidade do objeto;

- essa exigência será definida em cada procedimento licitatório,

atividade e compatível com o objeto do contrato;

relativa ao domicílio ou sede do licitante, concernente ao seu ramo de • prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal,



Prefeitura Municipal de Jaguariava
PROCURADORIA MUNICIPAL
Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - Jurídico@jaguariava.pr.gov.br
Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax: (43) 3535 - 2102





Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praca Getúlio Vargas, 60 - Centro - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax: (43) 3535 - 2302
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax: (43) 3535 - 2302 - Juridico@jaguaraiava.pr.gov.br

PROCURADORIA MUNICIPAL



eletrônicos <www.receita.fazenda.gov.br> e www.pgfn.fazenda.gov

br

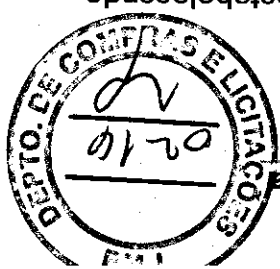
As condições de habilitação não devem existir apenas no momento da assinatura do contrato: precisam permanecer durante toda a sua execução, competindo à Administração exigir do contratado a comprovação da manutenção desses requisitos (art. 55, inciso XIII, Lei nº 8.666/93).

Na hipótese de admissão da participação de empresas em consórcio no certame licitatório, o que deve estar expressamente previsto no Edital, incidirão normas específicas sobre a qualificação técnica e econômico-financeira, conforme prevê o art. 33 da Lei nº 8.666/93.

PARTICIPAÇÃO, COMPETITIVIDADE, MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

A Lei nº 8.666/93 prevê, em diversos dispositivos, a competitividade como princípio regente (art. 3º, parágrafo primeiro, I, IX, c e d, art. 23 em seu parágrafo primeiro). No mesmo sentido, o art. 5º, do Decreto nº 3.931/01, que regulamenta o Registro de Preços. Prevê a Lei nº 8.666/93 até mesmo um tipo penal relativo a atos que frustrem o caráter competitivo da licitação (art. 90). Como visto, deve a Administração estar atenta, desde a definição do objeto da licitação, com seu parcelamento, até a fixação dos requisitos de qualificação técnica, ao princípio da competitividade, objetivando sempre ampliar a disputa entre os fornecedores do bem ou serviço pretendido.

Nesse contexto, a ampliação da competitividade é obrigação da Administração licitante. A responsabilidade pela inserção de exigências que restrinjam o caráter competitivo, bem como o grau de parcelamento do objeto da licitação, é do gestor público, apresentando justificativas a serem registradas nos autos do procedimento administrativo.



A LC nº 123/06 inovou no ordenamento jurídico pátrio estabelecendo novo marco regulatório alusivo ao regime jurídico das microempresas e empresas de pequeno porte. No âmbito das licitações públicas, o Estatuto das ME's e EPP's inaugurou tratamento jurídico novo na legislação até então existente, com impacto na disciplina da licitação.

A primeira alteração importante refere-se à possibilidade, antes inexistente, das ME's e EPP's apresentarem a documentação relativa à regularidade fiscal apenas no momento da assinatura do contrato. Essas empresas devem apresentar normalmente todos os documentos, no mesmo momento dos demais licitantes, mas não serão declaradas inabilitadas por defeito eventualmente identificado. Deve ser oferecido o prazo de 2 dias úteis, prorrogáveis por igual período, para que a ME ou EPP apresente os documentos de regularidade fiscal.

A segunda alteração, igualmente importante, diz respeito à regra especial de desempate em favor das ME's e EPP's, que terão preferência em caso de empate na disputa licitatória. Apesar da aparente simplicidade, a norma merece ser mais bem explicitada. Inicialmente, importa destacar que somente tem aplicabilidade este critério de desempate se o empate ocorrido for entre uma empresa "normal" e outra que seja ME ou EPP. Em seguida, deve-se esclarecer o que a LC nº 123/06 entende por empate, que não ocorre apenas quando a proposta da ME ou EPP for igual à de uma empresa "normal", mas também quando a diferença entre elas for muito pequena:

Art. 44. Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

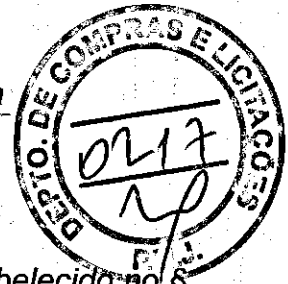
§ 1º Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

PROCURADORIA MUNICIPAL



§ 2º Na modalidade de pregão, o intervalo percentual estabelecido no § 1º deste

artigo será de até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

Definido o empate, prevê a Lei Complementar três soluções distintas para três hipóteses listadas: 1) a ME ou EPP mais bem classificada (dentre as empatadas com a empresa vencedora) poderá ofertar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, hipótese em que lhe será adjudicado o objeto licitado; 2) caso não ocorra a hipótese anterior, ou seja, a ME ou EPP mais bem classificada dentre as empatadas com a vencedora não tenha interesse em cobrir o preço desta, serão convocadas seqüencialmente, na ordem classificatória, as demais ME's e EPP's cujas propostas se encontrem em situação de empate com a proposta vencedora, para exercício do mesmo direito; 3) no caso de equivalência de valores apresentados por ME's ou EPP's que se encontrem em situação de empate com a proposta vencedora, será realizado sorteio para determinar aquela que primeiro exercerá o direito de preferência.

Como visto, o benefício criado pela lei consiste na faculdade das ME's e EPP's empatadas com a proposta vencedora cobrirem a proposta. Essa faculdade é oferecida em ordem de classificação, até que uma das ME's ou EPP's empatadas com a proposta vencedora opte por exercitá-la. Havendo equivalência de valores entre as propostas de duas ME's ou EPP's empatadas com a proposta considerada vencedora, a faculdade será oferecida primeiramente àquela que vencer em sorteio.

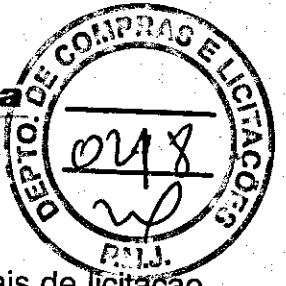
Veja-se que não será oportunizada a cobertura da melhor proposta a todas as ME's ou EPP's participantes do certame, mas apenas àquelas cujas propostas estejam empatadas com a proposta vencedora. Do mesmo modo, não será dada tal oportunidade simultaneamente a todas as ME's ou EPP's, mas de forma seqüencial, em ordem classificatória, a cada uma delas, até que alguma aceite ofertar preço menor que a proposta vencedora, interrompendo a seqüência. Essa regra apenas se aplica caso a proposta originalmente classificada em primeiro lugar não tenha sido formulada por ME ou EPP.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

PROCURADORIA MUNICIPAL



Concluindo, deve a Administração prever em seus editais de licitação cláusulas que reflitam o novo regramento normativo, estabelecendo tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, tanto no tocante à regularidade fiscal quanto à possibilidade de oferta de proposta de menor preço que a originariamente vencedora, obtendo a adjudicação do objeto licitado.

FORMALIZAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO

No que toca à licitação na modalidade pregão, o Decreto nº 5.450/05 estabelece claramente o rito de montagem do processo administrativo licitatório (art. 30, I a XII).

A aludida previsão normativa traça o norte a ser seguido pela Administração na confecção do processo licitatório. Combinando o referido artigo com o disposto no art. 3º da Lei nº 10.520/02, art. 8º do Decreto nº 3.555/00 e art. 9º do Decreto nº 5.450/05, já tratados anteriormente neste Parecer, chega-se à seguinte ordem para a formalização do processo licitatório na modalidade Pregão:

- 1) Elaboração do Termo de Referência, que consiste no documento que deverá conter elementos capazes de propiciar avaliação do custo pela administração diante de orçamento detalhado, definição dos métodos, estratégia de suprimento, valor estimado em planilhas de acordo com o preço de mercado, cronograma físico-financeiro, se for o caso, critério de aceitação do objeto, deveres do contratado e do contratante, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato, prazo de execução e sanções, de forma clara, concisa e objetiva (art. 9º, inciso I e §2º do Decreto nº 5.450/05);

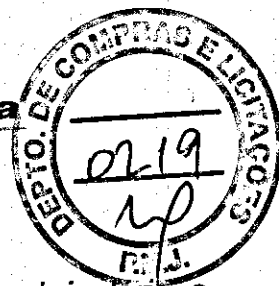
Segundo o Tribunal de Contas da União[iii]:



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praca Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.909/0001-38 - juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

PROCURADORIA MUNICIPAL



“Em licitações realizadas na modalidade pregão, é obrigatória a elaboração de termo de referência, que deve dispor sobre as condições gerais de execução do contrato.

Termo de referência é documento prévio ao procedimento licitatório. Serve de base para elaboração do edital, a exemplo de projeto básico.

Será elaborado pelo setor requisitante do objeto da licitação, em conjunto com

a área de compras, e aprovado por quem autorizou a realização do procedimento

licitatório.

Deve conter, dentre outros, os seguintes elementos:

- descrição do objeto do certame, de forma precisa, suficiente e clara;
- critérios de aceitação do objeto;
- critérios de avaliação do custo do bem ou serviço pela Administração, considerando os preços praticados no mercado;
- em planilhas de quantitativos e preços unitários, se for o caso;
- prazo de execução do serviço ou de entrega do objeto;
- definição dos métodos e estratégia de suprimento;
- cronograma físico-financeiro, se for o caso;
- deveres do contratado e do contratante;



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praca Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

PROCURADORIA MUNICIPAL



- prazo de garantia, quando for o caso;
- procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato;
- sanções por inadimplemento."

2) Aprovação do termo de referência pela autoridade competente, **motivadamente**, indicando os elementos técnicos fundamentais que o apóiam (art. 9º, inciso II e §1º do Decreto nº 5.450/05);

3) Atuação da autoridade competente ou, por delegação de competência, do ordenador de despesa ou, ainda, do agente encarregado da compra no âmbito da Administração (art. 8º, incisos III e IV, do Decreto nº 3.555/00), no sentido de:

I - definir o objeto do certame e o seu valor estimado em planilhas, de forma clara, concisa e objetiva, de acordo com termo de referência elaborado pelo requisitante, em conjunto com a área de compras, obedecidas as especificações praticadas no mercado;

II - justificar a necessidade da aquisição, inclusive com a caracterização dos bens ou serviços como comuns, a escolha do regime de execução, e a utilização do registro de preços, se for o caso;

III - estabelecer, **motivadamente**, os critérios de aceitação das propostas, as exigências de habilitação, as sanções administrativas aplicáveis por inadimplemento e as cláusulas do contrato, inclusive com fixação dos prazos e das demais condições essenciais para o fornecimento.

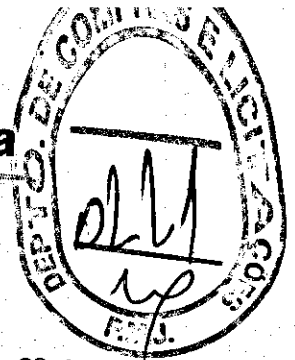
4) Elaboração do Projeto Básico, que consiste no conjunto de elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar a obra ou serviço, devendo conter os elementos descritos



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal 1 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - Jurídico@jaguariaiva.pr.gov.br

PROCURADORIA MUNICIPAL



no art. 6º, IX, da Lei nº 8.666/93 (art. 7º, §2º, inciso I e art. 6º, inciso IX, ambos da Lei nº 8.666/93);

5) Aprovação do Projeto Básico pela autoridade competente (art. 7º, §2º, inciso I, da Lei nº 8.666/93);

6) Garantia de reserva orçamentária, com a indicação das respectivas rubricas (art. 21, inciso IV, do Decreto nº 3.555/00);

7) Autorização de abertura da licitação pela autoridade competente (art. 21, inciso V, do Decreto nº 3.555/00);

8) Designação, dentre os servidores do órgão ou da entidade promotora da licitação, do pregoeiro responsável pelos trabalhos do pregão e a sua equipe de apoio (art. 9º, inciso VI, do Decreto nº 5.450/05);

9) Elaboração do Edital, na forma prevista no art. 40 da Lei de Licitações. Em se tratando de Registro de Preços, o Edital deve conter o que preceitua o artigo 9º. Do Decreto nº 3.931/01, com as alterações introduzidas pelo Decreto nº 4.342/02.

10) Juntada aos autos de documentos que comprovem o cumprimento das normas de Direito Financeiro, mencionadas neste artigo;

11) Convocação dos interessados por meio de publicação de aviso no Diário Oficial da União, em meio eletrônico, na internet, e em jornal de grande circulação regional ou nacional, iniciando a fase externa do pregão.

Por fim, a observância estrita de todas as fases acima descritas e a juntada aos autos de toda a documentação referida constituem pressupostos de validade do procedimento, não podendo ser dispensados pela Administração, sob pena de nulidade.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax: (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

PROCURADORIA MUNICIPAL



DA CONCLUSÃO

ANTE O EXPOSTO, estando o processo dentro dos permissivos legais, aprova-se juridicamente as minutas e os contratos, cabendo informar que esta Procuradoria não possui competência para opinar sobre estimativa de preços, termo de referência, natureza ou qualificação técnica, quantidade e qualidade do objeto do certame, ou ainda, dados contidos em planilhas, entre outros que para se analisar requer-se conhecimento técnico específico.

É o parecer, salvo melhor juízo.

Jaguariáiva - PR, 23 de fevereiro de 2017.

TANIA MARISTELA MUNHOZ
PROCURADORA GERAL DO MUNICÍPIO

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA - PR
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2017

OBJETO: Registro de Preços para aquisição de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades de diversas Secretarias no ano de 2017.
ABERTURA DA LICITAÇÃO: 16 de março de 2017.
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08h:30min do dia 10 de março de 2017 às 10h:30min do dia 16 de março de 2017.
ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 10h:30min às 12h:00min do dia 16 de março de 2017.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14h00min do dia 16 de março de 2017.
LOCAL DE ABERTURA: www.bll.org.br, acesso ao bll compras.
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: O edital completo poderá ser examinado e adquirido através do site: www.bllcompras.org.br Ou através do e-mail: comprasjag@gmail.com - Maiores Informações no Dept.º de Compras e Licitação - sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535-9400 - Ramal: 9454 no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min. Jaguariaíva, 22 de fevereiro de 2017.

Élio Zub Junior
PREGOEIRO

14262/2017

EDITAL DE NOTIFICAÇÃO

O MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA/PR. CNPJ/MF nº 76910900001-38, DECLARA A INIDONEIDADE QUE SUSPENDEM OS DIREITOS PARA PARTICIPAÇÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS NO PRAZO DE 2 ANOS JUNTO À ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DIRETA E INDIRETA APLICADA A EMPRESA DALTRE CONSTRUÇÕES E TERRAPLENAGEM LTDA - EPP, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ/MF nº 87.125.480/0001-03, com sede na Rodovia RS 118, 2164, Sala 03 e 04, Marrocos, Gravatal, RS, CEP 94.045-340, considerando o teor da notificação de 02 de agosto de 2016, que motivou a inadimplência contratual nos termos das cláusulas primeira e cláusula décima primeira, tendo em vista a inexecução parcial da obra contratada e paralisação injustificada por mais de 90 (noventa) dias, ocasionado a rescisão contratual unilateral em 22 de agosto de 2016, no procedimento da concorrência pública 03/2014, Contrato Administrativo 84/2015, sobre a aplicação da multa de R\$1.254.321,68 (um milhão duzentos e cinquenta e quatro mil trezentos e vinte e um reais e sessenta e oito centavos).

José Sloboda
Prefeito

14667/2017

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 19/2017

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS objetivando a eventual aquisição de Papel Sulfite para atender a demanda das Secretarias Municipais.
DATA DE ABERTURA DA LICITAÇÃO: 14 de março de 2017.
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:00hrs às 11:00hrs dia 14 de março de 2017.
ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 11:01min às 12:00 do dia 14 de março de 2017.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14h00hrs dia 14 de março de 2017.
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: O edital completo poderá ser examinado e adquirido através do site: www.bll.org.br - Maiores Informações no Dept.º de Compras e Licitação - sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535-9400 - Ramal: 9453 no horário: das 08h00 às 12h00 e das 13h30min às 17h30min, ou através do e-mail: comprasjag@gmail.com. Jaguariaíva, 22 de fevereiro de 2017.

Élio Zub Junior
PREGOEIRO

14676/2017

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2017

EXCLUSIVO (A) PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

OBJETO: Registro de Preços para aquisição de Gêneros Hortifrutigranjeiros, para atender diversas Secretarias no ano de 2017. **ABERTURA DA LICITAÇÃO:** 15/03/2017 às 09:00 horas. - **LOCAL DE ABERTURA:** Prefeitura Municipal. - **INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:** Os Editais poderão ser adquiridos na Prefeitura Municipal de Jaguariaíva. Maiores Informações no Departamento de Compras e Licitação - sito a Praça Isabel Branco, 142, Bairro Cidade Alta - Telefone (43) 3535 - 9400 - Ramal: 9454, no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariaíva, 22 de fevereiro de 2017

Élio Zub Junior
Pregoeiro

14261/2017

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 20/2017

EXCLUSIVO (A) PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

OBJETO: Contratação de empresa para realizar exames de imagem para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e do Hospital Municipal. **ABERTURA DA LICITAÇÃO:** 15/03/2017 às 10:00 horas. - **LOCAL DE ABERTURA:** Prefeitura Municipal. - **INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:** Os Editais poderão ser adquiridos pelo e-mail: comprasjag@gmail.com. Maiores Informações no Departamento de Compras e Licitação - sito a Praça Isabel Branco, 142, Bairro Cidade Alta - Telefone (43) 3535 - 9400 - Ramal: 9457, no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariaíva, 22 de fevereiro de 2.017
Élio Zub Junior
Pregoeiro

14370/2017

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2017

O MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA, Estado do Paraná, através do Departamento de Compras e Licitação, torna público que realizará procedimento licitatório na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, tipo menor preço POR ITEM, da seguinte forma:
OBJETO: A presente licitação tem como objeto a Aquisição de 200,00 m³ de concreto usinado fck 25 mpa, e 1000 m de meio fio extrusado para serem utilizados em manutenção de pontes e calçadas.
DATA E HORÁRIO PARA ABERTURA DOS ENVELOPES: 14 de março de 2017, às 16h00min.
DATA HORÁRIO PARA RECEBIMENTO DO CREDENCIAMENTO, DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS: até às 15h45min. Do dia 14 de março de 2017.
LOCAL: Sala de Licitações do Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal, situada à Praça Isabel Branco, 142, Cidade Alta, Jaguariaíva - PR.
INFORMAÇÕES: Os Editais poderão ser solicitados através do e-mail: comprasjag@gmail.com ou no Departamento de Compras e Licitação da Prefeitura Municipal, situada na Praça Isabel Branco, 142, Cidade Alta, 3º andar. Telefone (43) 3535.9400 - Ramal: 9452 no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariaíva - Paraná, em 22 de fevereiro de 2017.
ELIO ZUB JUNIOR
PREGOEIRO

14502/2017

Lapa

ESTADO DO PARANÁ

Município da Lapa

AVISO DE LICITAÇÃO - NOVA DATA DE ABERTURA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 004/2016 - PML

A Prefeitura Municipal da Lapa torna público que no dia 29 de março de 2017, às 09:30 horas, na Rua Barão do Rio Branco, 1709 (Fundos), na cidade da Lapa - PR, serão recebidas e abertas a documentação e propostas relativas ao EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 004/2016, que tem por objeto "Contratação de empresa especializada para execução de obra de ampliação na Unidade Básica de Saúde denominada - UBS LEONOR VIRGINIA DALCENTER, localizada no Bairro Cohapar - Lapa/PR".

VALOR TOTAL MÁXIMO DESTA LICITAÇÃO: R\$119.430,00 (cento e dezanove mil quatrocentos e trinta reais).

Cópias do Edital e informações complementares serão obtidas junto à Comissão Permanente de Licitações, de segunda a sexta-feira, no endereço acima referido, no horário das 09:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:00 horas, pelos telefones (41) 3547-8029 e (41) 3547-8030, ou ainda no site www.lapa.pr.gov.br.

Lapa, 22 de janeiro de 2017

Benedito das Graças Pinto

Presidente da Comissão de Licitação

14480/2017

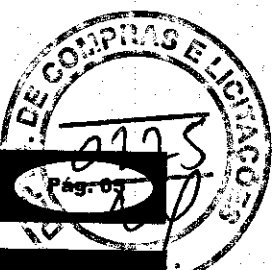
MUNICÍPIO DA LAPA
ESTADO DO PARANÁ
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 004/2017

O Município da Lapa, Estado do Paraná, torna Pública a Dispensa de Licitação, cujo objeto é aquisição emergencial de ração para cães do Centro de Zoonoses (Canil Municipal), empresa vencedora: JOSÉ MARCOS HAMMERSCHMIDT EIRELL, CNPJ: 17.811.736/0001-42, no valor de R\$ 4.264,80 (Quatro mil, duzentos e sessenta e quatro reais e oitenta centavos). Tal Dispensa encontra amparo legal no artigo 24 Inciso IV da Lei nº 8.666/93, originando o Processo nº 004/2017.

Lapa/PR, 23 de Fevereiro de 2017.

Clésio Thiago Cardoso de Jesus
Secretário Municipal de Administração

14940/2017



Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Carne bovina, corte alcatra, peso médio, sem ossos, sem gordura, sem pele, sem tripa, sem cabeça, sem rabo, sem patas, sem cabeça, sem rabo, sem patas, sem cabeça, sem rabo, sem patas...	100	12,50	1.250,00
02	Carne bovina, corte alcatra, peso médio, sem ossos, sem gordura, sem pele, sem tripa, sem cabeça, sem rabo, sem patas, sem cabeça, sem rabo, sem patas...	100	12,50	1.250,00
03	Carne bovina, corte alcatra, peso médio, sem ossos, sem gordura, sem pele, sem tripa, sem cabeça, sem rabo, sem patas, sem cabeça, sem rabo, sem patas...	100	12,50	1.250,00

EXTRATO. PREGÃO PRESENCIAL nº. 8/2017. OBJETO: registro de preços para aquisição de carnes e frios para atender as necessidades das Secretarias Municipais. CONTRATO ADMINISTRATIVO, nº. 55/2017. CONTRATADO: ALIMENTARE-ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI- ME, CNPJ/MF nº 23.123.545/0001-00. VALOR GLOBAL CONTRATUAL: R\$127.856,50 (cento e vinte e sete mil oitocentos e cinquenta e seis reais e cinquenta centavos). Vigência: 12 meses. Assinatura: 14 de março de 2017. CONTRATO ADMINISTRATIVO, nº. 54/2017. CONTRATADO: EGON KLIK STADLER - ME, CNPJ/MF nº 25.306.696/0001-00. VALOR GLOBAL CONTRATUAL: R\$262.551,00 (duzentos e sessenta e dois mil quinhentos e cinquenta e um reais). Vigência: 12 meses. Assinatura: 14 de março de 2017.

EXTRATO. PREGÃO PRESENCIAL nº. 09/2017. OBJETO: registro de preços para eventual aquisição de peças diversos tipos, para atender às Secretarias Municipais de Jaguariaíva. CONTRATO ADMINISTRATIVO, nº. 52/2017. CONTRATADO: F. FAVUK - TRANSPORTES - EIRELI, CNPJ/MF nº 08.510.710/0002-54. VALOR GLOBAL CONTRATUAL: R\$78.317,02 (setenta e seis mil trezentos e dezessete reais e dois centavos). Vigência: 12 meses. Assinatura: 9 de março de 2017.

EXTRATO. PREGÃO PRESENCIAL nº. 11/2017. OBJETO: Aquisição de medicamentos e materiais veterinários para serem utilizados no centro de castração de cães, atendendo as necessidades da Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente. CONTRATO ADMINISTRATIVO, nº. 53/2017. CONTRATADO: E. R. FELIX PROD. AGROP. - ME, CNPJ/MF nº 07.296.219/0001-29. VALOR GLOBAL CONTRATUAL: R\$15.588,90 (quinze mil quinhentos e oitenta e oito reais e noventa centavos). Vigência: 6 meses. Assinatura: 13 de março de 2017.



SARH

EDITAL DE CONVOCAÇÃO - 021
CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2016

O Prefeito de Jaguariaíva, Estado do Paraná, Senhor José Sloboda, no uso das atribuições legais, e em atendimento ao Edital de Concurso Público nº 001/2016, resolve:

CONVOCAR

Os(as) candidato(s) abaixo relacionados, aprovado(s) no Concurso Público Municipal, homologado através do Edital de Homologação nº 009/2016 para que no período de **17 a 27 de março de 2017**, apresentem cópia das seguintes documentações, acompanhado dos originais, junto ao Departamento de Recursos Humanos da Prefeitura Municipal de Jaguariaíva.

- 01 (uma) Foto 3x4 recente;
- Carteira de Identidade;
- Título de Eleitor;
- Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- Certidão de Nascimento/Casamento;
- Certidão de Nascimento dos filhos considerados dependentes;
- Comprovante de quitação com as obrigações militares (para homens);
- Comprovante de matrícula no FTS / FASEP;
- Carteira de Trabalho (quitação da folha, folha e verbal);
- Comprovante de escolaridade exigido para o cargo;
- Certidão de quitação das obrigações eleitorais (expedida pelo Cartório Eleitoral);
- Certidão de Antecedentes Criminais;
- Comprovante de endereço atualizado;
- Habilitação no Órgão de Classe.

CARGO: ENFERMEIRO

CLASS.	NOME	INSC.	JUSTIFICATIVA
1ª	NATYANA JANQUEIRA LEAL COSTA PELA	203	PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SAÚDE

Prefeitura Municipal de Jaguariaíva, em 16 de março de 2017.

JOSÉ SLOBODA
Prefeito Municipal

HISSASHI UMEZU
Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos



SMECE

PORTARIA Nº 0022017 - SMECE

DECRETO SOBRE A CONCESSÃO DE SEGUNDO PERÍODO (REGIME DE JORNADA SUPLEMENTAR) PARA PROFESSORES EFETIVOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

A Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esporte de Jaguariaíva-PR, Alcione Lemus, Decretou nº 003/2017 de 02/03/2017, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE:

Art. 1º - Conceder segundo período (Regime de Jornada Suplementar) aos professores abaixo relacionados, com base no Edital 01/2016-SMECE, art. 19 da Lei 1598/2004 e art. 37 da Constituição Federal:

Processo	Data de Inscrição	Nome	Data de Nascimento	Nº de Matrícula	cargo	Local de Trabalho	Salário	Benef. Adicional	Benef. Remuneração	Benefício
15845/16	01/12/2016	ALICE MARIA DE OLIVEIRA	21/08/1968	15845	Professora	Escola Municipal de Ensino Fundamental - 1ª Fase - 1º Ano - 1ª Turma	R\$ 2.100,00	R\$ 1.000,00	R\$ 3.100,00	15845/16
15846/16	01/12/2016	ANDRÉIA APARECIDA DE OLIVEIRA	15/08/1978	15846	Professora	Escola Municipal de Ensino Fundamental - 1ª Fase - 1º Ano - 1ª Turma	R\$ 2.100,00	R\$ 1.000,00	R\$ 3.100,00	15846/16
15847/16	01/12/2016	ANDRÉIA APARECIDA DE OLIVEIRA	15/08/1978	15847	Professora	Escola Municipal de Ensino Fundamental - 1ª Fase - 1º Ano - 1ª Turma	R\$ 2.100,00	R\$ 1.000,00	R\$ 3.100,00	15847/16

Art. 2º - Para concessão de segundo período (Regime de Jornada Suplementar) de decorrido o item 2.3, e o 6.º de cada 01/2016-SMECE, e de acordo com as secretarias no quadro do magistério.

Art. 3º - Ficam indeferidas as solicitações dos servidores abaixo relacionados, com base no Edital 01/2016-SMECE, art. 19 da Lei 1598/2004 e art. 37 da Constituição Federal.

Processo	Data de Inscrição	Nome	Data de Nascimento	Nº de Matrícula	cargo	Local de Trabalho	Salário	Benef. Adicional	Benef. Remuneração	Benefício
15848/16	01/12/2016	ANDRÉIA APARECIDA DE OLIVEIRA	15/08/1978	15848	Professora	Escola Municipal de Ensino Fundamental - 1ª Fase - 1º Ano - 1ª Turma	R\$ 2.100,00	R\$ 1.000,00	R\$ 3.100,00	15848/16
15849/16	01/12/2016	ANDRÉIA APARECIDA DE OLIVEIRA	15/08/1978	15849	Professora	Escola Municipal de Ensino Fundamental - 1ª Fase - 1º Ano - 1ª Turma	R\$ 2.100,00	R\$ 1.000,00	R\$ 3.100,00	15849/16

Art. 4º - Durante o ano de 2017 poderá ser concedido segundo período (Regime de Jornada Suplementar) de decorrido o item 2.3, e o 6.º de cada 01/2016-SMECE e 13640/2016, bem como para professores não constantes nesta portaria, conforme demanda de servidores no quadro do magistério e interesse dos mesmos, desde que atendido a Lei 1598/2004 e art. 37 da Constituição Federal.

Art. 5º - Os professores que tiveram suas solicitações deferidas passando a responderão de suas atividades de forma contínua pelo chefe imediato de respectiva escola, a partir de 01/02/2017, bem como serão remunerados a partir de 02/03/2017.

Art. 6º - A inscrição do segundo período (Regime de Jornada Suplementar) será com base no item 4.º do Edital 01/2016-SMECE e 3.º artigo 19 da Lei 1598/2004.

Art. 7º - Os requerimentos quanto ao enquadramento de solicitação serão encaminhados para o requerente através do Protocolo Geral, a partir da data de publicação desta portaria.

Art. 8º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 9º - Publicar-se no Registro em Anexo.

Jaguariaíva, 11 de março de 2017.

ALCIONE LEMUS
Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esporte

HISSASHI UMEZU
Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos



SEFIN

Prefeitura Municipal de Jaguariaíva
Departamento de Compras e Licitação

PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2017

A Prefeitura Municipal de Jaguariaíva, por intermédio de seu Pregoeiro, torna pública a todos os interessados ao Pregão Presencial em referência que a data de abertura foi prorrogada para o dia 28 de março de 2017 que tem como objeto: Registro de Preços para aquisição de Gêneros Hortifrúti-granjeiros, para atender diversas Secretarias no ano de 2017, a saber: Fica retificado o referido Edital. O edital alterado encontra-se disponível na Prefeitura Municipal de Jaguariaíva ou pelo e-mail compras@jaguariaiva.pr.gov.br. Maiores informações poderão ser adquiridas pelo telefone 433-3535 9400 Ramal 9452.

Jaguariaíva, 15 de março de 2017

Elio Zú Junior
Pregoeiro

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2017

EXCLUSIVO (A) PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

OBJETO: Registro de Preços para eventual Aquisição de Materiais de Construção, para atender as necessidades das Secretarias Municipais, no ano de 2017.
TIPO: Menor Preço/ Por Item.
ABERTURA DA LICITAÇÃO: 28 de março de 2017.
HORÁRIO: 08h30min.
LOCAL DE ABERTURA: Sala de Reuniões do Departamento de Compras e Licitação, 3º Andar no endereço informado abaixo.
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: Os Editais poderão ser solicitados pelo e-mail: compras@jaguariaiva.pr.gov.br. Maiores informações no Departamento de Compras e Licitação - sala a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535 - 9400 - Ramal: 9455 no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariaíva, 14 de março de 2017.

Elio Zú Junior
Pregoeiro

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 30/2017

EXCLUSIVO (A) PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de Armações e Lentas, para atender as necessidades da SMECE, para fins do Projeto Oitar jaguariaíva.
TIPO: Menor Preço/ Por Item.
ABERTURA DA LICITAÇÃO: 28 de março de 2017.
HORÁRIO: 14h30min.
LOCAL DE ABERTURA: Sala de Reuniões do Departamento de Compras e Licitação, 3º Andar no endereço informado abaixo.
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: Os Editais poderão ser solicitados pelo e-mail: compras@jaguariaiva.pr.gov.br. Maiores informações no Departamento de Compras e Licitação - sala a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535 - 9400 - Ramal: 9455 no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariaíva, 14 de março de 2017.

Elio Zú Junior
Pregoeiro

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

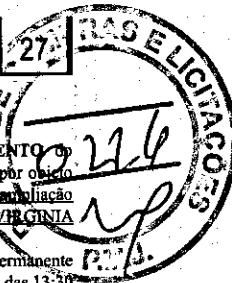
PREGÃO PRESENCIAL Nº 31/2017

EXCLUSIVO (A) PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

OBJETO: Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada para Aquisição e instalação de Vidros e Granito, para atender as necessidades das Secretarias Municipais, no ano de 2017.
TIPO: Menor Preço/ Por Item.
ABERTURA DA LICITAÇÃO: 29 de março de 2017.
HORÁRIO: 08h30min.
LOCAL DE ABERTURA: Sala de Reuniões do Departamento de Compras e Licitação, 3º Andar no endereço informado abaixo.
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: Os Editais poderão ser solicitados pelo e-mail: compras@jaguariaiva.pr.gov.br. Maiores informações no Departamento de Compras e Licitação - sala a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535 - 9400 - Ramal: 9455 no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariaíva, 14 de março de 2017.

Elio Zú Junior
Pregoeiro



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIÁIVA
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 31/2017

EXCLUSIVO (A) PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

OBJETO: Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada para Aquisição e Instalação de Vidros e Granito, para atender as necessidades das Secretarias Municipais, no ano de 2017. ABERTURA DA LICITAÇÃO: 29/03/2017 às 09:30 horas. - LOCAL DE ABERTURA: Prefeitura Municipal. - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: Os Editais poderão ser adquiridos na Prefeitura Municipal de Jaguariáiva. Maiores informações no Departamento de Compras e Licitação - sito a Praça Isabel Branco, 142, Bairro Cidade Alta - Telefone (43) 3535 - 9400 - Ramal: 9458, no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariáiva, 14 de março de 2017

Élio Zub Junior
Pregoeiro

20034/2017

Prefeitura Municipal de Jaguariáiva
Departamento de Compras e Licitação
AVISO DE ALTERAÇÃO
Pregão Presencial Nº 15/2017

A Prefeitura Municipal de Jaguariáiva, por intermédio de seu Pregoeiro, torna pública a todos os interessados ao Pregão Presencial em referência que a data de abertura fica prorrogada para o dia 29 de março de 2017 que tem como objeto: Registro de Preços para aquisição de Gêneros Hortifrutigranjeiros, para atender diversas Secretarias no ano de 2017, a saber: Fica retificado o referido Edital. O edital alterado encontra-se disposto na Prefeitura Municipal de Jaguariáiva ou pelo e-mail Comprasjag@gmail.com. Maiores informações poderão ser adquiridas pelo telefone 43-3535 9400 - Ramal 9452.

Jaguariáiva, 15 de março de 2017.

Élio Zub Junior
Pregoeiro

20643/2017

Lapa

ESTADO DO PARANÁ
Município da Lapa
AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2017 - SRP

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de impressão de carnês de Tributos Municipais.

PRazo DE ENTREGA: Envelopes - proposta e documentação: até às 09:30 horas do dia 30 de março de 2017.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: às 09:30 horas do dia 30 de março de 2017.

VALOR MÁXIMO ADMITIDO: R\$11.699,00 (onze mil seiscentos e noventa e nove reais).

O Edital poderá ser requisitado na Divisão de Licitações da Prefeitura deste Município, de segunda à sexta-feira, das 09:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:00 horas na Rua Barão do Rio Branco, Nº 1.709 (Fundos), ou feito download no site: www.lapa.pr.gov.br.

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2017

OBJETO: Aquisição de ração para o Centro de Controle de Zoonoses, para o período de 12 meses.

PRazo DE ENTREGA: Envelopes - proposta e documentação: até às 14:00 horas do dia 30 de março de 2017.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: às 14:00 horas do dia 30 de março de 2017.

VALOR MÁXIMO ADMITIDO: R\$ 36.217,40 (trinta e seis mil duzentos e dezessete reais e quarenta centavos).

O Edital poderá ser requisitado na Divisão de Licitações da Prefeitura deste Município, de segunda à sexta-feira, das 09:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:00 horas na Rua Barão do Rio Branco, Nº 1.709 (Fundos), ou feito download no site: www.lapa.pr.gov.br.

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 014/2017

OBJETO: Contratação de empresa para a prestação de serviços de transporte sendo 01 (um) MICRO ÔNIBUS 31 (trinta e um) LUGARES, com motorista e monitor; e, 02 (dois) veículos capacidade para 05 (cinco) pessoas, com motorista.

PRazo DE ENTREGA: Envelopes - proposta e documentação: até às 09:30 horas do dia 31 de março de 2017.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: às 09:30 horas do dia 31 de março de 2017.

VALOR MÁXIMO ADMITIDO: R\$329.880,00 (trezentos e vinte e nove mil oitocentos e oitenta reais).

O Edital poderá ser requisitado na Divisão de Licitações da Prefeitura deste Município, de segunda à sexta-feira, das 09:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:00 horas na Rua Barão do Rio Branco, Nº 1.709 (Fundos), ou feito download no site: www.lapa.pr.gov.br.

Lapa, 15 de março de 2017.
Benedito das Graças Pinto
Pregoeiro

AVISO DE CANCELAMENTO

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 004/2016 - PML

A Prefeitura Municipal da Lapa torna público o CANCELAMENTO do EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 004/2016, que tem por objeto "Contratação de empresa especializada para execução de obra de ampliação na Unidade Básica de Saúde denominada - UBS LEONOR VIRGINIA DALCENTER, localizada no Bairro Cohapar - Lapa-PR".
Informações complementares poderão ser obtidas junto à Comissão Permanente de Licitações, de segunda a sexta-feira, no horário das 09:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:00 horas, pelos telefones (41) 3547-8029 e (41) 3547-8030.

CHAMAMENTO PÚBLICO

EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 001/2017

A Prefeitura Municipal da Lapa, Estado do Paraná através de sua Comissão Permanente de Licitações, torna público a abertura de CREDENCIAMENTO, a partir de 17 de março de 2017, para contratação de Instituições privadas com ou sem fins lucrativos, prestadoras de serviços de saúde para realização de consultas médicas especializadas, em pacientes adultos e pediátricos de acordo com as especificações e forma previstas no Edital de Credenciamento Nº 001/2017 e seus anexos.

Valor estimado para o período de 12 (doze) meses: R\$743.990,40 (setecentos e quarenta e três mil, novecentos e noventa reais e quarenta centavos).

Os interessados deverão protocolar a documentação exigida, na Secretaria de Administração/Departamento de Compras, Licitações e Contratos sito à Rua Barão do Rio Branco, Nº 1.709 (Fundos) - Centro - Lapa - PR, a partir do dia 17 de março de 2017, das 09:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:00 horas.

O Edital poderá ser requisitado no endereço e horário acima citado, ou feito download no site: www.lapa.pr.gov.br.

CHAMAMENTO PÚBLICO

EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 002/2017

A Prefeitura Municipal da Lapa, Estado do Paraná através de sua Comissão Permanente de Licitações, torna público que, a partir do dia 17 de março de 2017, estará recebendo pedidos de Credenciamento de pessoas físicas e jurídicas para a prestação de serviços profissionais de médicos, de acordo com as especificações e forma previstas no Edital de Credenciamento Nº 002/2017 e seus anexos.

Os interessados deverão protocolar a documentação exigida, na Secretaria de Administração/Departamento de Compras, Licitações e Contratos sito à Rua Barão do Rio Branco, Nº 1.709 (Fundos) - Centro - Lapa - PR, a partir do dia 17 de março de 2017, das 09:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:00 horas.

O Edital poderá ser requisitado no endereço e horário acima citado, ou feito download no site: www.lapa.pr.gov.br.

AVISO DE REVOGAÇÃO

EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 001/2010

A Prefeitura Municipal da Lapa, Estado do Paraná através de sua Comissão Permanente de Licitações, torna público a REVOGAÇÃO do Edital de Credenciamento nº 001/2010, a partir do dia 17 de março de 2017.

Informações complementares poderão ser obtidas junto à Comissão Permanente de Licitações, de segunda a sexta-feira, no horário das 09:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:00 horas, pelos telefones (41) 3547-8029 e (41) 3547-8030.

Lapa, 15 de março de 2017

Benedito das Graças Pinto
Presidente da Comissão de Licitações

20818/2017

Laranjal

PREFEITURA MUNICIPAL LARANJAL AVISO DE LICITAÇÃO

Pregão Presencial Nº 018/2017

Procedimento Licitatório nº 028/2017

O Município de Laranjal, Estado do Paraná com fundamento na lei Federal nº, às disposições da lei Federal nº 8.666, de 21 junho de 1993, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, comunica que realizará licitação conforme as seguintes especificações: objeto. AQUISIÇÃO DE MATERIAS DE EXPEDIENTE AVIAMENTO ARTESANATO, MATERIAL PEDAGOGICO E ESPORTIVO COM RECURSOS DOS PROGRAMAS FEDERAIS PROTEÇÃO SOCIAL BASICA (PBF E SCFV) IGD SUAS E IGDBF DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL Data: 31 de Março de 2017 as 09h00min. CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR VALOR POR LOTE R\$146.284,25 cento e quarenta e seis mil duzentos e oitenta e quatro reais e vinte e cinco centavos.).INFORMAÇÕES: Rua Pernambuco, 501- Departamento de Licitações - CEP 85275000, Laranjal - Paraná. Fone: (42)36451149 no horário de expediente. Edital e anexos disponíveis na Prefeitura Municipal de Laranjal - PR e no site do Município www.laranjal.pr.gov.br. (A empresa que eventualmente retirar o Edital através do site deverá encaminhar recibo de retirada para e-mail: licitacaolaranjal@hotmail.com).

Laranjal, 15 de Março de 2017.
JOSMAR MOREIRA PEREIRA
Prefeito Municipal

20829/2017



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal, 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

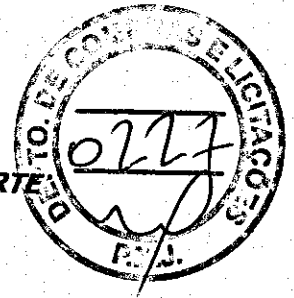
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

TERMO DE RECEBIMENTO DE PROCESSO LICITATÓRIO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06



Proponente: _____
CNPJ N.º _____ Insc. Estadual N.º _____
Endereço: _____
Fone: _____ CEP: _____
Município: _____ Estado: _____

Declaro que recebi o **Edital do Processo Licitatório N.º 28/2017**, Modalidade **PREGÃO (PRESENCIAL) N.º 15/2017**, com abertura prevista para o dia 15 de março de 2017, às 09h00min, cujo objeto é **Registro de Preços para aquisição de Gêneros Hortifrutigranjeiros, para atender diversas Secretarias no ano de 2017.**

_____, _____ de _____ de 2017.

Assinatura:

Função que exerce:

RG ou CPF:

Carimbo CNPJ:

(preencher e enviar digitalizado para o e-mail comprasjag@gmail.com)

Obs. - A não remessa do recibo exime o(a) Pregoeiro(a) da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

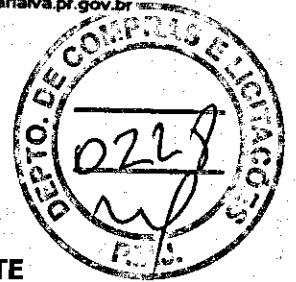
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 28/2017 -

PREGÃO Nº 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06



1. PREÂMBULO

1.1. O Município de Jaguariáiva, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno, torna público que o(a) Pregoeiro(a), juntamente com a Comissão de Apoio, designados(as) através do Decreto Nº 034/2017, se reunirão na sede da Prefeitura Municipal, sito na Praça Isabel Branco nº 142, Cidade Alta – Jaguariáiva – Paraná, para realizar a Licitação modalidade **PREGÃO** na forma **PRESENCIAL** tipo “menor preço”, **exclusivo para Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), assim definidas pelo art. 3º da Lei Complementar 123/06**, visando a aquisição de materiais de expediente, de acordo com o que determina a Lei Federal n.º 10.520 de 17 de julho de 2002, subsidiada pela Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com redação atual; L.C. nº 123/2006, L.C. nº147/2014.

1.2. DA AQUISIÇÃO DO EDITAL

O presente Edital encontra-se à disposição dos interessados no Departamento de Compras e Licitações, no prédio sede da Prefeitura Municipal, e poderá ser retirado mediante assinatura do termo de recebimento do Edital e podendo ainda ser solicitado o encaminhamento por e-mail, através do seguinte endereço eletrônico: **comprasiag@gmail.com**.

1.3. DA ABERTURA DOS ENVELOPES E DA Sessão DE DISPUTA:

LOCAL: Edifício Sede da Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Departamento de Compras e Licitações

Praça Isabel Branco, 142 – Cidade Alta

Jaguariáiva – Paraná

DIA:- 29 de março de 2017.

HORÁRIO: 09h00min.

Pregão Presencial 15 - 2017– Pg. 2

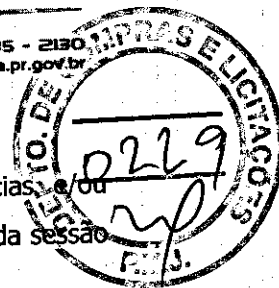




Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



1.3.1. A sessão do pregão será contínua, podendo ser suspensa para diligências, e/ou interrupções que se fizerem necessárias, ficando as Licitantes convocadas para reinício da sessão no dia e horário subsequente determinado na sessão pelo (a) Pregoeiro (a).

1.3.2. Se nos dias supracitados não houver expediente, a abertura dos envelopes, referentes ao presente Pregão, será realizada no primeiro dia útil que se seguir, desde que não haja comunicação do (a) Pregoeiro (a) em contrário.

1.3.3. Os envelopes deverão ser protocolados até o dia 28/03/2017 às 17h00. Horário de expediente: 08h00 às 17h00. A abertura dos envelopes de nº 01 Proposta e envelope nº 02 Habilitação, caso não atender o horário, para o credenciamento a sessão não poderá prosseguir de acordo com o que dará início às 09:00 do dia 29/03/2017.

02 - DO OBJETO:

02.1. A presente licitação tem por objeto a seleção de proposta, visando **Registro de Preços para aquisição de Gêneros Hortifrutigranjeiros, para atender diversas Secretarias no ano de 2017**, conforme especificações contidas neste Edital e seus anexos.

02.2. Os produtos, objeto deste certame, deverão ser fornecidos conforme disposições, especificações e quantificações contidas no Termo de Referência constante no **Anexo V** deste Edital.

03 - DO VALOR MÁXIMO:

03.1. Estima-se o valor máximo global desta licitação em **R\$ 258.701,68** (Duzentos e cinquenta e oito mil setecentos e um reais e sessenta e oito centavos).

03.2. Será desclassificado o item da proposta cujo valor cotado seja superior ao valor determinado no **Anexo V** deste.

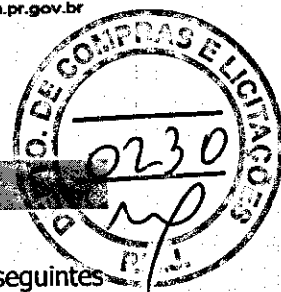
03.3. A Licitante vencedora fica obrigada a aceitar, no interesse da Administração, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme dispõem os §§ 1º e 2º do art. 65 da Lei n.º 8.666/93.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



04 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

04.1. Os recursos necessários à contratação ora licitada, correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias do exercício de 2017:

12.361.0004	3.3.90.32.00.00.00.00	Código Reduzido: 209
10.302.0019	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 363
10.302.0019	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 369
11.333.0016	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 468
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 398
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 403
08.244.0023	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 428
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 433
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 435
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 436

05 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

05.1. A presente licitação destina-se EXCLUSIVAMENTE à participação de MICROEMPRESA – ME e EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP, qualificadas como tais nos termos do art. 3º, da Lei Complementar n.º 123/2006.

05.2. Poderão participar da presente licitação todas e quaisquer pessoas jurídicas enquadradas nos termos do art. 3º Lei Complementar n.º 123/2006 e que atendam todas as exigências do presente Edital e seus anexos, correndo por sua conta todos os custos com a elaboração e apresentação da proposta.

05.3. Somente será admitida a participação neste certame, de pessoas jurídicas enquadradas nos termos do art. 3º Lei Complementar n.º 123/2006, que comprovem com documentos de registros ou autorizações legais, que explorem ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação.

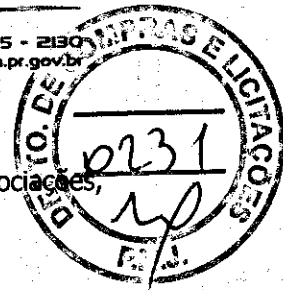
05.4. Não será admitida a participação na presente licitação de empresas que não se enquadrem nos termos do art. 3º Lei Complementar n.º 123/2006 e se encontrem em uma ou mais das seguintes situações:



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



05.4.1. Consórcios, apresentadas na forma de consórcios, agrupamentos, associações, cooperativas ou parceiras;

05.4.2. Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal;

05.4.3. Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Prefeitura Municipal de Jaguariáiva;

05.4.4. Empresas com falências decretadas ou em recuperação judicial;

05.4.5. Empresas das quais participe, seja a que título for servidor público municipal de Jaguariáiva.

05.5. As microempresas e empresas de pequeno porte poderão se beneficiar do tratamento diferenciado e favorecido em licitações, previsto na Lei Complementar n.º 123/2006, desde que não se enquadrem em qualquer das exclusões relacionadas no § 4º do seu artigo 3º.

REQUISITOS PARA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO (FORA DAS EMPRESAS):

06.1. A (s) empresa (s) participante (s) deverá (ão) se apresentar para credenciamento junto ao (à) Pregoeiro (a) com apenas um representante legal, o qual deverá estar munido da sua carteira de identidade (RG, CNH ou Carteira de Categoria Profissional), sendo o único admitido a intervir no procedimento licitatório no interesse da representada.

06.1.1. O credenciamento será efetuado com a entrega da seguinte documentação:

a) Se dirigente, proprietário, sócio ou assemelhado da empresa:

a.1) Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores (deverá ser apresentado de forma atualizada, visando à verificação que o seu outorgante faz parte da empresa – em se tratando de alteração apresentar a consolidada, se houver);



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



a.2) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhado de prova de diretoria em exercício;

a.3) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

b) Se representante legal:

b.1) Procuração (pública ou particular) da Licitante, com poderes expressos para intervir no procedimento licitatório; se particular, com firma reconhecida; ou

b.2) Documento equivalente (Termo de Credenciamento – modelo/Anexo I) da Licitante, com poderes expressos para intervir no procedimento licitatório, com firma reconhecida, notadamente para formular proposta, lances verbais, declarar a intenção de recorrer ou renunciar ao direito de interpor recursos.

c) Se empresa individual, o registro comercial, devidamente registrado.

OBSERVAÇÕES:

- Se a Procuração de que trata a letra "b.1" deste subitem for apresentada na forma particular, esta deverá se fazer acompanhar do Ato Constitutivo da Empresa (Estatuto ou Contrato Social) mais recente, visando à verificação da legitimidade do outorgante. Da mesma forma deverá se proceder se o documento apresentado for aquele expresso na letra "b.2";

- O ato Constitutivo da Empresa que acompanhará a Procuração ou o Termo de Credenciamento deverá ser apresentado de forma atualizada, visando à verificação que o seu outorgante faz parte da empresa. Se a Procuração for outorgada por parte ilegítima para tanto, a empresa será automaticamente inabilitada neste certame.

- Caso o Contrato Social ou o Estatuto da empresa determine que dois ou mais sócios devam responder pela sua administração, a falta de assinatura de qualquer um deles na Procuração ou

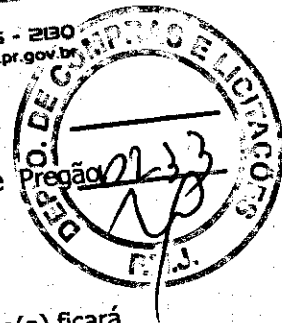


Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2180
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.940.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

no Termo de Credenciamento (Anexo I), invalida o documento para os fins deste
restando a empresa inabilitada, já na fase de "Habilitação".



06.2. O representante legal da Licitante que **não se credenciar** perante o(a) Pregoeiro(a) ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, e de renunciar ao direito de sua interposição, enfim, para representar a Licitante durante a reunião de abertura dos envelopes "Proposta" ou "Documentação" relativa a este Pregão.

06.2.1. Nesse caso, a Licitante ficará excluída da etapa de **lances verbais** e mantido o seu **preço** apresentado na **proposta escrita**, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

06.3. No momento do credenciamento deverão ser entregues ao (à) Pregoeiro (a) os seguintes documentos **FORA DOS ENVELOPES**:

06.3.1. Declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo constante no **Anexo II**.

06.3.2. Declaração de Enquadramento de ME ou EPP devidamente registrada na Junta Comercial, ou Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial.

06.3.3. As Licitantes deverão apresentar uma declaração, sob as penas da Lei, afirmando que cumprem os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, conforme modelo constante no **Anexo III**.

06.3.3.1. A não informação da condição prevista no item anterior impedirá a Licitante de ter o tratamento favorecido estabelecido na Lei Complementar n.º 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

06.3.3.2. A Licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrar em qualquer das vedações do artigo 3º, § 4º, da Lei Complementar n.º 123/2006, não poderá

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 7



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



usufruir do tratamento diferenciado previsto no citado diploma e, portanto, não deverá declarar tal condição.

07 - DAS SITUAÇÕES ESPECIAIS NO ATO DE CREDENCIAMENTO:

07.1. Não precisam de termo de credenciamento (Anexo I deste Edital) e/ou de procuração: o sócio gerente, o administrador eleito, o proprietário ou assemelhado, devendo estes, apenas apresentar os documentos previstos na alínea "a" do item **6.1.1** deste Edital.

07.2. A não apresentação ou incorreção do documento de credenciamento não inabilitará a Licitante, mas impedirá o representante de formular ofertas e lances de preços, e responder pela proponente nas sessões públicas.

07.3. Declarado encerrado o procedimento de credenciamento, não mais será admitida a participação de outras Proponentes.

07.4. Para exercer o direito de ofertar lances e/ou manifestar intenção de recorrer é obrigatório a presença física da Licitante ou de seu representante, **na totalidade** das sessões públicas referentes ao Pregão, sendo que a ausência, **mesmo que em parte delas**, configura a renúncia aos direitos **neste mencionados**.

08 - DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E DE RECEBIMENTO DOS PRODUTOS:

08.1 - A entrega dos produtos, objeto desta licitação, será realizada de forma parcelada, sendo entregue semanalmente de acordo com o cronograma e quantitativo requerido, de acordo com as necessidades das Secretarias Municipais, em até 07 (sete) dias, após a solicitação formal do Município, no Almojarifado da Prefeitura Municipal de Jaguariáiva (Conforme Secretaria), sito na Rua Salomão Félix da Silva, S/N - Centro (Complexo Matarazzo) - Jaguariáiva - Paraná, em dias úteis, das 9 h às 11 h e das 13h às 16 horas.

Com relação a Secretaria de Educação, deverão ser entregues as mercadorias nas respectivas unidades escolares.

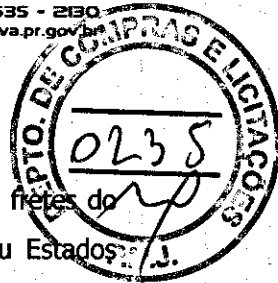
08.2. As solicitações do Município serão efetuadas, de forma parcelada, a contar da data da assinatura do contrato até no máximo 12 (doze) meses.



Prefeitura Municipal de Jaguariáva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



08.3. Não será admitido atraso na entrega do objeto, nem a cobrança de taxa e/ou frêtes do Município, não podendo as Licitantes que possuam sede em outros Municípios e/ou Estados alegar desconhecimento de tal obrigação.

08.4. Os produtos deverão ser entregues embalados e acondicionados adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, o qual correrá por conta e risco da Licitante vencedora.

08.5. Os produtos, objeto desta licitação, deverão **estar em perfeito estado**, não contendo embalagens danificadas, ou produtos com defeitos, estragados ou em desacordo com as exigências contidas neste Edital, sob pena de devolução e substituição, **sem quaisquer ônus para o Município**.

08.6. A empresa vencedora responsabilizar-se-á pelos produtos, que no momento de sua entrega apresentem algum defeito de forma, ou que sejam extraviados, fornecendo outros sem ônus para o **CONTRATANTE**; no prazo de 24 horas.

08.7. Será de total responsabilidade da Licitante vencedora, o ressarcimento de quaisquer danos ou prejuízos causados ao **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, provocados por ação ou omissão, ineficiência ou irregularidade, cometidas por seus empregados, convenientes ou prepostas, envolvidas na execução do contrato.

08.8. Cabe à Licitante vencedora justificar ao **CONTRATANTE** eventuais motivos de força maior que impeçam o fornecimento dos produtos, inclusive quanto aos prazos de entrega.

8.2. HABILITAÇÃO - DOCUMENTAÇÃO

A habilitação das proponentes Licitantes far-se-á pela verificação da regularidade dos seus respectivos documentos, que deverão estar contidos no **(ENVELOPE N.º 02)**:

8.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

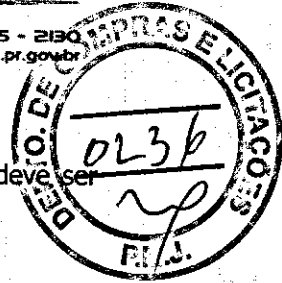
a) **Registro Comercial**, no caso de empresa individual, **Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social Consolidado e alterações em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



documentos de eleição de seus administradores, sendo que, a atividade da empresa deve ser conexas com o objeto da presente licitação;

- b) Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado, atualizado.
- c) Autorização de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.

Obs: Os documentos que não trouxerem em seu "corpo" prazo de validade, só serão aceitos como validos até 60 dias, após sua emissão.

09.1.1. Se todos os documentos de habilitação jurídica forem apresentados no momento do credenciamento, não será necessária sua apresentação novamente dentro do Envelope nº 02.

REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA E FINANCEIRA

- a) **CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA E RECUPERAÇÃO JUDICIAL** expedida pelo Distribuidor da Sede da Licitante, com data de, no máximo, 90 (noventa) dias anteriores à data da apresentação da proposta, exceto se houver prazo de validade fixada na respectiva certidão.
- b) Balanço Patrimonial do ultimo exercício social, exigível e apresentado na forma da lei, inclusive com o termo de abertura e de encerramento registrado na Junta Comercial do Estado da Sede Licitante, que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. (Se o balanço do ultimo exercício não estiver registrado no órgão competente, será aceito o do exercício anterior conforme o prazo legal para registro.
- c) As microempresas e Empresas de Pequeno Porte, optantes pelo Simples Nacional que adotarem a Escrituração contábil Simplificada, nos termos do art. 27 da Lei Complementar nº 123, fica dispensada da apresentação, porém, deverá ser apresentada declaração, devidamente assinada pelo contador e representante da empresa que adotam esta escrituração, juntamente com cópia da Declaração de Imposto de Renda entregue à Receita Federal.

09.2.1. As Licitantes, microempresas ou empresas de pequeno porte, deverão apresentar o exigido no subitem **09.2** nos termos da Lei, pois o tratamento privilegiado e diferenciado que a

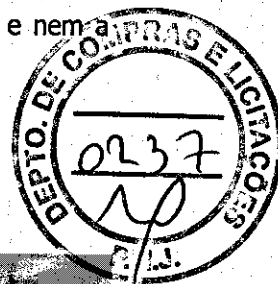


Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariaíva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

LC n.º 123/06 lhes concede não alcança a habilitação jurídica, a qualificação técnica, e nem a econômico-financeira.



REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ-MF);
- b) Certidão de Regularidade de Situação ou Certidão Positiva com efeito de negativa, perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal – CEF;
- c) Certidão Negativa de Débito – CND ou Certidão Positiva com Efeito Negativa, comprovando sua regularidade relativa à Seguridade Social;
- d) Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa de Tributos Federais e Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal;
- e) Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, comprovando sua regularidade com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da Licitante;
- f) Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa da Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da Licitante;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, comprovando a regularidade da empresa perante a Justiça do Trabalho.

REGULARIDADE TÉCNICA E DEMAIS DECLARAÇÕES

- a) Apresentação de atestado de capacidade técnica, que comprove já ter fornecido materiais da natureza da presente licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando sempre que possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, bem como se foram cumpridos os prazos de entrega e a qualidade dos materiais.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

b) Declaração de regularidade Trabalhista, Idoneidade e Ausência de Vínculo com a Prefeitura Municipal de Jaguariáiva, nos termos do modelo em ANEXO.



09.5. Para fins de habilitação prévia as **Licitantes** deverão apresentar toda a documentação acima exigida, mesmo que as referentes à regularidade fiscal apresentem alguma restrição.

09.6. Havendo alguma restrição na comprovação da **regularidade fiscal**, será assegurado à **microempresa ou empresa de pequeno porte** o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Administração, para a regularização dessa documentação, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame, conforme previsto no art. 43, §1º, da Lei Complementar n.º 123/2006 alterada pela L.C. n.º 147/2014.

09.7. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à adjudicação e homologação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei n.º 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

09.8. Todos documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, ou qualquer processo de cópia autenticada através de cartório competente, do (a) Pregoeiro (a) ou da sua Equipe de Apoio, desde que acompanhadas dos originais para conferência.

09.9. As proponentes que possuem **CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL, EXPEDIDO PELA PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA**, com ramo de atividade pertinente ao do objeto licitado, desde que, válido na data de abertura deste Certame, estão dispensadas de apresentar os documentos elencados nos subitens **09.1.** e **09.2.**

09.9.1. Na hipótese de existir alteração nos referidos documentos, posteriormente à data do Cadastro, os mesmos deverão ser apresentados de forma consolidada, contendo todas as cláusulas em vigor.

10. HABILITAÇÃO DAS PROPOSTAS

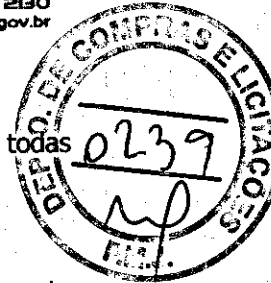
10.1. A apresentação de proposta na Licitação será considerada como evidência de que a proponente:



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



- a) Examinou criteriosamente todos os documentos do Edital e obteve do (a) Pregoeiro (a) todas as informações necessárias para a sua formulação;
- b) Considerou que os elementos desta Licitação permitiram a elaboração de uma proposta totalmente condizente com o objeto licitado;
- c) Sendo vencedora da Licitação, assumirá integral responsabilidade pelo perfeito e completo fornecimento do objeto em todas as fases.

11.1.1. A PROPOSTA DE PREÇO:

11.1. A PROPOSTA DE PREÇO - ENVELOPE 01, deverá ser elaborada (de acordo com o Modelo – Anexo VI) considerando as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos e observar os seguintes requisitos:

11.2. A proposta deverá ser apresentada em original, digitada ou impressa por qualquer processo eletrônico, **sem cotações alternativas**, emendas, rasuras ou entrelinhas, e dela devem constar:

11.2.1. A proposta deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa, ou identificado com a Razão Social e carimbo do CNPJ (MF), endereço, número de telefone e/ou fax, CEP, número do certame (**Pregão Presencial Nº 15/2017**), devidamente datada com a última folha contendo a indicação e assinatura do representante legal da empresa, do banco, da agência e dos respectivos códigos e número da conta corrente para efeito de emissão de nota de empenho e posterior pagamento, **bem como a indicação do nome, número dos documentos pessoais e qualificação (cargo/função ocupada) do responsável pela assinatura do contrato;**

11.2.1.1. A falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal da Licitante com poderes para esse fim presente à reunião de abertura dos envelopes Proposta;

11.2.2. Especificação do objeto de forma clara e a marca do produto, observadas as características, anunciadas no presente instrumento convocatório;

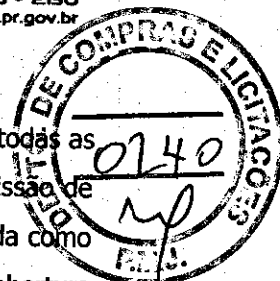
11.2.3. Conter o preço unitário e total do item, bem como o valor global da proposta;



Prefeitura Municipal de Jaguariáva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



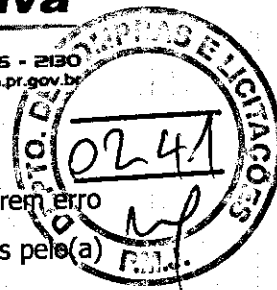
- 11.2.3.1.** No preço proposto serão computadas todas as despesas de fretes, seguros e todas as demais despesas necessárias para o fornecimento do objeto da presente licitação. A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização da entrega do material será interpretada como não existente ou já incluída no preço, não podendo a Licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas;
- 11.2.3.2.** Quaisquer despesas extras e necessárias não especificadas neste Edital, mas julgadas essenciais ao cumprimento do objeto deste Pregão. Nenhuma reivindicação para pagamento adicional será considerada se decorrer de erro ou má interpretação do objeto do Pregão ou do Edital;
- 11.2.3.3.** A cotação apresentada para efeito de julgamento será de exclusiva responsabilidade da Licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear alteração;
- 11.2.4.** Indicação do **prazo de validade da proposta**, ressalvado o disposto no presente subitem:
- 11.2.4.1.** A proposta deverá ter validade mínima de **60 (sessenta) dias**, contada da data de abertura dos envelopes "**Proposta**" e "**Documentos de Habilitação**".
- 11.2.4.2.** Caso este prazo não esteja expressamente indicado na "**Proposta**", o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.
- 11.3.** Se por motivo de força maior, a adjudicação não ocorrer dentro do período de validade da proposta, e caso persista o interesse do Município, poderá ser solicitada prorrogação geral da validade acima referida, no mínimo por igual prazo.
- 11.4.** A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte da Licitante, das condições estabelecidas neste Edital.
- 11.5.** Serão **DESCLASSIFICADAS** as propostas que:
- 11.5.1.** Não atendam às exigências deste Edital.
- 11.5.2.** Apresentarem valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos.



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



11.6. As propostas que atenderem em sua essência aos requisitos do Edital, mas possuírem erro de forma ou inconsistências, serão verificadas quanto aos erros, os quais serão corrigidos pelo(a) Pregoeiro(a).

11.7. Com exceção das alterações, entrelinhas ou rasuras feitas pela Comissão, necessárias para corrigir erros cometidos pelas Licitantes, não serão aceitas propostas contendo borrões, emendas ou rasuras.

12 - DOS ENVELOPES DE PROPOSTA DE PREÇOS E HABILITAÇÃO:

12.1. O representante legal da Licitante deverá apresentar ao(à) Pregoeiro(a), os envelopes, um contendo **Proposta**, e outro a **Documentação**, na data, hora e local estabelecidos no preâmbulo, ambos individualizados, fechados e rubricados no fecho externo, contendo na sua parte frontal os seguintes dizeres:

a) Envelope 01 (Proposta de Preços)

Proponente e CNPJ:

Pregão Presencial n.º 15/2017

Abertura: 29/03/2017 às 09:00hrs

CONDIÇÃO ESPECIAL: (informar se é Micro, ou Pequena Empresa).

b) Envelope 02 (Habilitação)

Proponente e CNPJ:

Pregão Presencial n.º 15/2017

Abertura: 29/03/2017 às 09:00hrs

12.2. A indicação nos envelopes, caso esteja incompleta ou com algum erro de transcrição, desde que não cause dúvida quanto ao seu conteúdo e/ou não atrapalhe o andamento do processo, não será motivo para exclusão do procedimento licitatório.

12.3. Será admitido o envio de propostas via postal, desde que o seu recebimento ocorra antes do horário designado para a realização da sessão do Pregão.

12.4. A Licitante que enviar sua proposta pela via postal, sem encaminhar representante para credenciamento na sessão, se submeterá à classificação inicial das propostas de preços. No entanto, a ausência configura a renúncia tácita aos lances e ao direito de interpor recursos administrativos quanto à decisão final da licitação.

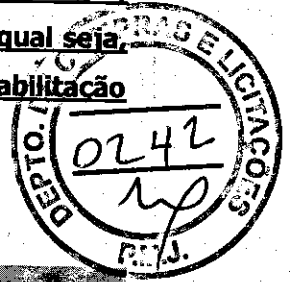


Prefeitura Municipal de Jaguariáva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

12.5. Junto com a entrega dos envelopes, as empresas Licitantes deverão entregar, também, um documento individualizado (não colocar dentro do envelope), qual seja, uma declaração dando ciência que cumprem plenamente os requisitos de habilitação exigidos por este instrumento convocatório, conforme modelo Anexo II.



13.1. ANEXO VI - GABINETE DAS PROPOSTAS

13.1. As propostas escritas serão classificadas pelo (a) Pregoeiro (a), pelo critério de menor preço, na ordem crescente de valor com base no menor valor **UNITÁRIO** de cada **ITEM** do objeto da licitação.

13.2. Para a participação na fase dos lances verbais, o (a) Pregoeiro (a) classificará a autora da proposta de menor preço, e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até dez por cento, relativamente a de menor preço **POR ITEM**.

13.3. Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no inciso anterior, o (a) Pregoeiro (a) classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas, desde que respeitado (s) o (s) valore (s) máximo (s) no **ANEXO VI** do Edital.

13.4. Em seguida, o (a) Pregoeiro (a) convidará individualmente as Licitantes classificadas PELO MENOR VALOR ITEM A ITEM, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir da autora da proposta classificada de maior preço e as demais, em ordem decrescente de valor.

13.5. Somente serão aceitos lances cujos valores sejam inferiores ao último apresentado.

13.6. O (A) Pregoeiro (a) poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor ou percentual mínimo para redução dos lances, mediante prévia comunicação às Licitantes e expressa menção na ata da Sessão.

13.7. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o (a) Pregoeiro (a) examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.



Prefeitura Municipal de Jaguariáva

Praca Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

13.8. Estabelecida a melhor proposta e sendo esta aceitável, será verificado se a Licitante que a tiver formulado atende as condições de habilitação.



13.8.1. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante a verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

13.8.2. A verificação será certificada pelo (a) Pregoeiro (a), e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

13.8.3. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a Licitante será inabilitada.

13.9. Não sendo aceitável o preço, ao (à) Pregoeiro (a) é facultado abrir negociações bilaterais com a empresa classificada em primeiro lugar objetivando uma proposta que se configure de interesse da Administração.

13.10. Após a negociação acima referida e constatado o pleno atendimento às exigências de habilitação, observado o que determina os subitens **09.5** e **09.6**, será declarado pelo(a) Pregoeiro(a), a proponente vencedora, sendo-lhe adjudicado o item integrante do objeto deste Edital.

13.11. Se a oferta não for aceitável ou se a proponente não atender às exigências do Edital, observado o que determina os subitens **09.5** e **09.6** o (a) Pregoeiro (a) examinará as ofertas subsequentes e a qualificação das Licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo a respectiva proponente declarada vencedora. Se a respectiva vencedora estiver com alguma restrição quanto à regularidade fiscal, o Pregoeiro (a) somente lhe adjudicará o objeto, após o transcurso do prazo para regularização.

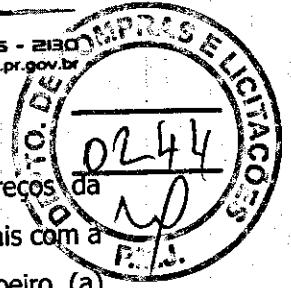
13.12. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo (a) Pregoeiro (a) implica na sua exclusão da fase dos lances verbais, mantendo, entretanto, o preço da proposta escrita para efeito de ordenação das propostas.



Prefeitura Municipal de Jaguariáva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.940.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



13.13. Caso não se realize lances verbais, será verificada a aceitabilidade dos preços da proposta escrita de menor valor, facultado ao (à) Pregoeiro (a) abrir negociações bilaterais com a autora dessa proposta e, uma vez considerados aceitos esses preços, o (a) Pregoeiro (a) adjudicará o objeto deste Edital à firma que formulou a proposta em questão, depois de observado o previsto nos subitens **09.5** e **09.6**.

13.14. O objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente melhor classificada no certame.

13.15. Da sessão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo (a) Pregoeiro (a) e Licitantes presentes, ressaltando-se que poderá constar a assinatura da Equipe de Apoio, sendo-lhes facultado este direito.

13.16. Outras decisões, envolvendo principalmente negociações, serão tomadas a partir de reuniões entre Pregoeiro (a), Equipe de Apoio e Licitante, as quais serão objeto de registro em ata.

13.17. Verificando-se, no curso da sessão do Pregão Presencial, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital a proposta será desclassificada.

13.18. Ao final da disputa por lances verbais, a Licitante que se consagrar vencedora, fica obrigada a efetivar o fornecimento e/ou serviço, de acordo com o Novo Preço Final Vencedor, conforme registrado na Ata da Sessão, a qual deve ser devidamente assinada pelo representante da proponente vencedora, tornando-se com este ato, sem qualquer efeito o preço inicialmente cotado na proposta escrita, salvo se o representante não estiver presente e a proposta escrita se consagrar vencedora.

13.19. A Licitante vencedora deverá no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, apresentar ao (a) Pregoeiro (a), uma nova proposta após os lances (Proposta Comercial Final), que poderá ser via e-mail ou via fac-símile, para que possa ser anexada aos autos.

13.20. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste Edital.

13.21. É obrigatório a apresentação das amostras dos itens pela empresa vencedora no prazo de 05 dias uteis, sob pena de desclassificação de imediato.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



14. IMPUGNAÇÃO DO ATO CONTRATUAL

14.1. Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para solicitar esclarecimentos ou providências em relação ao presente PREGÃO, ou ainda para impugnar este Edital, desde que o faça com antecedência de até 02 (dois) dias úteis da data fixada para recebimento das propostas, observado o disposto no art. 41, § 2º, da Lei nº 8.666/93.

14.2. Não serão reconhecidas impugnações do Edital por fax ou e-mail, somente por escrito, na via original, protocolada na Prefeitura Municipal, dentro do respectivo prazo legal.

14.3. O (A) Pregoeiro (a) deverá decidir sobre a impugnação, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas. Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do Edital, capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização deste PREGÃO.

14.4. A impugnação, feita tempestivamente pela Licitante, não a impedirá de participar deste PREGÃO, até o julgamento da impugnação.

15. RECURSOS

15.1. Declarado a vencedora, qualquer Licitante poderá manifestar **imediate e motivadamente** a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões do recurso, conforme disposto no inciso XVIII do art. 4º da Lei nº. 10.520/02, ficando a (s) demais Licitante (s) desde logo, intimada (s) para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada **vista imediata** dos autos.

15.2. A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante importará na decadência do direito de recurso, e conseqüente adjudicação do objeto pelo (a) Pregoeiro (a) à vencedora.

15.3. O prazo para recurso contra a decisão de habilitação ou inabilitação da documentação das microempresas e empresas de pequeno porte, somente começará a correr após o julgamento das propostas e o transcurso dos prazos legais concedidos para regularização, nos moldes estabelecidos no item **09.6** deste Edital.

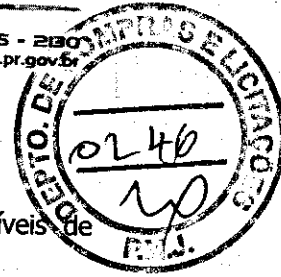
Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 19



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



15.4. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.5. Não serão aceitos recursos enviados por fax ou e-mail, somente por escrito, dirigidos ao (à) Pregoeiro (a), na forma original, e protocolados neste Município, dentro do prazo estipulado neste Edital.

15.6. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação à Licitante vencedora.

15.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Departamento de Compras e Licitações, na Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Jaguariáiva/PR, em dias úteis, das 9 h às 11 h e das 13h às 16 horas.

16. RECEBIMENTO DE PAGAMENTO

16.1. Com exceção dos perecíveis, o recebimento será **provisório**, dentro do prazo de 07 (sete) dias, que será conferida a qualidade e a quantidade do objeto entregue e estando tudo em conformidade com o licitado e solicitado, atestará o verso da NF/Fatura.

16.2. A simples assinatura de servidor em canhoto de fatura ou conhecimento de transporte implica apenas **recebimento provisório**.

16.3. Caso sejam encontrados vícios nos produtos entregues, se procederá conforme determina o subitem "20: Das Penalidades", deste Edital.

16.4. Após regularizada a situação, ou após o transcurso do prazo estabelecido no subitem "16.1", sem a apresentação de qualquer reclamação, o recebimento será considerado definitivo.

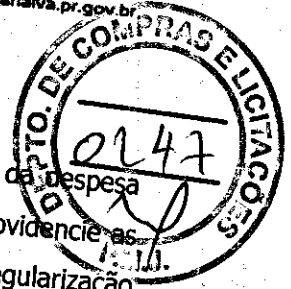
16.5. Os pagamentos dos produtos entregues serão efetuados **em até 15 dias**, a contar da apresentação da respectiva Nota Fiscal, caso não haja irregularidades pendentes de saneamento por parte da Licitante vencedora. Se houver, o prazo acima mencionado somente começará a correr após a devida regularização. A Licitante vencedora deverá constar na Nota Fiscal emitida sem rasuras e em letra bem legível o número de sua conta corrente, o nome do banco e respectiva agência (que deverá ser preferencialmente do Banco do Brasil S/A, para que sejam cumpridas as determinações do Decreto Federal nº 7.507 de 27/06/2011).



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariaíva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



16.6. Havendo erro na nota fiscal/fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa aquela será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para o pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação e/ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer penalidade, ônus ou correção para o **CONTRATANTE**.

16.7. Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA**, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

16.8. O **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** a atualização monetária sobre o valor devido entre a data do adimplemento das obrigações contratuais e a do efetivo pagamento, excluídos os períodos de carência para recebimento definitivo e liquidação das despesas previstos no item anterior, utilizando o índice publicado pela Fundação Getúlio Vargas que represente o menor valor acumulado no período, desde que a mesma não tenha sido responsável no todo ou em parte pelo atraso no pagamento.

16.9. A **CONTRATADA** deverá anexar às notas fiscais as certidões negativas de débitos da Receita Federal e FGTS.

16.10. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do "Município de Jaguariaíva".

17.1. Os preços constantes na proposta apresentada somente poderão ser alterados após 60 (sessenta) dias de vigência dos contratos, mediante comprovação de alta de mercado através de apresentação de Notas Fiscais e matérias de notoriedade (dados jornalísticos).

18.1. As obrigações decorrentes desta licitação, que serão firmadas entre o Município de Jaguariaíva, e a PROPONENTE vencedora, serão formalizadas através de Termo de Contrato ou documento equivalente, observando-se as condições estabelecidas neste Edital, seus Anexos, aquelas contidas na legislação vigente, bem como, na proposta da Licitante vencedora.



Prefeitura Municipal de Jaguariáva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 8 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



18.2. A vencedora do certame terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para comparecer na Sede da Prefeitura e assinar o contrato, aceitar ou retirar o termo equivalente, a contar da publicação do resultado da licitação no Diário Oficial do Município e/ou através de solicitação formal do Município.

18.3. O prazo estipulado no item **18.2** poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela PROPONENTE vencedora, durante o seu transcurso, e desde que, ocorra motivo justificado e aceito pelo MUNICÍPIO.

18.4. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, retirar ou aceitar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades legalmente estabelecidas.

18.5. É facultado à Administração, quando a convocada não assinar o termo de contrato, não retirar ou aceitar o instrumento equivalente, no prazo e condições estabelecidos, convidar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas **condições propostas de cada classificado**, inclusive quanto aos preços, de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação.

18.6. Decorridos 60 (sessenta) dias consecutivos da data da apresentação das propostas, sem a comunicação para a contratação, ficam as Licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

18.7. O Município de Jaguariáva, durante a vigência do contrato poderá solicitar, acréscimos ou supressões, através de Termo Aditivo, respeitado o artigo 65 da Lei n.º 8666/93.

19.1. O contrato terá vigência a partir da data da assinatura até 12 (doze) meses.

20.1. Se a Licitante adjudicada, descumprir qualquer dos termos definidos nesta licitação, sem justificativa aceita pelo MUNICÍPIO, ser-lhe-ão aplicadas as seguintes penalidades:

a) Advertência, que será aplicada em casos de faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízo de monta ao **CONTRATANTE**.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 8 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



b) Suspensão do direito de licitar, junto a Administração Pública, pelo prazo que o titular do órgão determinar, segundo a natureza da falta e o prejuízo causado a Administração Pública, de acordo com o inciso III do art. 87 da Lei n.º 8.666/93, com as alterações posteriores.

c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, de acordo com o inciso IV e § 3º do art. 87 da Lei n.º 8.666/93, com as alterações posteriores.

d) As sanções previstas nos itens acima mencionados podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, e admitem defesa prévia do interessado no respectivo Processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, com exceção da pena de declaração de inidoneidade, hipótese em que é facultada a defesa, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista.

e) As sanções podem ser aplicadas de forma isolada ou cumulativa, admitindo direito à prévia defesa.

20.2. No caso de multa, ficam estabelecidos os seguintes percentuais:

a) Multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do Contrato ou Termo equivalente, pela recusa em retirá-lo, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 87 da Lei n.º 8.666/93.

b) Multa de mora no percentual correspondente a 2% (dois por cento), calculada sobre o valor do pedido de entrega/requisição de empenho, por dia de inadimplência, até o limite de 10 (dez) dias, quando a administração poderá tomar as demais medidas cabíveis, salvo se o atraso decorrer de caso fortuito ou força maior devidamente justificado e comprovado pela **CONTRATADA**.

c) Multa compensatória no percentual de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor total do objeto ainda não entregue, em caso de atraso superior ao prazo acima estabelecido, caracterizando inexecução total da obrigação, podendo a interesse da Administração ser rescindido o contrato.

d) Multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato por infringência a qualquer cláusula contratual, dobrável em caso de reincidência.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2000
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



20.3. Quando comprovado que o produto fornecido não corresponde ao especificado na proposta, fica assegurado ao Município, o direito de exigir a sua substituição, sem quaisquer ônus, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, bem como, o ressarcimento de eventuais prejuízos que o fato ocasionar.

20.4. O não cumprimento do disposto no item **20.2**, implica na sua aplicação, a partir do 6º dia, de multa de 2% ao dia, calculada sobre o preço total do pedido entregue de forma irregular, e limitada a 10 (dez) dias após o pedido de substituição, quando a Administração tomará as demais medidas legais cabíveis.

20.5. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas na Lei n.º 8.666/93, inclusive responsabilização da Licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração.

20.6. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 03 (três) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo MUNICÍPIO.

20.7. As penalidades serão registradas no Cadastro da Proponente e/ou no Departamento de Licitações e Contratos do Município de Jaguariáiva, e no caso de suspensão do direito de licitar, a Licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

20.8. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte participar deste certame com restrição de regularidade fiscal, a não regularização da situação no prazo estipulado no item **09.6** deste Edital, implica na aplicação das sanções previstas no art. 87 e seguintes da Lei n.º 8.666/93.

20.9. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

20.10. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à Licitante vencedora o contraditório e ampla defesa.

20.11. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, além da multa cominada na letra "a", implica na aplicação de outras sanções cabíveis cumulativamente de acordo com a legislação vigente.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



20.12. As sanções de multas previstas neste Edital poderão cumular-se, porém, não poderão exceder a 30% (trinta por cento) do valor contratual e, também, não excluem a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, quando houver.

20.13. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

21.1. O MUNICÍPIO poderá revogar esta licitação, independentemente de interpeleção judicial ou extrajudicial, desde que motivado o ato, e assegurados à Licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

21.2. A apresentação da proposta implica para a proponente Licitante a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, bem como a integral e incondicional aceitação de todos os termos e condições deste Edital, sendo responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do Pregão.

21.3. Havendo indícios de conluio entre as Licitantes ou de qualquer outro ato de má-fé, o MUNICÍPIO comunicará os fatos ao Ministério Público Estadual, para as providências devidas.

21.4. É facultado ao (à) Pregoeiro (a) ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, inclusive em relação às CNDs disponibilizadas na Internet (que poderão ser emitidas pelo (a) Pregoeiro (a) na própria Sessão, se julgar necessário), vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

21.5. Qualquer pedido de esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital deverá ser encaminhado, por escrito, ao (à) Pregoeiro (a), no seguinte endereço:



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cr.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

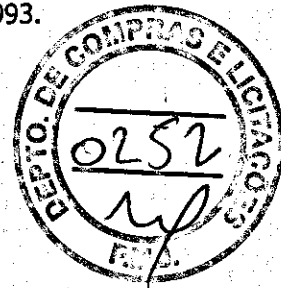
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Departamento de Compras e Licitações, sito na Praça Isabel Branco, 142 – Cidade Alta – Jaguariáiva/PR.

21.6. Os casos omissos serão dirimidos pelo (a) Pregoeiro (a), com observância da legislação vigente, em especial pela Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto Municipal n.º 131 de 01 de agosto de 2006, e subsidiariamente pela Lei n.º 8.666 de 21 de junho de 1993.

21.7. Faz parte integrante deste Edital os Anexos:

- **I (CREDENCIAMENTO);**
- **II (DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO);**
- **III (DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE);**
- **IV (DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE TRABALHISTA, DE IDONEIDADE E DE AUSÊNCIA DE VÍNCULO);**
- **V(MODELO DE PROPOSTA).**



21.8. As proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, e o Município de Jaguariáiva, não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

21.9. As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados, em qualquer fase da licitação.

21.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos, em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Jaguariáiva.

21.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da Licitante, desde que seja possível aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.

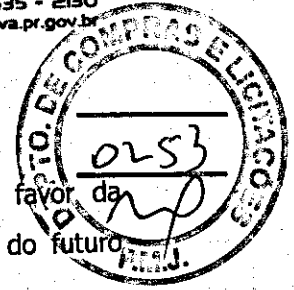
21.12. Em regra, não serão aceitos documentos ou propostas enviadas por telex e/ou fac-símile, salvo se referente ao termo de recebimento do Edital, às renúncias ao direito de recursos e às **propostas corrigidas após os lances (Proposta Comercial Final)**, nos termos previstos neste Edital.



Prefeitura Municipal de Jaguaraiá

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiá - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



21.13. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

21.14. Fica eleito desde já, o Foro da Comarca de Jaguaraiá/PR para dirimir quaisquer dúvidas e/ou, apreciar quaisquer ações que porventura sejam propostas e digam respeito ao presente Certame Licitatório.

Jaguaraiá, 20 de março de 2017.

Élio Zub Junior
Pregoeiro Municipal



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

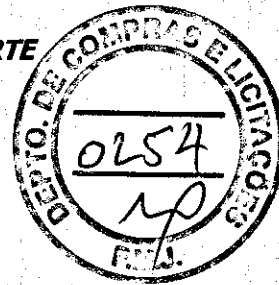
Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 8 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06



**ANEXO I
(MODELO)**

AO MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA

AO (À) PREGOEIRO (A):

PROPONENTE:

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

OBJETO: Registro de Preços para aquisição de Gêneros Hortifrutigranjeiros, para atender diversas Secretarias no ano de 2017.

CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR NA LICITAÇÃO

Através do presente, credenciamos o (a) Sr. (a) _____, portador da Cédula de Identidade Nº _____ SSP/____, inscrito(a) no CPF/MF sob o nº _____, para participar da Licitação instaurada pelo Município de Jaguariáiva, na Modalidade **PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017**, supra referenciada, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe, dentre outros poderes, o de renunciar ao direito de interposição de Recursos.

_____, em _____ de _____ de _____.

Diretor ou Representante Legal

"Com firma reconhecida"

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 28



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06

ANEXO II
(MODELO)



AO MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA

AO (À) PREGOEIRO (A)

PROPONENTE:

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob Nº _____, sediada na Rua _____ Nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, estado _____, através de seu representante legal infra-assinado, declara, para fins de participação no **Pregão Presencial N.º ____/____**, e sob as penas da Lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação previstos em seu Edital, conforme previsto no artigo 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

Por ser a expressão da verdade, firma a presente declaração.

Jaguariáiva/PR, ____ de ____ de ____.

Diretor ou representante legal – RG/CPF

Pregão Presencial 15 - 2017 – Pg. 29



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

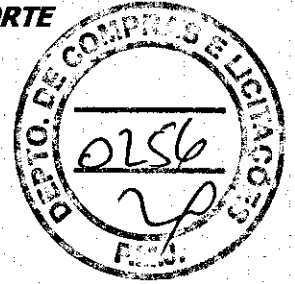
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06

**ANEXO III
(M O D E L O)**



AO MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA

AO (À) PREGOEIRO (A)

PROPONENTE:

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A _____ (nome da empresa) com sede na
_____ (endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o n.
_____, através de seu representante legal infra-assinado, **DECLARA**,
sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte
nos termos do art. 3º da Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a
fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas, por não se enquadrar em nenhuma das
vedações legais impostas pelo § 4º do referido artigo.

_____, _____ de _____ de _____.

(assinatura do representante legal)

CARIMBO DA EMPRESA

Pregão Presencial 15 - 2017- Pg. 30



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06

ANEXO IV (MODELO)



AO MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA

AO (À) PREGOEIRO (A)

PROPONENTE:

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

DECLARAÇÃO

A _____ (nome da empresa) com sede na
_____ (endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o Nº
_____, através de seu representante legal infra-assinado, **DECLARA**, sob as
penalidades da lei, que:

I - Os dirigentes, sócios e gerentes da empresa, a qual representa, não mantêm vínculo empregatício com o MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA.

II - Encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e nos termos da Lei n.º 9.854 de 27 de outubro de 1999.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

III - Não fomos declarados inidôneos para licitar com o Poder Público, em quaisquer de suas esferas.

Por ser a fiel expressão da verdade, firmamos o presente.

_____, ____ de ____ de ____.

(assinatura do representante legal)

CARIMBO DA EMPRESA

Diretor e/ou Representante Legal

Razão Social:



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

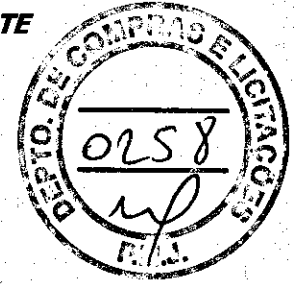
Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06



ANEXO V (M O D E L O DE PROPOSTA)

1- IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE:

Razão Social:

CNPJ/MF N.º:

Endereço:

Bairro:

CEP:

Cidade/Estado:

Telefone:

Fax:

Representante Legal/ Procurador:

Em atendimento ao Edital do **Registro de Preços para aquisição de Gêneros Hortifrutigranjeiros, para atender diversas Secretarias no ano de 2017**, conforme especificações contidas no Edital e seus anexos, e ofereço o (s) preço (s) para o (s) item (ns) abaixo especificado (s):

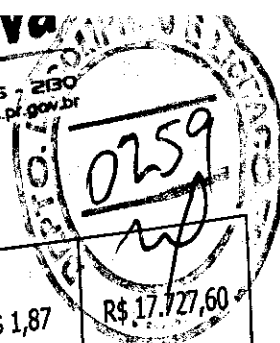
Quantidade	Descrição	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
Und	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	470	R\$ 7,47	R\$ 3.510,90
Kg	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;	1675	R\$ 2,23	R\$ 3.735,25
Kg	Abóbora paulista extra ,de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de enfermidades defeitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes).Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	660	R\$ 1,78	R\$ 1.174,80
Kg	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1º qualidade	630	R\$ 3,59	R\$ 2.261,70
Und	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1º qualidade	1095	R\$ 1,75	R\$ 1.916,25
Kg	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade;	607	R\$ 24,15	R\$ 14.659,05
Kg	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1º qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento	60	R\$ 5,70	R\$ 342,00



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



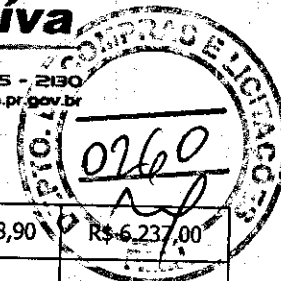
Kg	Banana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	9480	R\$ 1,87	
Kg	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	865	R\$ 2,75	R\$ 2.378,75
Kg	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	4080	R\$ 2,58	R\$ 10.526,40
Und	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	140	R\$ 3,51	R\$ 491,40
Kg	Beterraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1º qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica	830	R\$ 3,06	R\$ 2.539,80
Maço	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum,	1110	R\$ 3,37	R\$ 3.740,70
Kg	Cebola, pêra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário;	1960	R\$ 2,72	R\$ 5.331,20
Kg	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade	3406	R\$ 2,55	R\$ 8.685,30
Kg	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis	2050	R\$ 4,28	R\$ 8.774,00
Maço	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva	470	R\$ 1,46	R\$ 686,20
Maço	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico	750	R\$ 4,27	R\$ 3.202,50
Maço	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	565	R\$ 3,03	R\$ 1.711,95
Und	Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material de terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânico	400	R\$ 1,57	R\$ 628,00
Kg	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	300	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
Kg	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1º qualidade	60	R\$ 6,49	R\$ 389,40
Kg	Laranja, fruta in natura, unidade com até 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.;	5890	R\$ 2,53	R\$ 14.901,70
Kg	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	6340	R\$ 6,97	R\$ 44.189,80
Und	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	3074	R\$ 3,54	R\$ 10.881,96
Kg	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	1310	R\$ 4,23	R\$ 5.541,30
Kg	Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	1640	R\$ 8,97	R\$ 14.710,80
Kg	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	488	R\$ 3,95	R\$ 1.927,60
Kg	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	9450	R\$ 3,65	R\$ 34.492,50
Kg	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	432	R\$ 4,61	R\$ 1.991,52



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



Kg	Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	330	R\$ 18,90	R\$ 6.237,00
Band	Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;	695	R\$ 11,68	R\$ 8.117,60
Kg	Pêra, fruta in natura, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	300	R\$ 8,64	R\$ 2.592,00
Kg	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1º qualidade.	550	R\$ 2,01	R\$ 1.105,50
Kg	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	30	R\$ 6,50	R\$ 195,00
Kg	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	60	R\$ 2,69	R\$ 161,40
Maço	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	482	R\$ 1,61	R\$ 776,02
Kg	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	3037	R\$ 3,29	R\$ 9.991,73
Kg	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1º qualidade.	440	R\$ 6,79	R\$ 2.987,60
Kg	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitadas aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	225	R\$ 7,50	R\$ 1.687,50

- a) Valor Total da proposta: R\$. (Por Extenso).
- b) Prazo de validade da proposta: _____ (no mínimo: 60 (sessenta) dias).
- c) A entrega dos produtos será efetuada de acordo com as especificações e quantificações contidas no Termo de Referência constante no Anexo V e demais exigências do Edital do **Pregão Presencial n.º 15/2017**.
- d) No preço proposto foram consideradas a totalidade dos custos e despesas do objeto e todas as despesas com encargos das leis trabalhistas e sociais, todos os custos diretos e indiretos, taxas, remuneração, gastos com FRETES, transporte, pedágio, despesas fiscais e financeiras, e quaisquer despesas extras e necessárias não especificadas no Edital de **Pregão Presencial n.º 15/2017**, mas julgadas essenciais ao cumprimento do objeto.
- e) Dados Bancários: Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____
- f) O responsável pela assinatura do Contrato, é o(a) Sr(a) _____, CPF n.º _____, qualificação _____, endereço _____.

_____ de _____ de 2017.

Diretor ou representante legal – Identidade
Nome legível/Carimbo da empresa



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

1.2. EXIGÊNCIAS QUANTO AOS PRODUTOS: Somente poderão ser fornecidos produtos quando for o caso, que:

I. Estejam devidamente registrados nos órgãos oficiais competentes;

II. Tenham sido produzidos e embalados por estabelecimentos devidamente licenciados para funcionamento;

III. Não possuam embalagens abertas ou violadas, ou com qualquer tipo de alteração, quando comparada com a condição original.

1.3. Os produtos devem atender os seguintes requisitos:

I. Sejam compatíveis com as descrições contidas neste Termo.



A empresa vencedora deverá providenciar a entrega dos gêneros alimentícios nas secretarias solicitantes.

2.1 – Horário para entrega dos produtos: 08:30hs às 11:30hs e das 13:30hs às 16:00hs. Não será recebido nenhum produto fora desses horários.

2.2 – Os produtos serão entregues da seguinte forma:

a) O prazo de entrega será de 05 (cinco) dias úteis de acordo com os pedidos estipulados pelas secretarias solicitantes;

b) Os legumes, verduras e frutas deverão ser transportados em monoblocos de polietileno (caixas), limpos e higienizados;

c) **O recebimento dos gêneros alimentícios será inicialmente em caráter provisório, o aceite definitivo dar-se-á com a liberação da Nota Fiscal para pagamento, e está condicionada ao atendimento das exigências contidas no Edital de Licitação. Caso não cumpra as exigências deste Edital o Fornecedor será comunicado a retirar o produto no local de entrega e a substituí-lo por outro que atenda as especificações contidas no Anexo IV, sem nenhum ônus para Prefeitura Municipal.**

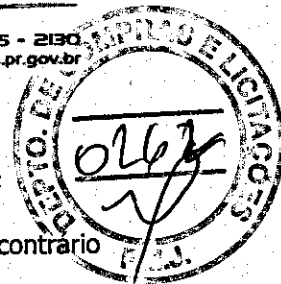
d) As proponentes vencedoras do certame deverão seguir fielmente os pedidos estipulados pelas secretarias solicitantes, observando datas, quantidades, horário, marcas e características apresentadas no ato licitatório e na proposta de preços. As proponentes deverão garantir a assinatura do responsável pelo recebimento no ato da entrega;



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



- e) As Notas Fiscais devem ser emitidas no dia da entrega e vir junto com as mercadorias;
- f) As mercadorias devem ser entregues em sua totalidade, conforme Nota Fiscal, caso contrario toda mercadoria será devolvida;
- g) As embalagens não podem conter adesivo informativo sobre o produto. O rótulo contendo informações nutricionais, data de fabricação, validade e demais informações devem constar na própria embalagem do produto;
- h) Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregue duas vezes na semana, conforme solicitação das secretarias responsáveis pela autorização de fornecimento.

14.4 - Em caso de devolução do(s) produto(s), por estar(em) em desacordo com as especificações contidas no Anexo IV, todas as despesas serão atribuídas a Contratada devendo providenciar no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, e sua substituição.

14.5 - A Contratada, não cumprindo o prazo de reposição citado, estará sujeita as sanções previstas no item 11 deste edital.

14.6 - A empresa adjudicatária deverá observar as condições e prazos propostos, assumindo toda e qualquer responsabilidade por seu descumprimento.

14.7 - A licitante vencedora, sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Comissão de Recebimento da Prefeitura, encarregada de acompanhar a entrega dos materiais prestando esclarecimento solicitados atendendo as reclamações formuladas.

2.11. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do Município de Jaguariáiva.

3.1.1. RESPONSABILIDADE DO CONTRATADO

3.1. Para o fornecimento será celebrado contrato administrativo (conforme minuta anexa a este Edital) que estabelecerá em suas cláusulas condições para o fornecimento, demais direitos e obrigações entre as partes de acordo com os normativos vigentes.

3.2. O instrumento contratual deverá ter vigência a partir da data de sua assinatura até 12 (doze) meses.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 8 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariaíva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Assim definidas pelo art. 3º da L.C. nº 123/06



MINUTA CONTRATUAL CONTRATO DE FORNECIMENTO

CONTRATO N.º ____/17

PREGÃO PRESENCIAL N.º 15/2017

Contrato de Fornecimento que entre si celebram _____
e o Município de JAGUARIAÍVA, na forma abaixo:

MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno com sede à Praça Isabel Branco, 142 – Cidade Alta - inscrita no C.N.P.J./MF nº 76.910.900/0001-38, neste ato representado pelo Sr. José Sloboda, brasileiro, casado, portador do RG nº. 4336839-7-PR, e inscrito no CPF sob nº. 526.333.009-82, residente e domiciliado na Av. Conde Francisco Matarazzo, nesta Cidade, Prefeito Municipal em pleno exercício de seu mandato e funções, Carlos Perez Gomez, brasileiro, casado, Bacharel em Administração, portador do RG nº. 3.115.232-1 SESP/PR e inscrito no CPF/MF sob nº. 411.911.619-00, Secretário Municipal de Finanças.

_____, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ sob N.º _____, inscrição estadual sob N.º _____, com sede a _____, _____, na cidade de _____, CEP: _____, neste ato representada pelo seu _____ Sr. _____ RG N.º _____, CPF N.º _____, residente e domiciliado na _____ na cidade de _____ CEP: _____, estando sujeitos aos termos da Lei 866/93, tem justo e acordado o que se segue, mediante as cláusulas e condições seguintes.

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 37





Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguaraiava - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



Constitui objeto deste Contrato a **Prestação de Serviços e Fornecimento** a serem prestados pelo CONTRATADO, _____, conforme **PREGÃO PRESENCIAL nº ___/2017**.

Ficam integrados a este Contrato, independente de transcrição, os seguintes documentos cujos teores são de conhecimento da **CONTRATADA**: atos convocatórios e convite, especificações, proposta de preços da licitante e legislação pertinente à espécie.

Será incorporada a este Contrato, mediante **TERMO ADITIVO**, qualquer modificação que venha a ser necessária durante a sua vigência, decorrente das obrigações assumidas pelo **CONTRATADO**, alterações dos serviços, especificações, anexos, prazos ou normas gerais de serviços da **CONTRATANTE**.

O valor global para a execução dos serviços é de R\$ _____ (_____), daqui por diante denominado "**VALOR CONTRATUAL**". No valor global estão incluídos os preços de diárias, hospedagem, alimentação, mão de obra, encargos de legislação social, trabalhista, previdenciária, infortúnio do trabalho, administração, lucro, taxas e quaisquer outras despesas incidentes sobre os serviços.

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta recursos provenientes da Secretaria de _____.

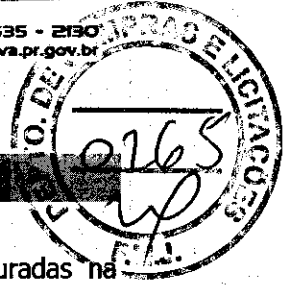
O pagamento deverá ser efetuado em até 15 (quinze) dias úteis mediante a apresentação das notas fiscais, devidamente atestadas pela Secretaria responsável.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



Ao **CONTRATADO** serão aplicadas multas pela **CONTRATANTE** a serem apuradas na forma, a saber:

- a) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global da proposta, pela inexecução total do contrato, e em caso de rescisão contratual por inadimplência da contratada.
- b) Multa de 10% (dez por cento), sobre o valor de cada item da proposta atualizada, por dia que exceder o prazo contratual para fornecimento do objeto.
- c) Multa de 10% (dez por cento) do valor remanescente do contrato, na hipótese de inexecução parcial ou qualquer outra irregularidade.

As multas mencionadas nos itens a, b e c serão descontados dos pagamentos a que a contratada tiver direito, ou mediante pagamento em moeda corrente, ou ainda judicialmente quando for o caso.

As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas ou penais, previstas na Lei 8.666/93.

Nos termos do art. 7º da Lei nº. 10.520, de 17/07/2002, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 60 (sessenta) meses, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública nos casos de:

- a) Apresentação de documentação falsa;
- b) Retardamento na execução do objeto;
- c) Não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
- d) Comportamento inidôneo;
- e) Fraude na execução do contrato;
- f) Falha na execução do contrato.

Será facultado à licitante o prazo de 05 (cinco) dias para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas neste item.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



CONDIÇÃO DE PAGAMENTO DAS MULTAS:

Quando da aplicação de multas, a CONTRATANTE notificará o CONTRATADO que terá prazo de 10 (dez) dias corridos para recolher à Tesouraria da CONTRATANTE a importância correspondente, sob pena de incorrer em outras sanções cabíveis.

PRazo DE VIGENCIA DO CONTRATO:

O presente contrato terá vigência até 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura deste.

RESPONSABILIDADE DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

O **CONTRATADO** se obriga a assegurar a execução do serviço, cumprindo fielmente o disposto no edital, anexos e adendos.

RESERVA DE DIREITO DE RESCISÃO:

A **CONTRATANTE** se reserva o direito de rescindir, o Contrato independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que ao **CONTRATADO** caiba o direito de indenização de qualquer espécie, nos seguintes casos:

- a) Quando o **CONTRATADO** transferir, no todo ou em parte, o Contrato;
- b) Quando houver inadimplência de cláusulas ou condições contratuais por parte do contratado e desobediência da determinação da contratante.

RESERVA DE DIREITO SEGUNDO OS CASOS ANTERIORES:

Os casos omissos serão dirimidos de comum acordo entre as partes, com base na legislação em vigor.

FORO DA DECISÃO TERCEIRA - DO ARBITRAMENTO E FÓRUM:

As partes contratuais ficam obrigadas a responder pelo cumprimento deste termo, perante o Foro da Comarca de Jaguariáiva, Estado do Paraná.

Pregão Presencial 15 - 2017 - Pg. 40



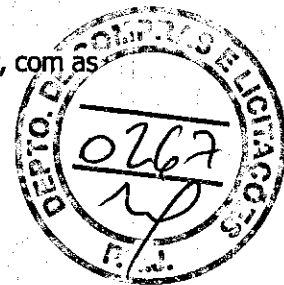
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Justas e contratadas, firmam as partes este instrumento, em 3 (três) vias em igual teor, com as testemunhas presentes ao ato, a fim de que produza seus efeitos legais.

JAGUARIAÍVA, _____ de _____ de 2017.



MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA

CONTRATANTE

CONTRATADO

Testemunhas

CPF:

CPF:



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariaíva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº

PREGÃO Nº/2017

Processo Nº/2017DCL

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA



Aos _____ dias do mês de _____ de _____, na Prefeitura Municipal de Jaguariaíva, situada _____, em Jaguariaíva (PR) representada neste ato pelo, Sr. _____ brasileiro, casado, portador da Cédula de Identidade nº _____ e CPF/MF nº _____; e do outro lado as empresas a seguir descritas e qualificadas, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e Decretos nºs 5.450 e 5.504/05, Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), Decreto Federal 3.931/2001; e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores todos representados conforme documento de credenciamento ou procuração inserta nos autos, resolvem registrar os preços, conforme decisão exarada no processo administrativo nº _____ e **HOMOLOGADA**, às fls. _____, publicada no Órgão Oficial do Município, edição de _____ (fls. ____/____), referente ao Pregão Presencial nº _____, consoante as seguintes cláusulas e condições:

1 - Consideram-se registrados os seguintes preços do Detentor da Ata: _____, CNPJ nº _____, representado pelo seu _____, Sr (a) _____ (qualificação), à saber

1.1. Descrição:

Item	Descrição	Apres.	Marca	Quant.	Unitário	Total	Empresa

1.2. A Administração efetuará seus pedidos a Detentora da Ata através da entrega de uma via da nota de empenho por onde correrá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, inclusive fac-simile.

1.3. O prazo para entrega dos produtos será de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento pelo detentor da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de cada pedido de fornecimento representado pela correspondente NOTA DE EMPENHO/AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO, no endereço e horário determinado pela Secretaria solicitante.

1.4. Os valores devidos pela Prefeitura serão pagos, em 10 (dez) dias úteis após o recebimento definitivo (formal e objetivo dos produtos), mediante apresentação da respectiva fatura acompanhado dos demais documentos fiscais, inclusive comprovantes da seguridade social.

1.5. Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pela Administração.

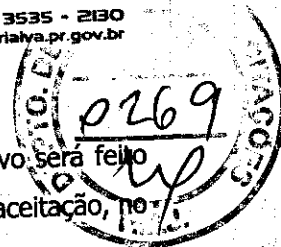




Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



1.6. Os produtos fornecidos serão recebidos provisoriamente; o recebimento definitivo será feito após a verificação das especificações, qualidade e quantidade, e conseqüentemente aceitação, no prazo de 05 (cinco) dias a contar do recebimento provisório.

1.7. Este instrumento de registro de preços não obriga a Administração a firmar as contratações com a fornecedora, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurados, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo quanto, artigo 15, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

1.8. O descumprimento do prazo de entrega sujeitará a fornecedora às seguintes sanções:

- a) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global da proposta, pela inexecução total ou parcial do contrato, e em caso de rescisão contratual por inadimplência da contratada.
- b) Multa de 0,5 % (cinco décimos por cento), sobre o valor de cada item da proposta atualizada, por dia que exceder o prazo contratual para fornecimento do objeto, caso este não atenda o disposto no subitem 1.6.
- c) Impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal pelo período de 01 (um) ano caso o cancelamento decorra do disposto do subitem anterior, fraude, observada a ampla defesa e o contraditório.

1.9. O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses dos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/93, ou a pedido justificado do interessado, presente às razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

1.10. A fornecedora deverá manter, enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº 15/2017.

1.11. Faz parte integrante desta Ata de registro de Preços, aplicando-se-lhe todos os seus dispositivos, o edital de Pregão nº/2017 a Nota de Empenho/Autorização de Fornecimento com os termos aditados e a proposta de detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

1.12. A presente Ata de Registro de Preços terá validade pelo prazo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da publicação no Diário Oficial do Estado.

1.13. As questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a precedeu, serão dirimidas no Foro da **Comarca de Jaguariáiva, Estado do Paraná**, esgotadas as vias administrativas.

1.14. Para constar que foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, que vai assinada pelo Município de Jaguariáiva, na pessoa do prefeito municipal pelo(s) Sr(s) representantes, qualificado preambularmente, representando a detentora e testemunhas.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 1233 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



MUNICIPIO DE JAGUARIAIVA
Prefeito Municipal
EMPRESA (S) DETENTORA DA ATA

Testemunhas:

CPF/RG:

Testemunhas:

CPF/RG