



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Estado do Paraná

DEPARTAMENTO DE MATERIAIS E COMPRAS

Protocolo 2573-2020

PREGÃO ELETRÔNICO 51-2020

Processo DCL 80-2020

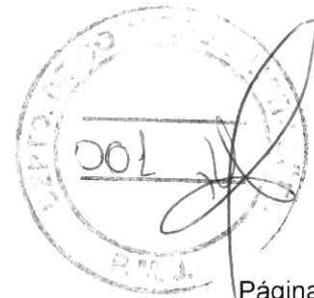
OBJETO: Registro de preço para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde para o período 2020.

Data de abertura: 29/04/2020 às 09:00 h

PREGÃO ELETRÔNICO 51-2020 =

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

Guia 11)
1990/20



PROCESSO/ANO: 2573 - 2020

Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

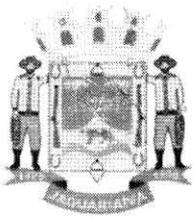
REQUERENTE: SEC. MUN. DE SAÚDE
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHAMENTO DE RELAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 27/02/2020 09:49:38
SÚMULA: OFICIO Nº 162/FINAN/SEMUS/2020- ENCAMINHA RELAÇÃO COM O QUANTITATIVO DE GÊNEROS DE HORTIFRUTI PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO CAPS ,PELO PERIODO DE 12 MESES.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo



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 - semus@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE SAÚDE

Of.162 / FINAN / SEMUS

Jaguariaíva , 21 de fevereiro de 2020

Ilmo Sr



Vimos encaminhar à Vossa Senhoria a relação com o quantitativo de gêneros de hortifruti para atender as necessidades do Centro de Atenção Psicossocial – CAPS pelo período de 12 meses .

O valor deverá ser contabilizado na conta :

PROJ./ ATIV. 2.064 MANUTENÇÃO DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL – CAPS
MATERIAL DE CONSUMO

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

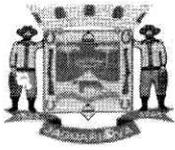

AMÁLIA CRISTINA ALVES
Secretaria Municipal de Saúde


GUILHERME WASILEWSKI
Diretor Financeiro – SEMUS

ILMO SR
MAURICIO FERNANDES
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



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 - semus@jaguariaiva.pr.gov.br

Centro de Atenção Psicossocial

CAPS- Vovó Tônica



Jaguariaíva, 21 de Fevereiro de 2020.

Ofício nº080/ 2020- CAPS

Ilma Senhora:

Venho por meio deste encaminhar a Vossa Senhoria a solicitação de HORTI FRUTI, para que disponibilizado para os pacientes do CAPS.

Sem mais para o momento, estamos à disposição para quaisquer orientações e esclarecimentos.


Larissa Vieira Sadeck dos Santos
Coordenadora CAPS / Psicóloga
Decreto nº 795.2107

Decreto nº 795/2017

Ilma Senhora:

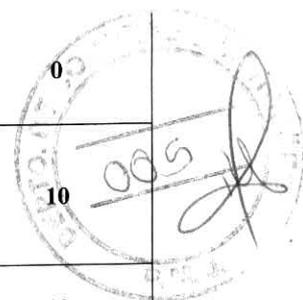
Amália Cristina Alves

Secretária Municipal de Saúde.

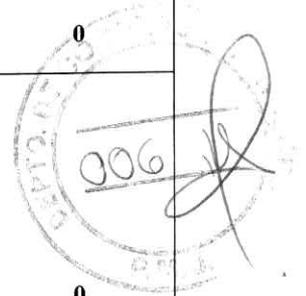


ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL
1	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	Und	24
2	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;	Kg	10kg
3	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
4	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1º qualidade	Kg	0
6	Alho, bulbo inteiriço (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade;	Kg	0
7	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	Kg	10
8	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	10
9	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto , cor e sabor característicos	Kg	0
10	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	Kg	12
11	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	Und	0
12	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
14	Cebola, pêra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário	Kg	5
15	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade	Kg	5
16	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis	Kg	0
17	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva	Maço	0
18	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico	Maço	10

19	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade	Maço	0
20	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	10
21	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	Kg	10
22	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	10
23	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	18
24	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	Kg	20
25	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	30
26	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	Kg	0
27	Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	Kg	0
28	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	Kg	12
29	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	50
30	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	20
31	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	15
32	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	5
33	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1º qualidade.	Kg	0
34	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	Kg	0
35	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos	Kg	0
36	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	Maço	0
37	Tomate verde tipo lem processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	Kg	12
38	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1º qualidade.	Kg	0
39	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitadas aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	Kg	8



40	Repolho Verde intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos	Kg	0
55	Legume in natura. Tipo: mandioquinha; espécie: salsa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	Kg	0



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 3026 - 2020



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: ABERTURA
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: JACIELE DE ALMEIDA
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 06/03/2020 14:48:02
SÚMULA: OFÍCIO Nº151/2020/SEDES -SOLICITA ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO PARA AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRAJEIROS PARA O NAO DE 2020, CONFORME ANEXO.
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)3535-9400 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - www.jaguariaiva.pr.gov.br



Ofício 151/2020/SEDES

Jaguariáiva, 05 de março de 2020

Prezado Sr.

Mauricio Fernandes

Diretor de Compras e Licitação

Assunto: Registro de preço para eventual aquisição de hortifrutigranjeiros

Prezado Sr.,

Cumprimentando-o cordialmente, sirvo-me do presente para solicitar a abertura de procedimento licitatório para a aquisição de hortifrutigranjeiros para o ano de 2020.

Sem mais para o momento, coloco-me a disposição para eventuais esclarecimentos.


Cleia Aparecida Valenga Sloboda

Secretária Municipal de Desenvolvimento Social





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 - asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

TERMO DE REFERÊNCIA



1) OBJETO

Contratação de empresa para aquisição de Hortifrutigranjeiros a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

2) DA JUSTIFICATIVA

a) DA JUSTIFICATIVA TÉCNICA:

Utilização dos hortifrutigranjeiros para compor na preparação dos cardápios servido as crianças e adolescentes que frequentam o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo, os grupos participantes dos CRAS e atender a necessidade do Programa Feira Verde.

3) DO VALOR ESTIMADO

Será preenchido através da média estimada a partir de orçamentos apresentados ao Departamento de Compras e Licitação.

4) DO DETALHAMENTO DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	Und	120
2	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;	Kg	3130
3	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	30
4	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1º qualidade.	Kg	150





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 - asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL



5	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1º qualidade	Und	600
6	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade;	Kg	55
7	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	Kg	30
8	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	22.200
9	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	Kg	10.600
10	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	Kg	19.180
11	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	Und	20
12	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	7.340
13	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum	Maço	820
14	Cebola, pêra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário	Kg	6.400
15	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade	Kg	5.400
16	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis	Kg	75
17	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva. Maço com 200 gramas	Maço	300





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 - asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL



18	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico. Maço com 600 a 700 gr,	Maço	50
19	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade. Maço de 400 gramas	Maço	250
20	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
21	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	Kg	0
22	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	25
23	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	7.600
24	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	Kg	17.600
25	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	150
26	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	Kg	150
27	Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	Kg	4.085
28	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	Kg	18
29	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





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 - asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL



30	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
31	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	300
32	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	20
33	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1º qualidade.	Kg	3.320
34	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	Kg	6
35	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos	Kg	0
36	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva. Maço com 200 gramas	Maço	300
37	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	Kg	8.060
38	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1º qualidade.	Kg	200
39	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitadas aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	Kg	30
40	Repolho Verde intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos	Kg	260
41	Abacate; espécie: manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência		





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 - asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL



	<p>de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	Kg	0
51	<p>Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: jabuticaba; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	Kg	0
57	<p>Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: milho verde; espécie: comum; em espiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície</p>	Kg	0





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 - asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL



	externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano		
58	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: pêssigo; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	Kg	0
59	Pinhão, in natura, de primeira qualidade; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às	Kg	0

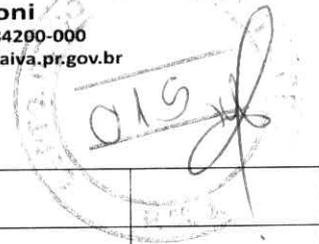




Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

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 - asocial@jaguaraiava.pr.gov.br

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL



	não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.		
60	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: ponkan; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	Kg	0
6	Legume in natura. Tipo: rabanete; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	Kg	0





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 - asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL



63	<p>Verdura in natura. Tipo: rúcula; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	Kg	0
65	<p>Caqui; espécie: café; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	Kg	3000

5) DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Licenças e registros específicos para a contratação, conforme as necessidades do objeto.





Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otílio Renato Baroni

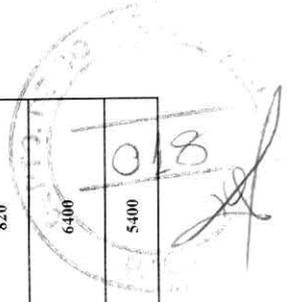
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000

Fone: (43) 3535-1233 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-38 - asocial@jaguaraiava.pr.gov.br

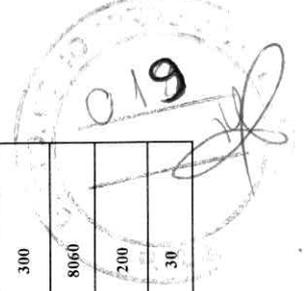
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

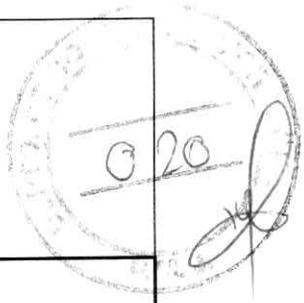
LICITAÇÃO HORTIFRUTIGRANJEIRO 2020 - SECRETARIA MUNICIPAL DESENVOLVIMENTO SOCIAL (SEDES + FEIRA VERDE)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL
1	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	Und	120
2	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade.	Kg	3130
3	Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de infirmidades 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	30
4	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1ª qualidade	Kg	150
5	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1ª qualidade	Und	600
6	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade,	Kg	55
7	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	Kg	30
8	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	22200
9	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	Kg	10600
10	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	Kg	19180
11	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	Und	20
12	Beterraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica	Kg	7340
13	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum,	Maço	820
14	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, uso culinário	Kg	6400
15	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade	Kg	5400

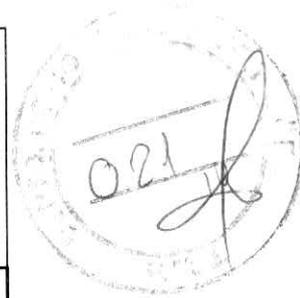


16	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis	Kg	75
17	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva. Maço com 200 gramas	Maço	300
18	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico Maço com 600 a 700 gr.	Maço	50
19	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade. Maço de 400 gramas	Maço	250
20	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
21	Goiabá, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	Kg	0
22	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	25
23	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	7600
24	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	Kg	17600
25	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	150
26	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	Kg	150
27	Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	Kg	4085
28	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	Kg	18
29	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
30	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
31	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	300
32	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	20
33	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1ª qualidade.	Kg	3320
34	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos,	Kg	6
35	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos	Kg	0
36	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva. Maço com 200 gramas	Maço	300
37	Tomate verde tipo 1 em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos,	Kg	8060
38	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1ª qualidade	Kg	200
39	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitadas aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade	Kg	30

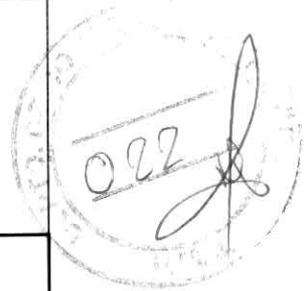


40	Repolho Verde intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos	Kg	260
41	Abacate, espécie manteiga, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	Kg	0
42	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: abobrinha, espécie italiana, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	Kg	
43	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: alface, espécie crespa ou lisa, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	Kg	
44	Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: banana, espécie catira, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	Kg	
45	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata, espécie inglesa, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	Kg	
46	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata doce, espécie amarela rosada, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	Kg	
47	Legume in natura. Tipo: beterraba, espécie comum, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	Kg	

48	<p>Cebola, in natura, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal.</p> <p>Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	Kg	
49	<p>Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: cenoura, espécie: comum, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	Kg	
50	<p>Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: couve, espécie: manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Devem ser constituídos de no mínimo 90% de grãos inteiros. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades: insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal e sujidades. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	Kg	
51	<p>Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: jabuticaba, espécie: comum, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	Kg	0
52	<p>Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: laranja, espécie: pera, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	Kg	
53	<p>Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: maçã, espécie: gala, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	Kg	
54	<p>Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: mandioca, espécie: branca ou amarela, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	Kg	



55	Legume in natura. Tipo mandioquinha, espécie: salsa, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	Kg	
56	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo Melancia, espécie: comum, graúda, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	Kg	
57	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo milho verde, espécie: comum, em espiga, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	Kg	0
58	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo pêssego, espécie: comum, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	Kg	0
59	Pinhão, in natura, de primeira qualidade, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	Kg	0
60	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo pomar, espécie: comum, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	Kg	0
61	Legume in natura. Tipo rabanete, espécie: comum, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	Kg	0



Observação:

Venho solicitar que acrescentem no descritivo da licitação de hortifrutigranjeiros os itens que estão na coloração vermelha, para complementar a especificação. São os itens: 17; 18; 19; 36 e 65.
Retirar alguns itens, devido eles estarem repetindo o mesmo produto. Excluir os itens: 42; 43; 44; 45; 47; 48; 49; 50; 52; 53; 54; 55 e 56.

Atenciosamente,

Cleia Aparecida Valenga Sloboda
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 1268 - 2020



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE:	SECR. MUN. DE EDUCACAO, CULTURA E ESPORTE	
ENDEREÇO:	CONVERSAO DO SISTEMA Nº S/N, CIDADE ALTA , JAGUARIAIVA	
TELEFONE:	CELULAR:	
EMAIL:		
CNPJ:	76.910.900/0001-38	INSC. ESTADUAL:

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO:	LICITAÇÃO
ENTRADA:	PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO:	JACIELE DE ALMEIDA
ENTRADA:	JAGUARIAIVA, 30/01/2020 13:38:51
SÚMULA:	MEMORANDO Nº53/2020 -SOLICITA LICITAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA ATENDER TODAS AS ESCOLAS E CEMEIS PARA O ANO DE 2020.
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 - Fone: (43) 3535-9400 - Fax 3535-9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - smece@jaguariaiva.pr.gov.br

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte

MEMORANDO INTERNO 053/2020

Jaguariáiva, 29 de janeiro de 2020.

Prezado Senhor:

Pelo presente, segue em anexo o pedido para licitação de Hortifrutigranjeiros para atender todas as Escolas e CEMEIS para o ano de 2020.

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

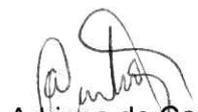
Atenciosamente,

~~Alcione Lemos~~

~~Secretária da Educação, Cultura e Esporte~~

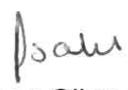
~~Decreto 003/2017 de 02/01/2017~~

~~Alcione Lemos
Secretaria Educação Cultura e Esporte
Decreto 003 de 02/01/2017~~


Adriana de Castro

Chefe da Divisão da Alimentação Escolar

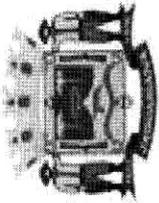
Decreto 048/2013 de 03/01/2013


Juliana Olivo de Sales

Nutricionista

CRN8 – 1155/PR

ILMO SENHOR
MAURICIO FERNANDES
M.D DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
JAGUARIAÍVA – PARANÁ



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: 76.910.900/0004-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

PEDIDO PARA 2020 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - EDUCAÇÃO INFANTIL

	Descrição do Produto	Unidade	Quantidade
1	Abacaxi sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), unidade com aproximadamente 1kg, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos.	Unid.	300
2	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade	KG	400
6	Alho bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, grão, novo e de boa qualidade.	KG	100
8	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	3.200
10	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	KG	800
14	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	KG	150
15	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade.	KG	800
16	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	400
21	Goiaba, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	300
23	Laranja, unidade com até 120g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, De 1ª qualidade	KG	800
24	Maçã, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	1.800
25	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme com aproximadamente 2 a 2,5kg a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	800
27	Mandioca Salsa intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	KG	200
28	Manga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	KG	300
29	Melancia sem lesões de origem mecânica ou física, casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto e sabor característicos, peso de 5 a 10kg.	KG	1.500
30	Melão sem lesões de origem mecânica ou física, casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto e sabor característicos, peso aproximado de 2kg.	KG	300

5

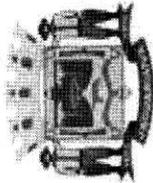
027

32	Ovos de galinha, bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter o selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei da rotulagem da ANVISA. Cor branca, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade.	Band	96
33	Pera, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade. Peso de aproximadamente 100g.	KG	300
38	Tomate verde tipo 1 em processo de amadurecimento, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	KG	200

PEDIDO PARA 2020 – HORTIFRUTIGRANJEIROS – ENSINO FUNDAMENTAL			
	Descrição do Produto	Unidade	Quantidade
6	Alho bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, grão, novo e de boa qualidade.	KG	150
8	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	3.600
10	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	KG	680
14	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	KG	550
15	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade.	KG	680
16	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	680
23	Laranja, unidade com até 120g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, De 1ª qualidade	KG	3600
24	Maçã, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	3.000
25	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme com aproximadamente 2 a 2,5kg a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	1800
27	Mandioca Salsa intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	KG	300
29	Melancia sem lesões de origem mecânica ou física, casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, peso de 5 a 10kg.	KG	7.000
32	Ovos de galinha, bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter o selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei da rotulagem da ANVISA. Cor branca, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade.	Band	252
38	Tomate verde tipo 1 em processo de amadurecimento, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	KG	660



Handwritten signature.



Prefeitura Municipal de Jaguariá

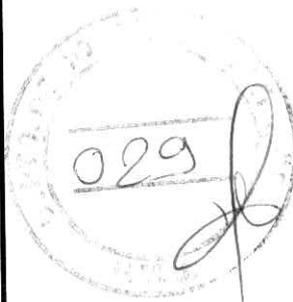
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx Postal II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariá - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.500/0004-38 - compras@jaguaria.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

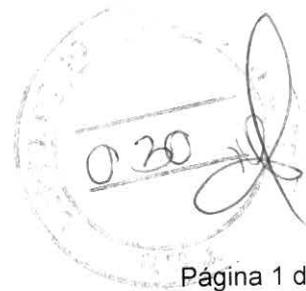
PEDIDO PARA 2020 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - EJA

Descrição do Produto		Unidade	Quantidade
6	Alho bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade.	KG	10
8	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	200
10	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	KG	20
14	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	KG	10
15	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade.	KG	20
16	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	20
23	Laranja, unidade com até 120g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, De 1ª qualidade	KG	200
24	Maçã, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	200
25	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme com aproximadamente 2 a 2,5kg a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	100
27	Mandioca Salsa intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	KG	20
29	Melancia sem lesões de origem mecânica ou física, casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis as cor e sabor característicos, peso de 5 a 10kg.	KG	200
32	Ovos de galinha, bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter o selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei da rotulagem da ANVISA. Cor branca, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto 1ª qualidade.	Band	12
38	Tomate verde tipo 1 em processo de amadurecimento, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	KG	660



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 2070 - 2020



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

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

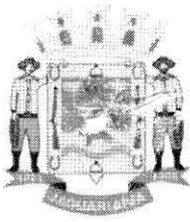
DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHAMENTO DE RELAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: JACIELE DE ALMEIDA
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 12/02/2020 10:41:33
SÚMULA: OFÍCIO Nº116/FINAN/SEMUS -ENCAMINHA RELAÇÃO COM QUANTITATIVO DE GÊNEROS DE HORTIFRUITI PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL CAROLINA LUPION PELO PERÍODO DE 12 MESES.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Jaciele

Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

SECRETARIA DE SAÚDE

Of.116 / FINAN / SEMUS

Jaguariaíva, 11 de fevereiro de 2020

Ilmo Sr



Vimos encaminhar à Vossa Senhoria a relação com o quantitativo de gêneros de hortifruti para atender as necessidades do Hospital Municipal Carolina Lupion pelo período de 12 meses.

O valor deverá ser contabilizado na conta :

2.075 MANUTENÇÃO DO HOSPITAL MUNICIPAL CAROLINA LUPION
MATERIAL DE CONSUMO

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


AMÁLIA CRISTINA ALVES
Secretária Municipal de Saúde
Decreto 007/2017


GUILHERME WASILEWSKI
Diretor Financeiro - SEMUS

ILMO SR
MAURICIO FERNANDES
DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



Ofício: 025/2019

Jaguariaíva, 06 de fevereiro de 2020.

Prezado Senhor

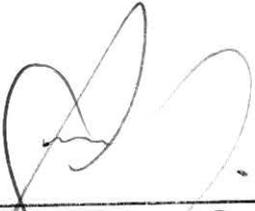


Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria o pedido de Licitação de Hortifruti para atender a demanda do Hospital Municipal Carolina Lupion no ano de 2020, conforme anexo.

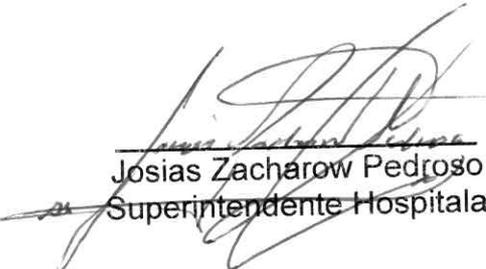
Obs. Favor incluir os itens 41 e 42 – Alface e Brócolis.

Sem mais no momento.

Atenciosamente.



Cassiano Borges Gonçalves
Agente Administrativo



Josias Zacharow Pedroso
Superintendente Hospitalar

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 14950 - 2019



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

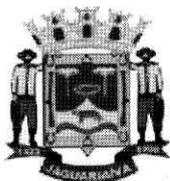
REQUERENTE: SEC. MUN. DE INDÚSTRIA, TURISMO E COMÉRCIO
ENDEREÇO: RODOVIA PR 151 Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: (43) 3535-7935 CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA TERMO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 19/12/2019 14:04:49
SÚMULA: OFICIO Nº 351/2019- ENCAMINHA TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTI, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO DEP. DE ENSINO PROFISSIONALIZANTE, CONFORME OFICIO Nº 239/2019/DMEP, ANEXO.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo



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 PR 151, Km 213 - Fone (43) 3535-7935
inducom@jaguariaiva.pr.gov.br
turismo@jaguariaiva.pr.gov.br

Ofício nº 351/2019

Jaguariaíva, 17 de Dezembro de 2019.



Prezado Senhor,

Venho através deste, encaminhar a Vossa Senhoria, Termo de Referência para aquisição de **Hortifrúti**, para atender as necessidades do Departamento de Ensino Profissionalizante, conforme Of. 239/2019/DMEP que segue anexo.

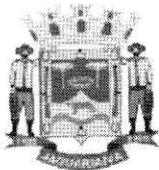
Com elevada estima e consideração.

Atenciosamente,

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

Pedro L. Delgado
Sec. Mun. de Ind. Com. e Turismo
Decreto nº 333/2010 de 25/03/2010

Ilmo. Senhor
MAURÍCIO FERNANDES
Diretor do Departamento de Compras e Licitação
Nesta.



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 PR 151, Km 213 - Fone (43) 3535-7935
inducom@jaguariaiva.pr.gov.br
turismo@jaguariaiva.pr.gov.br

038
[Handwritten signature]

13	50	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;
14	30	Kg	Tomate verde tipo 1, em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.

5. DAS AMOSTRAS

6. DO PRAZO DE ENTREGA E VIGÊNCIA:

Vigência do Contrato, entrega à medida que for solicitado.

7. LOCAL DE ENTREGA:

Departamento Municipal de Ensino Profissionalizante Rua Nicanor Soares S/N Centro.

Jaguariaíva, 12 de dezembro de 2019.

Tania Marodin Assis
Tania Marodin Assis
Dir. Dep. Ens. Profissionalizante
Decreto 682/2017



Departamento Municipal de Ensino Profissionalizante
Rua Nicanor Soares, s/nº - Centro - Jaguariaíva /PR
Fone: (43) 3535-3222



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIÁVA

RELATÓRIO: RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA ISABEL BRANCO, 142
CEP: 84200-000 - Jaguariáva PR

Telefone: (43) 3535-9400

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 32/2019 - PR

Processo Administrativo: 47/2019

Data do Processo: 13/03/2019

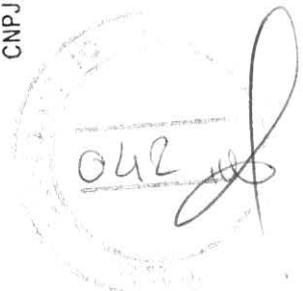
ANEXO I RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO



Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	657,000	UNI	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta)	5,9000	3.876,30
2	1.570,000	KG	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as -	2,4500	3.846,50
3	560,000	KG	Abóbora paulista extra ,de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme,	2,6000	1.456,00
4	404,000	KG	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis	3,6000	1.454,40
5	1.336,000	UNI	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1º qualidade	1,8000	2.404,80
6	626,000	KG	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco,	22,0000	13.772,00
7	60,000	KG	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em	5,5000	330,00
8	9.001,000	KG	Banana caturra, 60 a 80% de maturação,	2,0500	18.452,05
9	760,000	KG	BATATA DOCE, intacta com todas as partes	2,4000	1.824,00
10	4.318,000	KG	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis	2,1000	9.067,80
11	340,000	UNI	Berinjela intacto com todas as partes -	5,0000	1.700,00
12	918,000	KG	Beterraba, espécie comum tamanho uniforme, -	3,3500	3.075,30
13	568,000	MACO	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum,	4,3000	2.442,40
14	2.208,000	KG	Cebola, pêra de cabeça de 1ª qualidade,	2,9500	6.513,60
15	3.523,000	KG	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa,	2,8000	9.864,40
16	2.190,000	KG	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho	2,4000	5.256,00
17	630,000	MACO	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e	2,0000	1.260,00
18	418,000	MACO	Couve flor - intacto com todas as partes -	5,2000	2.173,60
19	590,000	MACO	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis a	2,8500	1.681,50
20	700,000	UNI	Escarola fresca, de primeira qualidade	2,5000	1.750,00
21	320,000	KG	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com	5,6000	1.792,00
22	50,000	KG	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, -	4,6000	230,00
23	6.051,000	KG	Laranja, fruta in natura, unidade -	2,6500	16.035,15
24	6.412,000	KG	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou -	5,5000	35.266,00
25	1.419,000	UNI	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% -.	5,4000	7.662,60
26	802,000	KG	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	4,3000	3.448,60

Item	Quantidade	und	especificação	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
1	657	UND	Abacaxi, fruta in natura, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta); - Abacaxi, fruta in natura, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	4,99	3.278,43
2	1.570	KG	Abobrinha verde - espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade	2,77	4.348,90
3	560	KG	Abóbora paulista extra de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme; - Abóbora paulista extra (de boa qualidade) apresentando tamanho uniforme e suficiente desenvolvimento estando livre de irregularidades defeitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, corias). Ausência de sujidades, parasitos e larvas	1,99	1.114,40
4	404	KG	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis. - Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1ª qualidade	3,75	1.515,00
5	1.386	UND	Alface crespa - verdura in natura, unidade de 250 a 350 gr de 1ª qualidade - Alface crespa - verdura in natura, unidade de 250 a 350 gr, de 1ª qualidade	1,99	2.768,64
6	626	KG	Alho; bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, - Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, gralado, novo e de boa qualidade	35,00	21.910,00
7	60	KG	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (sem - Banana maçã 60 a 80% de maturação (sem 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)	7,99	479,40
8	9.001	KG	Banana catirra, 60 a 80% de maturação, - 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.	3,50	31.503,50
9	760	KG	BATAIA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	2,99	2.272,40
10	4.318	KG	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	4,25	18.351,50
11	340	UND	Berinjela, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico	5,83	1.982,20
12	918	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	5,99	5.497,82
13	698	MAÇO	Brócolis, novo, com 600 a 700 gr, espécie comum	4,16	2.909,28
14	2.208	KG	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, uso culinário	4,50	9.936,00

José
JAUURIJ. TEIXEIRA
 CNPJ 79.781.266/0001-79



15	3.523	KG	Ceroura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade	5,99	21.902,77
16	2.190	KG	Chuchu, espécie verde, comuri, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis	2,50	5.475,00
17	630	MAÇO	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem o material terroso e larva	2,99	1.883,70
18	418	MAÇO	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico	3,50	3.135,00
19	590	MAÇO	Couve Manteiga, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade	1,99	1.174,10
20	700	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 mecânicos	1,66	1.162,00
21	320	KG	Coquiá, fruta in natura, tamanho uniforme, com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	5,99	1.916,80
22	50	KG	Laranja tipo LÍDIA, fruta in natura, UNIDADE COMIATÉ, 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade	4,50	225,00
23	6.051	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	3,20	19.363,20
24	6.412	KG	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fuji, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	6,66	42.703,92
25	1.419	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);	4,66	6.612,54
25	602	KG	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	5,99	4.803,98
27	1.140	KG	Mandioca salisa, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	9,99	11.388,60
28	360	KG	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	4,50	1.620,00
29	9.000	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	1,99	17.910,00
30	428	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	5,70	2.439,60
31	970	BAND	Ovos de galinha, bandeja por 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA e características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem fendas e deformações, produto de 1ª qualidade.	18,00	17.460,00



JAUURI.J. TEIXEIRA
CNPJ 79.781.266/0001-74

32	360	KG	Péla, fruta in natura, unidade, com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos de 1ª qualidade	8,99	3.236,40
33	502	KG	Papirib, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas de 1ª qualidade	2,50	2.255,00
34	112	KG	Primitão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	5,38	602,56
35	84	KG	Repolho roxo - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	4,16	349,44
36	648	MAÇO	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desmolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva	2,99	1.937,52
37	3.250	KG	Tomate verde tipo - sem processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	5,10	16.575,00
38	586	KG	Vagem, espécie incisão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis de 1ª qualidade	9,16	5.367,76
39	40	KG	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos de 1ª qualidade	13,75	550,00
40	1.050	KG	Repolho Verde - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto cor e sabor característicos	3,99	4.189,50
41	2.278	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: abacate, espécie mantega - Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo abacate, espécie mantega, característicos exigidos, deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem flocos de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, microrganismos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra ou mucosidade ("textura gosmentar"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	4,99	11.367,22



42	1.822	KG	<p>Legume in natura, de ... - Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: abobrinha, espécie italiana; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não maduro e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com urina ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>	2,77	S.046,94
43	2.275	KG	<p>Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: alface, espécie: crespa ou lisa - Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: alface, espécie: crespa ou lisa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não maduro e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com urina ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>	1,99	4.533,22



Jaubert
 JAUBERT
 CNPJ 19.178.1265

44	2.847	KG	<p>Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: banana; espécie: catuira - Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: banana; espécie: catuira; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie; Produtos íntegros firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes a superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"); e com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos consumidores não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	3150	9.964,50
45	3.758	KG	<p>Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata espécie: inglesa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie; Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos, Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"); e com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos consumidores não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	4,25	15.977,50



JAURI J. TEIXEIRA
CNPJ 179.781.266/0001-77

46	1.195	KG	<p>Legume: in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata doce espécie: amarelo/rosada, características exigidas: deve apressimar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes a superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores não serão recebidos/aceitos e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	2,99	3.576,04
47	1.461	KG	<p>Legume in natura. Tipo: baterraba, espécie, comum características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes a superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores não serão recebidos/aceitos e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	5,99	8.871,19
48	797	KG	<p>Cebola, in natura, de primeira qualidade: sem rama, fresca, compacta e firme; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes a superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores não serão recebidos/aceitos e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	4,50	3.586,50



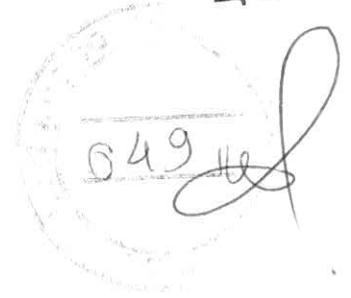

JAURI J. TEIXEIRA
 CNPJ 79.781.266/0001-79

49	1.936	KG	<p>Legumin. in natura, de primeira qualidade. Tipo: cenoura, espécie: comum características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie; Produtos integros firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias; pulverizadas, facheaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes a superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceites, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano;</p>	5,99	11.596,64
50	511	KG	<p>Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: couve, espécie: manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie; Produtos integros: firmes sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos; Devem ser constituídos de no mínimo 90% de grãos interiores; Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias; pulverizadas, facheaduras, perfurações e cortes; Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas; Não devem conter corpos estranhos aderentes a superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e umidade externa anormal e sujidades. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano;</p>	1,99	1.812,59



Jacyn
JAURI J. TEIXEIRA
 CNPJ 79.781.266/0001-75

51	1.594	KG	<p>Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: jobaticaba, espécie: comum - Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: jataticaba, espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e unidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/acetados e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>		
52	7.872	KG	<p>Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: laranja, espécie: péra - Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: laranja, espécie: péra; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e unidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/acetados e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	3120	25.510,40



Jauri J. Teixeira
 JAURO J. TEIXEIRA
 CNPJ 79.781.266/0001-7

53	7.972	KG	<p>Fruta in natura de primeira qualidade. Tipo maçã, espécie gala. - Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo maçã, espécie gala, características exigidas, deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas e que, portanto, diferenciam repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/acessos e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	6,64	53.093,52
54	3.965	KG	<p>Legume in natura, de primeira. - Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo mandioca, espécie branca ou amarela, características exigidas, deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/acessos e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	5,99	23.876,19
55	1.709	KG	<p>Legume in natura. Tipo mandiocinha, espécie salsa, características exigidas, deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas e que, portanto, diferenciam repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/acessos e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>		

JAUARI J. TEIXEIRA
CNPJ 79.781.266/0001-79



22

26

56	5.123	KG	<p>Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: Melancia espécie comum; grauda, devendo ser bem desenvolvida e medura, com polpa firme e intacta; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem trapos de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; terra; bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal.</p> <p>Os produtos que apresentarem-se, uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	1,99	10.194,77
57	1.367	KG	<p>Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: milho verde; espécie comum; em espiga, características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem trapos de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; terra; bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se, com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	4,99	6.821,33




JAUM J. TEIXEIRA
 CNPJ 79.781.266/0001-77

58	3.075	KG	<p>Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: péssago espécie, comum. Características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes a superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>	Q 4,50 13.837,50	
59	559	KG	<p>Biribão, in natura, de primeira qualidade; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes a superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>	S, 00 2.845,00	
60	3.872	KG	<p>Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: perna, espécie comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes a superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>		



Jaure
JAURI J. TEIXEIRA
 CNPJ 19.781.266/0001-7

61	343	KG	<p>Legume in natura. Tipo: rabanete espécie: comum. Características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e unidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>		
62	1 709	KG	<p>Verdura in natura. Tipo: repolho verde espécie: comum. Características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e unidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	3,99	6.818,91
63	1 140	KG	<p>Verdura in natura. Tipo: rúcula, espécie: comum. Características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa"), e unidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	1,99	2.268,60



Jauri J. Teixeira
CNPJ 79.781.266/0001-79

64	3.413	KG	Legume in natura. Tipo: lombo. espécie: longa vida. características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas; insetos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou micocididade ("textura gosmentosa"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem segurança ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/acetados e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	5,10	77.431,80
----	-------	----	---	------	-----------

Total R\$ 541.676,07

Jacim

JAURI J. TEIXEIRA
CNPJ 79.781.266/0001-79



Item	Quantidade	Und	especificação	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
1	657	UND	Abacaxi, fruta in natura, sem lesões de origem mecânica ou física (inacida) - Abacaxi, fruta in natura, sem lesões de origem mecânica ou física (inacida), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	4,999	3.278,43
2	1.570	KG	Abacaxiha verde, espécie brasileira, inacida com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade.	2,139	3.253,30
3	550	KG	Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme. - Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme e superfície desenvolvida, estando livre de irregularidades defeitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortas) Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	2,229	1.226,40
4	404	KG	Asariga, verdura in natura inacida com todas as partes comestíveis - Açelga, verdura in natura inacida com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1ª qualidade.	4,729	1.935,16
5	1.336	UNID	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr de 1ª qualidade - Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1ª qualidade.	1,559	2.124,24
6	626	KG	Alho, bulbo inteiro (cabeça) nacional, tipo roxo ou branco, - Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, grando, novo e de boa qualidade.	29,98	18.262,42
7	60	KG	Banana maçã, 80 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento) tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e inacida, sem danos, amassados e sinais de apodrecimento.		
8	4.001	KG	Banana catira, 80 a 80% de maturação. - Banana catira 50 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e inacida, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	3,229	29.613,29
9	760	KG	BATATA DOCE, inacida com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	2,879	2.196,40
10	4.318	KG	Batalia inglesa, inacida com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	4,999	21.546,82
11	340	UNID	Berinjela, inacida com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico.	5,229	1.798,60
12	918	KG	Beterraba, espécie comum, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, longa, firme e sem rachaduras, com concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica.	2,889	2.653,02
13	558	MAÇO	Brócolis, marçõ com 500 a 700 gr, espécie comum.	4,999	2.834,32
14	2.208	KG	Cercia, peça de caçaca de 1ª qualidade, tamanho uniforme, inacida com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, uso culinário.	4,889	10.291,12

[Assinatura]
SUPERMERCADO RICKLI LTDA.
 CNPJ 78.755.758/0003-99

0550

15	3.522	KG	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-avermelhado, de 1ª qualidade	5,339	12.989,91
16	2.190	KG	Chuchu, espécie verde comum, tamanho uniforme, ríncio com todos as partes comestíveis aproveitáveis.	1,922	4.204,80
17	630	MAÇO	Cebolinha, fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e ríncio, sem odores de material ferroso e terra	4,339	2.765,70
18	412	MAÇO	Coqueiro - ríncio com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	6,999	2.921,82
19	560	MAÇO	Coqueiro ríncio com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade		
20	700	UND	Escarola fresca, de primeira qualidade, tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e ríncio, sem odores de material ferroso e terra, livre de resíduos de fertilizantes, suculenta e laranja, sem danos físicos e mecânicos	2,700	1.899,00
21	320	KG	Gonaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, ríncio com todas as partes comestíveis aproveitáveis	5,229	1.692,80
22	50	KG	Laranja tipo LIMA, fruta in natura UNIDADE COM ATE 120g cada ríncio com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade	3,775	1.871,50
23	6.051	KG	Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, ríncio com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade	2,779	13.251,69
24	6.412	KG	Melaço, fruta in natura, aspecto gela ou lúg, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, ríncio com todas as partes comestíveis aproveitáveis	8,779	56.364,49
25	1.419	UND	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação, tamanho uniforme, unidade gorda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesões físicas ou mecânicas (rincio)	4,149	6.371,31
26	802	KG	Mandioca ríncio com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	6,559	5.285,18
27	1140	KG	Mandioca salsa ríncio com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	8,999	10.248,60
28	360	KG	Manga, ríncio com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	4,999	1.796,40
29	9.000	KG	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (rincio), casca lisa e limpa, ríncio com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	7,85	16.650,00
30	428	KG	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (rincio), casca lisa e limpa, ríncio com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	4,89	2.092,92
31	370	BAND	Ovos de galinha bandeja, com 2,5 dúzias. A caixa deve ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pelo IPI de rotulagem da ANVISA. Características adicionais: brancos, casca dura, lisa e ríncio, sem fendas e deformações, produto de 1ª qualidade	18,50	12.945,00

Rickli
SUPERMERCADO RICKLI LTDA.
 CNPJ 78.755.758/0003-99

056
[Handwritten signature]

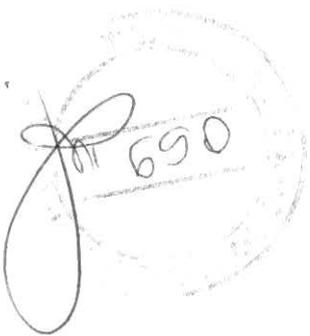
42	1.822	KG	<p>Legume in natura, de - - Legume in natura de primeira qualidade. Tipo abobrinha, espécie italiana, características exigidas deve apresentar-se fresco, não maduro e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, fungos, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gomenta") e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais as não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>		
43	2.278	KG	<p>Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo afiãce, espécie, crespa ou lisa - Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo afiãce, espécie crespa ou lisa, características exigidas, deve apresentar-se fresco, não maduro e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, fungos, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gomenta") e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos e deverão ser repostos em quantidades iguais as não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>	1,59	3.622,00

Dem

Adams
 SUPERMERCADO RICKLI LTDA.
 CNPJ 78.755.738/0003-99



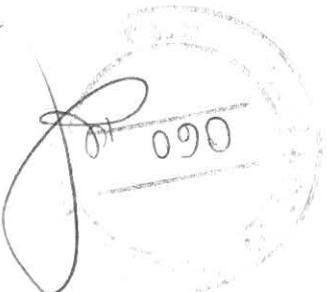
44	2.847	KG	<p>Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo banana espécie catira - Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo banana espécie catira, características exigidas, deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de airones, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias, fungos, vírus, bactérias, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gomosa") e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recondicionados e, deverão ser repostos em quantidades iguais as não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	3,29	9366,63
45	3.758	KG	<p>Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo betata espécie inglesa: características exigidas, deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de airones, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias, fungos, vírus, bactérias, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gomosa") e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recondicionados e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	4,99	18.752,42



[Handwritten Signature]
SUPERMERCADO RICKLI LTDA
 CNPJ 78.755.758/0003-99

	<p>Logume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata doce, espécie: amarela/rosada; características exigidas deve apresentar-se fresco, não mofado e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, fungos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa") e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, a que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/arceados e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>		<p>2,89 3,456,44</p>
<p>47</p>	<p>1,481</p> <p>KG</p>	<p>2,89</p>	<p>4,280,09</p>
<p>48</p>	<p>797</p> <p>KG</p>	<p>4,89</p>	<p>3,897,33</p>

Cabola: in natura, de primeira qualidade, sem rama, fresca; compacta e firme; características exigidas deve apresentar-se fresco, não mofado e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, fungos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentosa") e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/arceados e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.



Rickli
SUPERMERCADO RICKLI LTDA.
 CNPJ 78.155.158/0003-99

	1.939	KG	<p>Logone in natura, de primeira qualidade. Tipo, cor ou a espécie comum, características exigidas deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos, que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias patogênicas, rickettsias, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes e superfícies externas com umidade anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças, não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais as não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	5m9	90.435,01
50	911	KG	<p>Ventura in natura, de primeira qualidade. Tipo, cor, espécie, manjeira, características exigidas, deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Devem ser constituídos de no mínimo 90% de grãos interiores. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias patogênicas, rickettsias, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes a superfície externa, terra, bolos ou mucosidade ("textura gomosa") e umidade externa anormal a sujidades. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças, não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais as não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>		

15

19



Rickli
SUPERMERCADO RICKLI LTDA
 CNPJ 18.755.758/0003-99

51	1.594	KG	<p>Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: Jabuticabe, espécie comum - Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: Jabuticaba, espécie comum; características exigidas, deve apresentar-se fresco, não inaturo e com aroma característico da espécie. Produtos inteiros, firmes, sem treços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e unidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/saídos e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>
52	7.972	KG	<p>Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: laranja, espécie pera - Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: laranja, espécie pera, características exigidas, deve apresentar-se fresco, não inaturo e com aroma característico da espécie. Produtos inteiros, firmes, sem treços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentia"), e unidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/saídos e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>

23

2,119

72.458,48

[Handwritten Signature]
SUPERMERCADO RICKLI LTDA
 CNPJ 78.755.758/0003-99



	53	7.972	KG	<p>Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: maçã, espécie gala. - Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: maçã, espécie gala. Características exigidas: deve apresentar-se fresco, não inaturo e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas; isentos de aromas, sabores e odores estranhos; Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de entomofauna, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; terra, bolor ou umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>	<p>6,59</p>	<p>26.264,74</p>
	54	3.985	KG	<p>Legume in natura, de primeira - Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: mandioca espécie branca ou amarela. Características exigidas: deve apresentar-se fresco, não inaturo e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas; isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de entomofauna, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; terra, bolor ou umidade ("teitura gomental"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>	<p>6,59</p>	<p>26.264,74</p>
	55	1.709	KG	<p>Legume in natura. Tipo: mandiocquinha, espécie salsa. Características exigidas: deve apresentar-se fresco, não inaturo e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas; isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de entomofauna, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; terra, bolor ou umidade ("teitura gomental"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>		

24

24

[Handwritten Signature]
 SUPERMERCADO RICALI LIDA
 CNPJ 78.155.738/0003-99



29

		<p>Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: Melancia espécie comum, grande, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e miada características exigidas, deve apresentar-se fresco, não frito e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem furos de descolação ou manchas, isentos de danos físicos e sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias patológicas, fadadeiras, perfurações e cortes. Devem estar livres de entomídeos, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gomental", e unidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se, uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>	<p>1185</p>	<p>9,47255</p>
<p>57</p>	<p>1,357</p>	<p>KG</p>	<p>Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: milho verde espécie comum, em espiga, características exigidas deve apresentar-se fresco, não frito e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes sem traços de descolação ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias patológicas, fadadeiras, perfurações e cortes. Devem estar livres de entomídeos, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gomental"), e unidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>	



[Handwritten Signature]
 SUPERMERCADO RICKI L LIDA
 CNPJ 78.755.758/003-99

58	3,075	KG	<p>Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: pêssego espécie comum características exigidas deve apresentar-se fresco, não maduro e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, sem odores estranhos e sabores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias patológicas, fungos e outros insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>		
59	599	KG	<p>Pinhão, in natura, de primeira qualidade. Características exigidas deve apresentar-se fresco, não maduro e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, sem odores estranhos e sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias patológicas, fungos e outros insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>		
60	3,872	KG	<p>Fruita in natura, de primeira qualidade. Tipo: pêssego comum, características exigidas deve apresentar-se fresco não maduro e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, sem odores estranhos e sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias patológicas, fungos e outros insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos consumidores não serão recebidos/aceitos, e deverão ser repostos em quantidades iguais às não aprovadas/indicadas ao consumo humano.</p>	3,85	14.902,20



[Handwritten Signature]
SUPERMERCADO RICKLI LTDA.
 CNPJ 18.735.158/0003-99

	<p>Legume in natura. Tipo: rabanete - espécie: comum. Características exigidas: deve apresentar-se fresco, não murchado e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas esverdeadas, sem odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de entomofauna, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolos ou mucosidade ("textura gosmeenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais contidões acima citadas, e que, portanto, apresentarem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos e deverão ser reposidos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	
<p>52</p>	<p>1 796</p> <p>KG</p> <p>Verdura in natura. Tipo: repolho verde - espécie: comum. Características exigidas: deve apresentar-se fresco, não murchado e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas esverdeadas, sem odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de entomofauna, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolos ou mucosidade ("textura gosmeenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais contidões acima citadas, e que, portanto, apresentarem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos e deverão ser reposidos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	<p>3,775</p> <p>6,40775</p>
<p>53</p>	<p>1 140</p> <p>KG</p> <p>Verdura in natura. Tipo: rúcula - espécie: comum. Características exigidas: deve apresentar-se fresco, não murchado e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas esverdeadas, sem odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de entomofauna, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolos ou mucosidade ("textura gosmeenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais contidões acima citadas, e que, portanto, apresentarem repugnância ou risco de doenças aos consumidores, não serão recebidos/aceitos e deverão ser reposidos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	

140



[Handwritten Signature]
SUPERMERCADO RICKLI LIDA
 CNPJ 78.755.758/0003-39

54	3.418	KG	<p>1. Equine in natura. Tipo: tomate, espécie: longa vida características exigidas: deve apresentar-se fresco, não murchado e com aroma característico da espécie. Produtos integros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, semens de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e microbianos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias patogênicas, fúngicas, parasitárias e vírus. Devem estar livres de entremetidos, insetos, inclusos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, pó ou mucosidade ("textura gomosa") e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem, se com uma ou mais condições acima citadas, e que portanto, apresentem fragilidade ou risco de dano aos consumidores, não serão aceitos e deverão ser rejeitados, em quantidades iguais às não aprovadas, indicadas ao consumo humano.</p>
----	-------	----	---

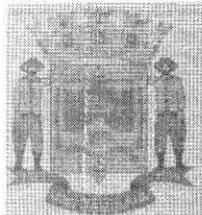
37

Total R\$ 523.640,50

4,99 17.055,82



Shirley
 SUPERMERCADO RICHELIDA
 CNPJ 18.755.158/0003-99



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 - 5422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Jaguariaíva, 13 de abril de 2020.

Ref: Protocolo Nº 2573-2020

À

Secretaria de Planejamento

SOLICITAÇÃO DE BLOQUEIO

068

Solicito Bloqueio/indicação de conta para fins de abertura de Procedimento Licitatório na Modalidade **Pregão**, objetivando Registro de preço para aquisição de hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o Programa Feira verde para o período 2020.

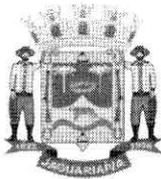
Valor (R\$)
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social R\$ 200.000,00 (Duzentos Mil reais).
Secretaria Municipal de Saúde R\$ 100.000,00 (Cem mil reais)
Secretaria Municipal de Educação R\$ 100.000,00 (Cem mil reais)
Departamento de Ensino Profissionalizante R\$ 27.727,45 (Vinte e sete mil setecentos e vinte e sete reais e quarenta e cinco centavos)

MAURICIO FERNANDES

DIRETOR DE COMPRAS E LICITAÇÃO

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

COMPRAS - (43) 3535 - 9400
Fones: 9452 - 9453 - 9454 - 9455 - 9457 - 9458



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 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-38 - planejamento@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO

FOLHA DE INFORMAÇÃO

Protocolo nº 2573/2020

Ao Departamento de Compras e Licitação

Indicamos a seguinte dotação orçamentária para processo licitatório para
Para aquisição de hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias

3.3.90.30.00.00.00.00 2.034 (000/934/935) Material de Consumo / Sedes
3.3.90.30.00.00.00.00 2.066 (000/303/494) Material de Consumo / Semus
3.3.90.30.00.00.00.00 2.041 (000/104/103) Material de Consumo / Smece
3.3.90.30.00.00.00.00 2.039 (000) Material de Consumo / SMICT

Após procedimento retornar para bloqueio

13/04/2020

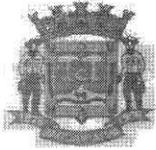
Nara Giselle Bueno

Secretária Municipal de Planejamento

Folha de Informação 38/2020



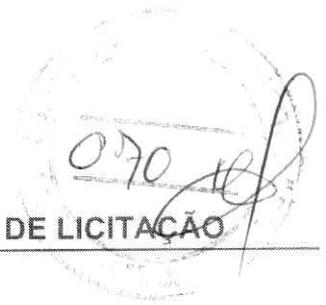
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO
fone: 3535-9405



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA - Jaguariaíva - PR
CEP: 84200-000 CNPJ: 76.910.900/0001-38 Telefone: (43) 3535-9400
E-mail: comprasjag@gmail.com

Pág. 1 de 4



AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

O(a) responsável por esta entidade, no uso das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, especialmente a Lei Nr. 8.666/93 e suas alterações legais, resolve:

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

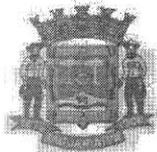
Processo Administrativo: 80/2020
Modalidade: Pregão eletrônico
Forma de Julgamento: MAIOR DESCONTO
Forma de Pagamento: 30 DIAS
Prazo de Entrega: 12 meses
Local de Entrega: ALMOXARIFADO CENTRAL
Vigência: 12
Objeto da Licitação: Registro de preço para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde para o período 2020.

Observações:

Recursos orçamentários: PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

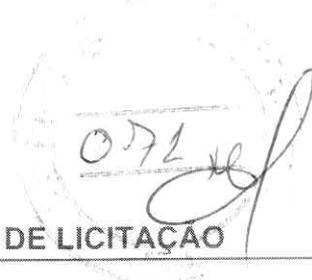
Organograma	Descrição da Despesa	Máscara	Valor Estimado
12.002	Manutenção dos Serviços do CREAS - PAEFI	12.002.08.244.0023.2086.3.3.90.39.00	R\$ 427.727,45
Total Entidade:			R\$ 427.727,45
Total Entidade:			R\$ 427.727,45

Descrição do item	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Previsto
1 Abacaxi, fruta in natura	UNI	657	3.278,43
2 Abobrinha verde espécie brasileira, intacta	KG	1570	3.752,30
3 Abóbora paulista extra ,de boa qualidade;	KG	560	1.114,40
4 Acelga, verdura in natura intacta;	KG	404	1.454,40
5 Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr,	UNI	1336	2.124,24
6 Alho, bulbo inteiriço (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco	KG	626	13.772,00
7 Banana maçã, 60 a 80% de maturação	KG	60	330,00
8 Banana caturra, 60 a 80% de maturação	KG	9001	18.452,05
9 BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis	KG	760	1.824,00
10 Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis;	KG	4318	9.067,80
11 Berinjela intacto com todas as partes comestíveis;	UNI	340	1.700,00
12 Beterraba, espécie comum, tamanho uniforme, de 1ª qualidade,	KG	918	2.653,02
13 Brócolis, maço com 600 a 700 gr, especie comum,	MAC O	568	2.362,88
14 Cebola, pêra de cabeça	KG	2208	6.513,60
15 Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas,	KG	3523	9.864,40
16 Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme,	KG	2190	4.204,80
17 Cebolinha, fresca, de primeira qualidade	MAC O	630	1.260,00
18 Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis ;	MAC O	418	2.173,60



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA - Jaguariaíva - PR
CEP: 84200-000 CNPJ: 76.910.900/0001-38 Telefone: (43) 3535-9400
E-mail: comprasjag@gmail.com



AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

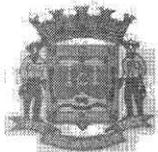
O(a) responsável por esta entidade, no uso das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, especialmente a Lei Nr. 8.666/93 e suas alterações legais, resolve:

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

Processo Administrativo: 80/2020
Modalidade: Pregão eletrônico
Forma de Julgamento: MAIOR DESCONTO
Forma de Pagamento: 30 DIAS
Prazo de Entrega: 12 meses
Local de Entrega: ALMOXARIFADO CENTRAL
Vigência: 12
Objeto da Licitação: Registro de preço para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde para o período 2020.

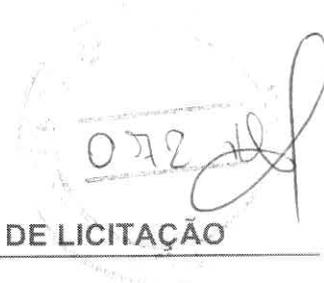
Observações:

Descrição do item	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Previsto
19 Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis	MAC O	590	1.174,10
20 Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração	UNI	700	1.162,00
21 Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme	KG	320	1.692,80
22 Laranja tipo LIMA, fruta in natura.	KG	50	187,50
23 Laranja, fruta in natura,	KG	6051	13.251,69
24 Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi,	KG	6412	35.266,00
25 Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% -	UNI	1419	6.371,31
26 Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis;	KG	802	3.448,60
27 Mandioca salsa - intacto com todas as partes comestíveis	KG	1140	7.410,00
28 Manga - intacto com todas as partes comestíveis ;	KG	360	1.620,00
29 Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg,sem lesões;	KG	9000	16.650,00
30 Melão, fruta in natura,	KG	428	2.092,92
31 Ovos de galinha - bandeja com 2,5 dúzias.	BAND	970	10.476,00
32 Pêra, fruta in natura, unidade com aproximadamente 100g;	KG	360	1.904,40
33 Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1º qualidade.	KG	902	2.029,50
34 Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis;	KG	112	560,00
35 Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis;	KG	84	298,20
36 Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme;	MAC O	648	1.101,60
37 Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto	KG	3250	13.975,00
38 Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme,	KG	586	4.752,46
39 Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes	KG	40	303,60



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA - Jaguariaíva - PR
CEP: 84200-000 CNPJ: 76.910.900/0001-38 Telefone: (43) 3535-9400
E-mail: comprasjag@gmail.com



AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

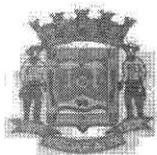
O(a) responsável por esta entidade, no uso das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, especialmente a Lei Nr. 8.666/93 e suas alterações legais, resolve:

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

Processo Administrativo: 80/2020
Modalidade: Pregão eletrônico
Forma de Julgamento: MAIOR DESCONTO
Forma de Pagamento: 30 DIAS
Prazo de Entrega: 12 meses
Local de Entrega: ALMOXARIFADO CENTRAL
Vigência: 12
Objeto da Licitação: Registro de preço para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde para o período 2020.

Observações:

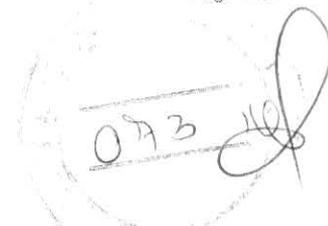
	Descrição do item	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Previsto
40	Repolho verde - intacto com todas as partes comestíveis	KG	1050	2.467,50
41	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: abacate; espécie: manteiga	KG	2278	7.950,22
42	Legume in natura, de -.-	KG	1822	4.463,90
43	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: alface; espécie: crespa ou lisa	KG	2278	3.622,02
44	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: banana; espécie: caturra	KG	2847	5.836,35
45	Legume in natura, de primeira qualidade. -	KG	3758	7.891,80
46	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata doce	KG	1196	2.870,40
47	Legume in natura. Tipo: beterraba; espécie: comum	KG	1481	4.280,09
48	Cebola, in natura, de primeira qualidade, sem rama,	KG	797	2.351,15
49	Legume in natura, de primeira -.	KG	1936	5.420,80
50	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: couve; espécie: manteiga	KG	911	1.812,89
51	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: jabuticaba; espécie: comum	KG	1594	15.780,60
52	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: laranja; espécie: pêra	KG	7972	17.458,68
53	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: maçã; espécie: gala	KG	7972	43.846,00
54	Legume in natura, de primeira -	KG	3986	17.139,80
55	Legume in natura. Tipo: mandioquinha; espécie: salsa	KG	1709	11.108,50
56	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: Melancia; espécie: comum	KG	5123	9.477,55
57	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: milho verde; espécie: comum	KG	1367	6.151,50
58	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: pêssego; espécie: comum	KG	3075	10.424,25
59	Pinhão, in natura, de primeira qualidade; características	KG	569	2.276,00



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA - Jaguariaíva - PR
CEP: 84200-000 CNPJ: 76.910.900/0001-38 Telefone: (43) 3535-9400
E-mail: comprasjag@gmail.com

Pág. 4 de 4



AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

O(a) responsável por esta entidade, no uso das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, especialmente a Lei Nr. 8.666/93 e suas alterações legais, resolve:

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

Processo Administrativo: 80/2020
Modalidade: Pregão eletrônico
Forma de Julgamento: MAIOR DESCONTO
Forma de Pagamento: 30 DIAS
Prazo de Entrega: 12 meses
Local de Entrega: ALMOXARIFADO CENTRAL
Vigência: 12
Objeto da Licitação: Registro de preço para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde para o período 2020.

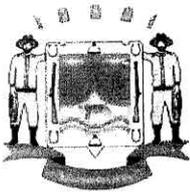
Observações:

	Descrição do item	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Previsto
60	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: ponkan	KG	3872	11.422,40
61	Legume in natura. Tipo: rabanete; espécie: comum	KG	343	1.063,30
62	Verdura in natura. Tipo: repolho verde; espécie: comum	KG	1709	4.016,15
63	Verdura in natura. Tipo: rúcula; espécie: comum	KG	1140	2.268,60
64	Legume in natura. Tipo: tomate; espécie: longa vida	KG	3418	14.697,40

Total Previsto: 427.727,45

Jaguariaíva, 15 de Abril de 2020

José Sloboda
Prefeito



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. 058/2020

074

O Prefeito de Jaguariaíva, Estado do Paraná, Senhor **JOSÉ SLOBODA**, no uso das atribuições que lhe conferem o artigo 67, inciso X, XI e XXIV da Lei Orgânica do Município, arts. 15 §8º, 51 e parágrafos da Lei Federal n.º. 8666/93, e com base no Protocolo Geral sob n.º. 02126/2020,

DECRETA

Artigo 1º. NOMEIA os senhores (as): **VINÍCIUS WEIGERT**, brasileiro, solteiro, servidor público municipal com cargo em provimento efetivo de Fiscal de Tributos, portador da Cédula de Identidade R.G. n.º. X.XXX.515-2 IIPR/PR e inscrito no CPF/MF sob n.º. XXX.XXX.309-02; **ANA CLÁUDIA KRUL**, brasileira, solteira, servidora pública municipal com cargo em provimento efetivo de Engenheiro Civil, portadora da Cédula de Identidade R.G. n.º. X.XXX.219-0 IIPR/PR, inscrita no CPF/MF sob n.º. XXX.XXX.079-14; **IONE APARECIDA MENDES DO PRADO**, brasileira, casada, servidora pública municipal com cargo em provimento efetivo de Agente Administrativo, portadora da Cédula de Identidade R.G. n.º. X.XXX.024-0 IIPR/PR e inscrita no CPF/MF sob n.º. XXX.XXX.899-07; **MARCELA BERTONI DE CARVALHO**, brasileira, solteira, servidora pública municipal com cargo em provimento efetivo de Nutricionista, portadora da cédula de identidade R.G. n.º. X.XXX.559-1 IIPR/PR e inscrita no CPF/MF n.º. XXX.XXX.869-55; **ROSANE SCATOLIN MACHADO**, brasileira, solteira, servidora pública municipal com cargo em provimento efetivo de Professora, portadora da Cédula de Identidade R.G. n.º. X.XXX.236-1 SESP/PR e inscrita no CPF/MF sob o n.º. XXX.XXX.359-04, para, sob a presidência do primeiro, integrarem a **COMISSÃO DE LICITAÇÃO**, com o objetivo de analisarem todos os processos licitatórios, em todas as suas modalidades, que vierem a ser promovidos pelo Município de Jaguariaíva, com vigência para o Exercício de 2020.

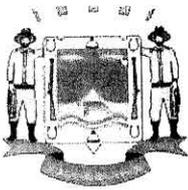
Artigo 2º. Competem aos membros da Comissão Permanente de Licitação, os procedimentos de abertura e julgamento dos processos licitatórios em todas as modalidades previstas na Lei Federal n.º. 8.666/93 com suas alterações e na Lei Federal n.º. 10.520/02, bem como nos procedimentos administrativos da administração direta por Dispensa ou Inexigibilidade de Licitação promovidos pela Prefeitura Municipal.

Artigo 3º. Servirá como Pregoeiro, na forma da Lei Federal n.º. 10.520/02, nomeado através do Decreto n.º. 587/2019 o senhor **ÉLIO ZUB JUNIOR**, brasileiro, casado, servidor público municipal com cargo em provimento comissionado de Pregoeiro, portador da Cédula de Identidade R.G. n.º. XX.XXX.707-5 SESP/SC e inscrito no CPF/MF sob n.º. XXX.XXX.499-77.

Artigo 4º. Servirão como membros da Comissão de Apoio, nos termos da Lei Federal n.º. 10.520/02, os seguintes servidores:

PUBLICADO
SEMANÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
EM 17/02/2020

(Handwritten signatures)



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

- **ADRIANA DE CASTRO**, brasileira, solteira, servidora pública municipal com cargo em provimento efetivo de Cozinheira/Merendeira, portadora da Cédula de Identidade R.G. nº. X.XXX.538-5 IIPR/PR e inscrita no CPF/MF sob nº. XXX.XXX.219-91;
- **JOÃO CARLOS MORENO MONTEIRO**, brasileiro, solteiro, servidor público municipal com cargo em provimento comissionado de Chefe de Divisão de Tecnologia e Suprimentos, portador da Cédula de Identidade R.G. nº. XX.XXX.243-4 SESP/SP e inscrito no CPF/MF sob nº. XXX.XXX.338-62;
- **GILSON DE MELO TEIXEIRA**, brasileiro, solteiro, servidor público municipal com cargo em provimento efetivo de Analista de Planejamento e Orçamento, portador da Cédula de Identidade R.G. nº. X.XXX.950-7 SESP/PR e inscrito no CPF/MF sob nº. XXX.XXX.149-50;
- **ROGÉRIO FRACALOSSO**, brasileiro, divorciado, servidor público municipal com cargo em provimento efetivo de Farmacêutico Bioquímico, portador da Cédula de Identidade R.G. nº. X.XXX.798-2 SESP/PR e inscrito no CPF/MF sob nº. XXX.XXX.399-78.
- **YVES MOURA DE MORAES**, brasileiro, solteiro, servidor público municipal com cargo em provimento efetivo de Arquiteto, portador da Cédula de Identidade R.G. nº. X.XXX.925-5 SESP/PR e inscrito no CPF/MF sob nº. XXX.XXX.819-40.

Artigo 5º. Os serviços prestados em decorrência deste Decreto, serão sem ônus para o Município, sendo considerados de caráter relevante e de interesse Público (artigo 4º da Lei Municipal nº. 2155/2010).

Artigo 6º. Fica Revogado o Decreto nº. 123/2019, datado de 05 de fevereiro de 2019.

Artigo 7º. Este Decreto entra em vigor na presente data.

Artigo 8º. Publique-se. Registre-se. Anote-se.

Gabinete do Prefeito, 13 de fevereiro de 2020.

JOSE SLOBODA

Prefeito

HISSASHI UMEZU

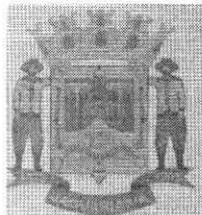
Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos

VINÍCIUS ANDRÉ BRIZOLA DE OLIVEIRA

Secretário Municipal de Finanças

TANIA MARISTELA MUNHOZ

Procuradora Geral do Município



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

Processo Administrativo Nº 80/2020

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA/PR** por meio do Departamento de Compras e Licitação sediado à Praça Isabel Branco nº 142, Cidade Alta, realizará licitação, para Aquisição de bens, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Das 08h00min do dia 16 de abril de 2020 às 08h30min do dia 29 de abril de 2020.

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: Das 08h31min às 08h59min do dia 29 de abril de 2020.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09h00min do dia 29 de abril de 2020

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília (DF).

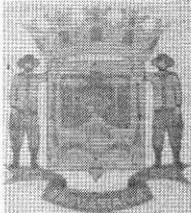
LOCAL: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Registro de preço para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde para o período 2020** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital com as características descritas abaixo:

1.2. A licitação será dividida em **ITENS**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos **ITENS** forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO** do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



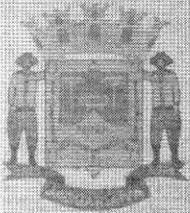
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ITEM	QUANT	EMBALAGEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	VALORUNIT (R\$)	TOTAL DO ITEM (R\$)
1	657	UND	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	4,99	3.278,43
2	1.570	KG	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade	2,39	3.752,30
3	560	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.	1,99	1.114,40
4	404	KG	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1º qualidade	3,60	1.454,40
5	1.336	UND	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1ª qualidade	1,59	2.124,24
6	626	KG	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, gráudo, novo e de boa qualidade	22,00	13.722,00
7	60	KG	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	5,50	330,00
8	9.001	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	2,05	18.452,05
9	760	KG	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	2,40	1.824,00
10	4.318	KG	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	2,10	9.067,80
11	340	UND	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	5,00	1.700,00
12	918	KG	Beterraba, espécie comum, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras, cor concentrada, sem lesões de origem física ou mecânica	2,89	2.653,02



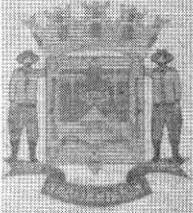
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praca 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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

13	568	MAÇO	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, especie comum	4,16	2.362,88
14	2.208	KG	Cebola, pêra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor esabor característicos; uso culinário;	2,95	6.513,60
15	3.523	KG	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade.	2,80	9.864,40
16	2.190	KG	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	1,92	4.204,80
17	630	MAÇO	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva	2,00	1.260,00
18	418	MAÇO	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico	5,20	2.173,60
19	590	MAÇO	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	1,99	1.174,10
20	700	UND	Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material de terroso, livre de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecanico	1,66	1.162,00
21	320	KG	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	5,29	1.692,80
22	50	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	3,75	187,50
23	6.051	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	2,19	13.251,69
24	6.412	KG	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	5,50	35.266,00
25	1.419	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)	4,49	6.371,31



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

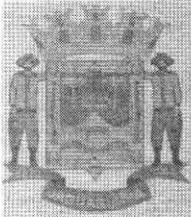
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

079

26	802	KG	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	4,30	3.448,60
27	1.140	KG	Mandioca salsa - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	6,50	7.410,00
28	360	KG	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	4,50	1.620,00
29	9.000	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	1,85	16.650,00
30	428	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	4,89	2.092,92
31	970	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	10,80	10.476,00
32	360	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	5,29	1.904,40
33	902	KG	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1º qualidade.	2,25	2.029,50
34	112	KG	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	5,00	560,00
35	84	KG	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	3,55	298,20
36	648	MAÇO	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, fime e intacta, isenta de material terroso e larva.	1,70	1.101,60
37	3.250	KG	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	4,30	13.975,00



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

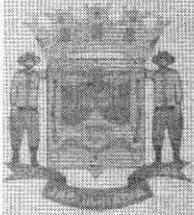
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

38	586	KG	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1ª qualidade	8,11	4.752,46
39	40	KG	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitadas aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	7,59	303,60
40	1.050	KG	Repolho verde - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	2,35	2.467,50
41	2.278	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: abacate; espécie: manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	3,49	7.950,22

080
110



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

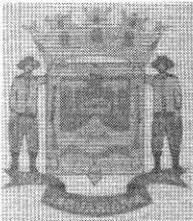
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

42	1.822	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: abobrinha; espécie: italiana; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentada"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	2,45	4.463,90
43	2.278	KG	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: alface; espécie: cressa ou lisa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentada"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	1,59	3.622,02

08/11/20



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

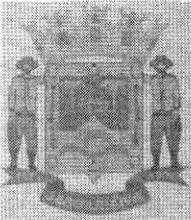
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

44	2.847	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: banana; espécie: caturra; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,05	5.836,35
45	3.758	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata; espécie: inglesa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,10	7.891,80

082



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

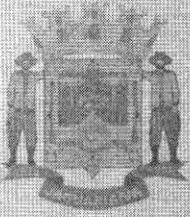
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

46	1.196	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata doce; espécie: amarela/rosada; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,40	2.870,40
47	1.481	KG	Legume in natura. Tipo: beterraba; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,89	4.280,09

083
[Handwritten signature]



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

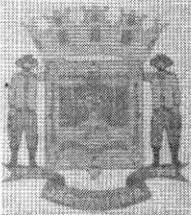
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

48	797	KG	Cebola, in natura, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,95	2.351,15
49	1.936	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: cenoura; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,80	5.420,80

084



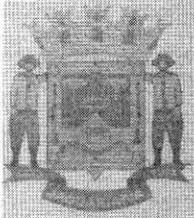
Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

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

50	911	KG	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: couve; espécie: manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Devem ser constituídos de no mínimo 90% de grãos íntegros. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal e sujidades. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	1,99	1.812,89
51	1.594	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: jabuticaba; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	9,90	15.780,60



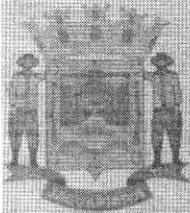
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

52	7.972	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: laranja; espécie: pêra; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,19	17.458,68
53	7.972	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: maçã; espécie: gala; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	5,50	43.846,00



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

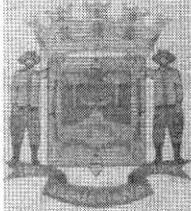
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

54	3.986	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: mandioca; espécie: branca ou amarela; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	4,30	17.139,80
55	1.709	KG	Legume in natura. Tipo: mandioquinha; espécie: salsa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	6,50	11.108,50

087



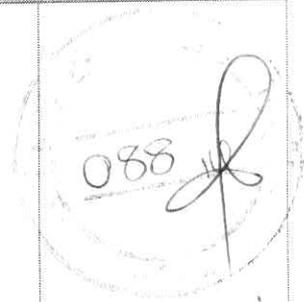
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

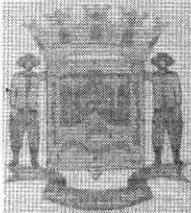
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

56	5.123	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: Melancia; espécie: comum; graúda, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	1,85	9.477,55
57	1.367	KG	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: milho verde; espécie: comum; em espiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	4,50	6.151,50





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

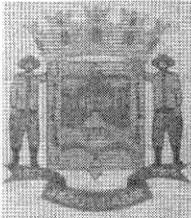
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

58	3.075	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: pêssego; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	3,39	10.424,25
59	569	KG	Pinhão, in natura, de primeira qualidade; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	4,00	2.276,00

089



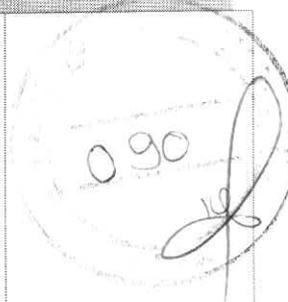
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

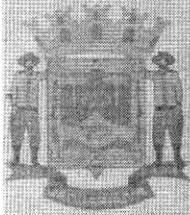
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

60	3.872	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: ponkan; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	2,95	11.422,40
61	343	KG	Legume in natura. Tipo: rabanete; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	3,10	1.063,30





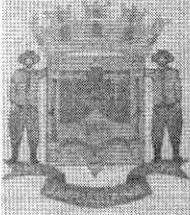
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

62	1.709	KG	Verdura in natura. Tipo: repolho verde; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,35	4.016,15
63	1.140	KG	Verdura in natura. Tipo: rúcula; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	1,99	2.268,60



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

64	3.418	KG	Legume in natura. Tipo: tomate; espécie: longa vida; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	4,30	14.697,40
				TOTAL	427.727,45

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2020 na classificação abaixo:

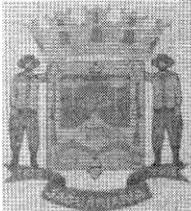
3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

3.2 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à Bolsa de Licitações e Leilões.

3.3 É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

3.4 Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração 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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

3.5 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

3.6 O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) Instrumento particular de mandato outorgando à operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil (**ANEXO 04**).

b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil (**ANEXO 04**) e

c) Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo e em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. "A empresa participante do certame não deve ser identificada". Decreto 5.450/05 art. 24 parágrafo 5º.

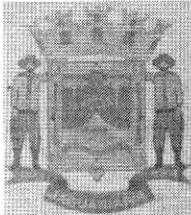
O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa de Licitações do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, **ANEXO 04**.

3.7 A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo 09 para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

CRENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES:

4.2 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 4.6 "a", com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

4.3 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

4.4 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

4.5 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações do Brasil.

4.6 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

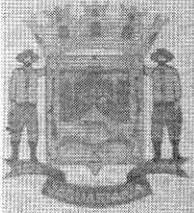
4.7 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

PARTICIPAÇÃO:

4.8 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

4.9 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

4.10 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.11 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

4.12 Esta licitação não dispensou o tratamento diferenciado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, no que tange à reserva de cota de até 25% do objeto da contratação, por entender não ser vantajoso para a Administração Pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, nos termos do artigo 49 inciso III da Lei Complementar Nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

4.13 Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.13.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.13.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.13.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.13.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.13.5 que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

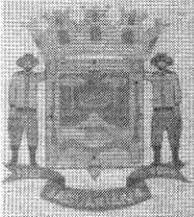
4.13.6 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.14 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600, ou através da Bolsa de Licitações do Brasil ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **CONCOMITANTEMENTE** com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

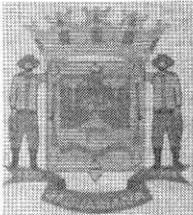
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 5.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 5.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1. Valor unitário;
 - 6.1.2. Marca;
 - 6.1.3. Fabricante;
 - 6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o *modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso*;
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.6. O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema BLL, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

6.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.7.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

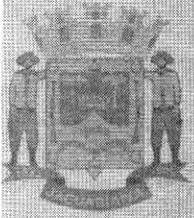
7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM.**

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de no mínimo **ç\$ 0,1 (um centavo).**

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa **"ABERTO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

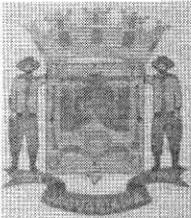
7.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.12. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.14. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

7.11. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.12. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.13. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.14. O Critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.15. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

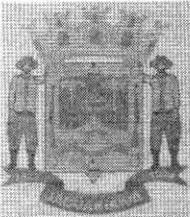
7.16. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.17. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.18. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.19. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.20. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.21. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.22. Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.22.1. no país;

7.22.2. por empresas brasileiras;

7.22.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.22.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.23. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.24. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

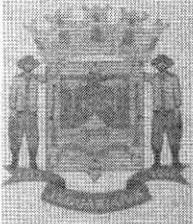
7.24.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.24.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **03 (TRÊS) HORAS** envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.25. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

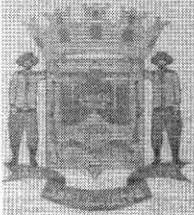
8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **03 (TRÊS) HORAS** sob pena de não aceitação da proposta.

8.7. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.7.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7.2. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **03 (TRÊS) DIAS** úteis contados da solicitação.

8.7.2.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.7.2.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

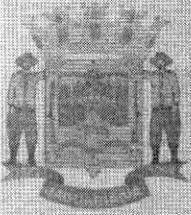
8.7.2.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.7.2.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.7.2.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.7.2.6. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for

8.8. O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

8.8.1. Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.11. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.11.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.11.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

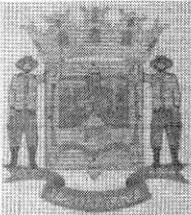
8.12. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.13. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. Consulta ao cadastro dos Impedidos de Licitar do Tribunal de Contas do Estado do Paraná (<http://www1.tce.pr.gov.br/conteudo/licitacoes-municipais-impedidos-de-licitar/54/area/250>).



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

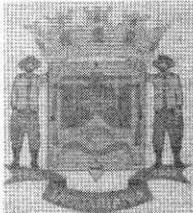
9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **03 (três) HORAS** horas, sob pena de inabilitação.

9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada no **ANEXO II**, para fins de habilitação.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **03 (três) HORAS** a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

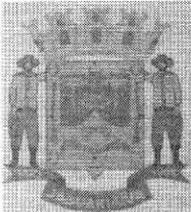
10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

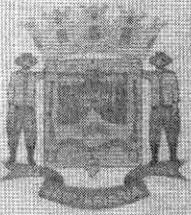
11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

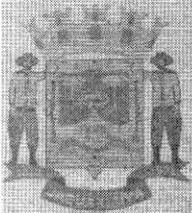
13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

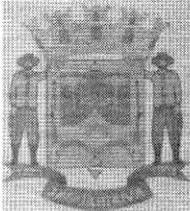
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 15.2. O adjudicatário terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 15.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
- 15.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
- 15.4. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.
- 15.5. O prazo de vigência da contratação é de 90 (noventa) dias prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

108



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

15.6. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.6.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.6.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.7. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.8. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

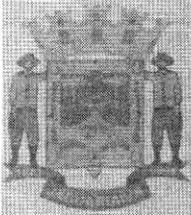
16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

19. DO PAGAMENTO

19.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

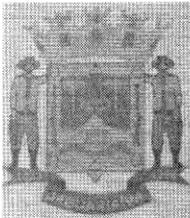
- 20.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3. apresentar documentação falsa;
- 20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6. não mantiver a proposta;
- 20.1.7. cometer fraude fiscal;
- 20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

20.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

20.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 20.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.4.2. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 20.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;



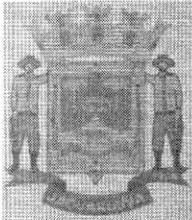
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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: 75.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 20.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 20.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 20.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 20.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

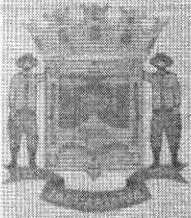
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 21.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail comprasjag@gmail.com pelo fax ou por petição dirigida ou protocolada no na Sede da Prefeitura Municipal, endereço informado no Preâmbulo deste edital, no Setor de Protocolo Geral.
- 21.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 21.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 21.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
- 21.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 21.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 21.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração..

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.



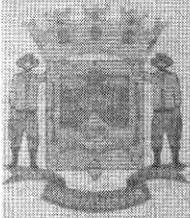
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praca 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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 22.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 22.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 22.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 22.8. 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 Administração.
- 22.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 22.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico WWW.BLL.ORG.BR, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 22.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 22.12.1. **ANEXO I - Termo de Referência;**
 - 22.12.2. **ANEXO II – Exigências para Habilitação;**
 - 22.12.3. **ANEXO III – Modelo de proposta;**
 - 22.12.4. **ANEXO IV – Termo de Adesão – BLL**



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

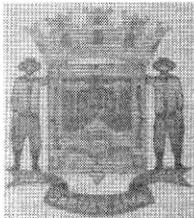
- 22.12.5. ANEXO V – Custo pela utilização do sistema;
- 22.12.6. ANEXO VI – Declaração Inidoneidade
- 22.12.7. ANEXO VII – Declaração Habilitação
- 22.12.8. ANEXO VIII – Declaração menor de idade;
- 22.12.9. ANEXO IX – Declaração ME/EPP
- 22.12.10. ANEXO X – Declaração Responsabilidade
- 22.12.11. ANEXO XI – Declaração Vínculo
- 22.12.12. ANEXO XII – Minuta de Contrato

114

Jaguariaíva , 15 de Abril de 2020.

JOSÉ 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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO / JUSTIFICATIVA:

O presente Pregão tem por objeto Registro de preço para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde para o período 2020, conforme condições e especificações constantes no Edital e neste Termo de Referência.

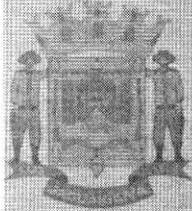
Justifica-se a tal solicitação Para compor na preparação dos cardápios servido as crianças e adolescentes que frequentam o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo os grupos participante do CRAS e atender a necessidade do Programa Feira verde..

Em caso de divergência existente entre as especificações dos itens que compõem o objeto descrito no site da BLL e as especificações constantes deste Termo, prevalecerão as últimas.

PREGÃO ELETRONICO Nº 51/2020

TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO

ITEM	QUANT	EMBALAGEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	VALORUNIT (R\$)	TOTAL DO ITEM (R\$)
1	657	UND	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	4,99	3.278,43
2	1.570	KG	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade	2,39	3.752,30
3	560	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.	1,99	1.114,40
4	404	KG	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1º qualidade	3,60	1.454,40



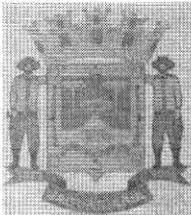
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

5	1.336	UND	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr. de 1ª qualidade.	1,59	2.124,24
6	626	KG	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade	22,00	13.722,00
7	60	KG	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	5,50	330,00
8	9.001	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	2,05	18.452,05
9	760	KG	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	2,40	1.824,00
10	4.318	KG	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	2,10	9.067,80
11	340	UND	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	5,00	1.700,00
12	918	KG	Beterraba, espécie comum, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras, cor concentrada, sem lesões de origem física ou mecânica	2,89	2.653,02
13	568	MAÇO	Brócolis, maço com 600 a 700 gr. espécie comum	4,16	2.362,88
14	2.208	KG	Cebola, pêra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário;	2,95	6.513,60
15	3.523	KG	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade.	2,80	9.864,40
16	2.190	KG	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	1,92	4.204,80
17	630	MAÇO	Cebolinha, fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, insenta de material terroso e larva	2,00	1.260,00
18	418	MAÇO	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico	5,20	2.173,60



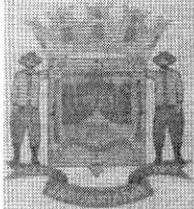
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

19	590	MAÇO	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	1,99	1.174,10
20	700	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	1,66	1.162,00
21	320	KG	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	5,29	1.692,80
22	50	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	3,75	187,50
23	6.051	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	2,19	13.251,69
24	6.412	KG	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	5,50	35.266,00
25	1.419	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)	4,49	6.371,31
26	802	KG	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	4,30	3.448,60
27	1.140	KG	Mandioca salsa - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	6,50	7.410,00
28	360	KG	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	4,50	1.620,00
29	9.000	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	1,85	16.650,00
30	428	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	4,89	2.092,92



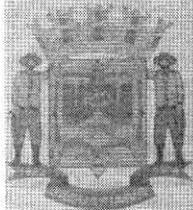
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni

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

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

31	970	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	10,80	10.476,00
32	360	KG	Pêra, fruta in natura, unidade com aproximadamente 100g cada, íntacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade	5,29	1.904,40
33	902	KG	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e íntactas, de 1º qualidade.	2,25	2.029,50
34	112	KG	Pimentão - íntacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	5,00	560,00
35	84	KG	Repolho roxo íntacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	3,55	298,20
36	648	MAÇO	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e íntacta, isenta de material terroso e larva.	1,70	1.101,60
37	3.250	KG	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - íntacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	4,30	13.975,00
38	586	KG	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1ª qualidade	8,11	4.752,46
39	40	KG	Uva rubi, fruta in natura, íntacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	7,59	303,60
40	1.050	KG	Repolho verde - íntacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	2,35	2.467,50



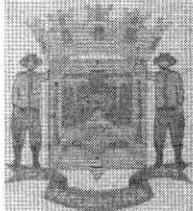
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

41	2.278	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: abacate; espécie: manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	3,49	7.950,22
42	1.822	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: abobrinha; espécie: italiana; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,45	4.463,90



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

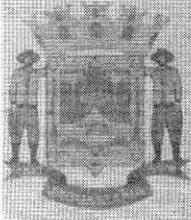
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praca 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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

43	2.278	KG	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: alface; espécie: crespa ou lisa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	1,59	3.622,02
44	2.847	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: banana; espécie: caturra; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,05	5.836,35

120



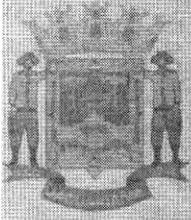
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

45	3.758	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata; espécie: inglesa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,10	7.891,80
46	1.196	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata doce; espécie: amarela/rosada; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,40	2.870,40



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

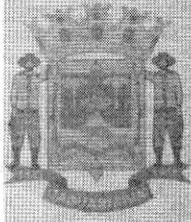
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 8 - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

47	1.481	KG	Legume in natura. Tipo: beterraba; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,89	4.280,09
48	797	KG	Cebola, in natura, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,95	2.351,15

122



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

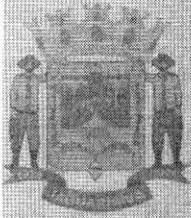
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

49	1.936	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: cenoura; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,80	5.420,80
50	911	KG	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: couve; espécie: manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Devem ser constituídos de no mínimo 90% de grãos inteiros. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal e sujidades. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	1,99	1.812,89

123
[Handwritten signature]



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

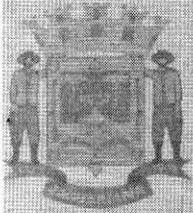
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

51	1.594	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: jabuticaba; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	9,90	15.780,60
52	7.972	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: laranja; espécie: pêra; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,19	17.458,68

184
[Handwritten signature]



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

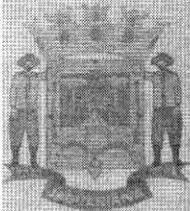
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

53	7.972	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: maçã; espécie: gala; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	5,50	43.846,00
54	3.986	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: mandioca; espécie: branca ou amarela; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	4,30	17.139,80

125



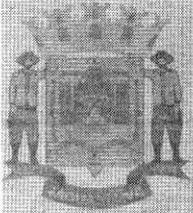
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praca 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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

55	1.709	KG	Legume in natura. Tipo: mandioquinha; espécie: salsa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	6,50	11.108,50
56	5.123	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: Melancia; espécie: comum; graúda, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	1,85	9.477,55



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

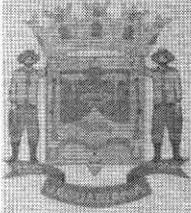
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praca 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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

57	1.367	KG	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: milho verde; espécie: comum; em espiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	4,50	6.151,50
58	3.075	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: pêssego; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	3,39	10.424,25

1274



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

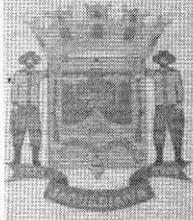
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

59	569	KG	<p>Pinhão, in natura, de primeira qualidade; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	4,00	2.276,00
60	3.872	KG	<p>Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: ponkan; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>	2,95	11.422,40

128



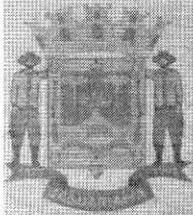
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

61	343	KG	Legume in natura. Tipo: rabanete; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	3,10	1.063,30
62	1.709	KG	Verdura in natura. Tipo: repolho verde; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,35	4.016,15



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

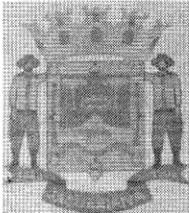
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

63	1.140	KG	Verdura in natura. Tipo: rúcula; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	1,99	2.268,60
64	3.418	KG	Legume in natura. Tipo: tomate; espécie: longa vida; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	4,30	14.697,40
				TOTAL	427.727,45

↓ 30



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

OBSERVAÇÕES:

- 1) Valores para a proposta corrigida deverão obedecer somente o limite de duas casas decimais.
- 2) As mercadorias deverão ser entregues somente no local indicado pela Secretaria solicitante e obrigatoriamente acompanhada da cópia da Solicitação de Fornecimento, Nota de Empenho e Declaração de Responsabilidade [**Modelo ANEXO X**]

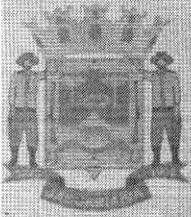
- a) Entende-se por recebimento o descarregamento e acomodação dos produtos no(s) respectivo(s) local(is) acima indicado(s);
- b) O produto ofertado deverá obedecer às normas padrões da ABNT, quando assim o exigir, ser de boa qualidade e atender eficazmente à finalidade que dele naturalmente se espera, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor;
- c) Caso fiquem constatadas irregularidades em relação ao objeto, ou mesmo não se enquadrar nas exigências mínimas, resultará na não aceitação do objeto e imediata rescisão do contrato.
- d) O não cumprimento da obrigação, ocorrerá em penalidade, nos termos da Lei 8.666/93.
- e) As condições estabelecidas no edital e seus anexos vinculam as partes, e nos casos em que se encontram presentes os requisitos do Artigo 55 da Lei 8.666/93, há substituição do instrumento do contrato, na forma do artigo 62 da mesma Lei já mencionada.

Prazo para Entrega

Após a homologação do resultado, será a vencedora notificada e convocada, através da devida Nota de Empenho, para, no prazo de até **05 dias úteis**, entregar o objeto desta licitação, para todos os **ITENS**, nas quantidades e locais indicados.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- Os serviços deverão ser prestado pela empresa contratada, nos respectivo locais indicados anteriormente, entre o horário das 08h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00, entre segunda e sexta-feira. Caso haja alguma alteração na entrega, cada setor entrará em contato para fazê-lo.
- A Empresa contratada deverá fornecer os serviços conforme as quantidades especificadas.
- A Empresa deverá responsabilizar-se pela entrega dos serviços nos respectivos endereços informados, nas quantidades especificadas.
- Encaminhar a Nota Fiscal referente aos produtos fornecidos no mês anterior, juntamente com os recibos/comprovantes de entrega assinados pelos



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@jaguariaiva.pr.gov.br

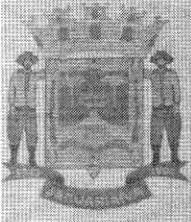
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

responsáveis pelo recebimento de cada Setor, cópia do contrato e CND's: FGTS, Municipal, Estadual e Federal, aonde será encaminhada para conferência e posterior pagamento.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- Promover o pagamento de acordo com o contrato pré-estabelecido, observada a disposição do artigo 62 da Lei nº 8.666/93.
- Realizar a fiscalização do fornecimento a ser prestado;
- Fornecer todas as informações necessárias para a empresa ganhadora do certame sobre a localização dos Setores e demais informações necessárias para a correta execução do fornecimento.

132
10/07



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

133

ANEXO II

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 51/2020

1. HABILITAÇÃO

1.1 EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

A empresa vencedora do Pregão deverá apresentar **CONCOMITANTEMENTE** à Proposta, os seguintes documentos comprobatórios de Habilitação, sendo que tais documentos deverão ser **encaminhados pelo e-mail: comprasjag@gmail.com**, no prazo máximo de até **03 (TRÊS) HORAS** do encerramento da Sessão de Disputa, com posterior encaminhamento do original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, por cópia não autenticada, mediante a exibição dos originais para conferência por parte do Pregoeiro ou através de exemplares publicados em órgão da Imprensa Oficial e com validade na data de realização da **licitação, para a Prefeitura Municipal de Jaguariaíva/PR na Praça Isabel Branco nº 142, CEP: 84.200-000, aos cuidados da Comissão de Licitação, observando o prazo de 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS, contados a partir da data da realização do Pregão.**

1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1.2.1 Habilitação Jurídica

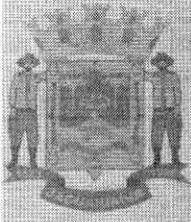
a) **Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social** em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

b) **Inscrição do Ato Constitutivo**, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

1.2.2. Regularidade Fiscal

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

b) **Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual**, relativo à sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal e Dívida Ativa da União**, compreendendo os tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria da Fazenda Nacional;

d) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

e) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

e.1) No caso de municípios que mantêm Cadastro Mobiliário e Imobiliário separados, deverão ser apresentados os comprovantes referentes a cada um dos cadastros;

f) Certificado de Regularidade de Situação com o FGTS (CRS/FGTS);

g) Alvará de Localização;

h) **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. (Inciso incluído pela Lei 12.440, de 2011).www.tst.gov.br

1.2.2.2. Declaração, assinada por representante legal da proponente, de que:

a) Não foi declarada **inidônea** para licitar por nenhum órgão federal, estadual ou municipal, conforme modelo do **ANEXO VI**;

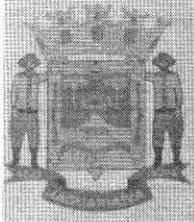
b) Não há **superveniência** de fato impeditiva para a habilitação da proponente, sob as penas cabíveis, nos termos do Art. 32 da Lei nº 8.666/93, conforme modelo do **ANEXO VII**;

c) **A empresa atende ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal** (Lei 9.854 de 27/10/99), conforme modelo do **ANEXO VIII**;

d) Se encontra **enquadrada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, conforme modelo do **ANEXO IX**;

e) **Tomou conhecimento do edital e de todas as condições de participação**, conforme modelo do **ANEXO X**;

d) **Não integra em seu corpo social, nem no quadro funcional, empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da**



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Administração Municipal – Art. 9º inciso III da Lei 8.666/93 e Art. 8º, do Decreto Municipal nº 6615, conforme **ANEXO XI**.

1.2.3. Qualificação Econômico-Financeira

a) **Certidão negativa falência e concordata, recuperação judicial** expedida pelo Cartório Distribuidor da da pessoa jurídica, contendo expresse na própria certidão o prazo de sua validade.

a.1) Para as empresas que optarem de participar através de filial, deverá também ser apresentada certidão negativa para com o cartório/comarca onde se encontra instalada a filial.

a.2) Na falta de validade expressa na Certidão Negativa, ter-se-ão como válidos pelo prazo de 60 (sessenta) dias de sua emissão.

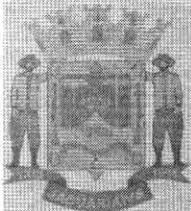
1.2.4. Habilitação Complementar

a) **Certidão Simplificada** (emitida pela Junta Comercial do respectivo Estado).

b) 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.

1.3. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou ainda em cópia simples, a ser autenticada pelo Pregoeiro/Equipe de Apoio, mediante conferência com os originais, não sendo aceito qualquer documento em papel termo sensível (Fac-símile). As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

1.4. O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

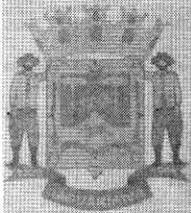
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

136

- 1.5. A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital implicará **INABILITAÇÃO** da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.
- 1.6. Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e respectivo referindo-se ao local da sede da empresa licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial. Caso o licitante seja a Matriz e a executora dos serviços seja a filial, os documentos referentes à habilitação deverão ser apresentados em nome de ambas, simultaneamente.
- 1.7. Os documentos de habilitação deverão estar em plena vigência e, na hipótese de inexistência de prazo de validade expresso no documento, deverão ter sido emitidos há menos de 60 (sessenta) dias da data estabelecida para o recebimento das propostas.
- 1.8. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 1.9. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO III

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 51/2020

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para fornecimento do objeto da presente licitação Pregão, na Forma Eletrônica Nº 51/2020 acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE e CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE e CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:
BANCÁRIA

AGÊNCIA e Nº DA CONTA

PREÇO [READEQUADO AO LANCE VENCEDOR]

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o ANEXO I do Edital.

PROPOSTA: R\$ [Por extenso]

CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

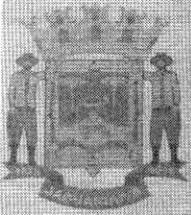
PRAZO DE GARANTIA

A garantia deverá ser da seguinte forma: Para todos os **Itens** de no mínimo 60 dias, a contar do recebimento definitivo do objeto pela Contratante.

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no Anexo I, deste Edital.

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

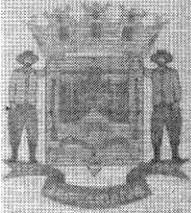
De no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

138 y

OBS: A INTERPOSIÇÃO DE RECURSO SUSPENDE O PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA ATÉ DECISÃO.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO IV

TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BLL - BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL

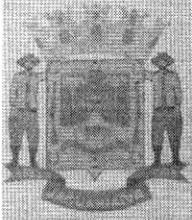
139

Natureza do Licitante (Pessoa Física ou Jurídica)	
Razão Social:	
Ramo de Atividade:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	CNPJ:
Telefone Comercial:	Inscrição Estadual:
Representante Legal:	RG:
E-mail:	CPF:
Telefone Celular:	
Whatsapp:	
Resp. Financeiro:	
E-mail Financeiro:	Telefone:
E-mail para informativo de edital	
ME/EPP: () SIM () Não	

1. Por meio do presente Termo, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema de pregão Eletrônico da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

2. São responsabilidades do Licitante:

- i. Tomar conhecimento de, e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
- ii. Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
- iii. Observar a legislação pertinente, bem como o disposto no Estatuto Social e nas demais normas e regulamentos expedidos pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, dos quais declara ter pleno conhecimento;
- iv. Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, conforme Anexo III.I
- v. Pagar as taxas pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

3. O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo IV do Regulamento do Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

4. O Licitante autoriza a BLL – Bolsa de Licitações do Brasil a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

5. O presente Termo é por prazo indeterminado podendo ser rescindido, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios realizado e/ou em andamento.

O Licitante assume a responsabilidade de pagamento dos valores devidos até a data da última utilização do Sistema, e/ou até a conclusão dos negócios em andamento. Responsabilizando-se pelas informações prestadas neste Termo, notadamente as informações de cadastro, alterações contratuais e/ou de usuários do Sistema, devendo, ainda, informar a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil qualquer mudança ocorrida.

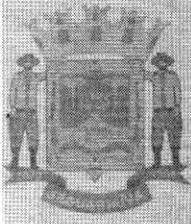
Local e data:

[Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório]

OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ULTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).

ANEXO 4.1

Pregão Eletrônico N° 51/2020 – Pag. 65 de 80



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

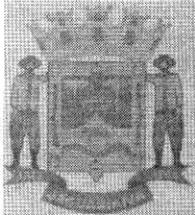
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO AO TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES DA BLL – BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL INDICAÇÃO DE USUÁRIO DO SISTEMA

Razão Social do Licitante:	
CNPJ/CPF:	
Operadores	
1	Nome:
	CPF:
	Telefone:
	Fax:
	Whatsapp
	Função:
	Celular:
	E-mail:
2	Nome:
	CPF:
	Telefone:
	Fax:
	Whatsapp
	Função:
	Celular:
	E-mail:
3	Nome:
	CPF:
	Telefone:
	Fax:
	Whatsapp
	Função:
	Celular:
	E-mail:

O Licitante reconhece que:

- i. A Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à BLL - Bolsa de Licitações do Brasil nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;
- ii. O cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;
- iii. A perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil para o necessário bloqueio de acesso;
- iv. O Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros; e o não pagamento das taxas ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, no Serviço de Proteção de Crédito e no SERASA e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

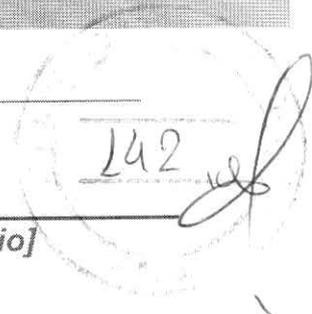
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

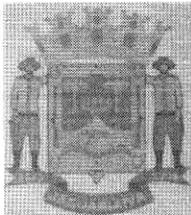
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Local e data:

[Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório]



ANEXO V



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

CUSTO PELA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA – SOMENTE PARA O FORNECEDOR VENCEDOR

Editais publicados pelo sistema de aquisição:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento em 45 dias após a adjudicação – limitado ao teto máximo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

Editais publicados pelo sistema de registro de preços:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento parcelado em parcelas mensais (equivalentes ao número de meses do registro) e sucessivas com emissão do boleto em 60(sessenta) dias após a adjudicação – com limitação do custo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

O não pagamento dos boletos acima mencionados sujeitam o usuário ao pagamento de multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/ SERASA e OUTRO) e cadastro dos inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

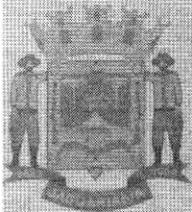
Em caso de cancelamento pelo órgão promotor (comprador) do pregão realizado na plataforma, o licitante vencedor receberá a devolução dos valores eventualmente arcados com o uso da plataforma eletrônica no respectivo lote cancelado.

DA UTILIZAÇÃO DE CÉLULAS DE APOIO (CORRETORAS) ASSOCIADAS

A livre contratação de sociedades CÉLULAS DE APOIO (corretoras) para a representação junto ao sistema de PREGÕES, não exime o licitante do pagamento dos custos de uso do sistema da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil. A corretagem será pactuada entre os o licitante e a corretora de acordo com as regras usuais do mercado.

DAS RESPONSABILIDADES COMO LICITANTE/FORNECEDOR

Como Licitante/Fornecedor, concordamos e anuímos com todos termos contidos neste anexo e nos responsabilizamos por cumpri-lo integralmente em seus expressos termos.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

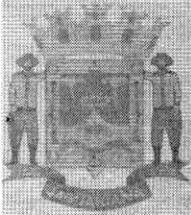
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Local e data:

144

[Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório]

OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ULTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MFNº _____
sediada.

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 51/2020 instaurada pela Prefeitura Municipal de Jaguariaíva/PR, que **não fomos declarados inidôneos** para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

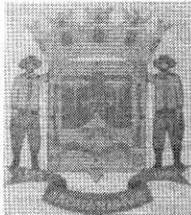
Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

[Local e Data]

[Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante]

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

Pregão Eletrônico Nº 51/2020 – Pag. 70 de 80



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO VII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

DECLARAÇÃO

[Nome da Empresa]

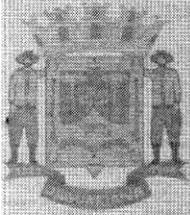
CNPJ/MF Nº , sediada [Endereço Completo]

DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data **inexistem fatos impeditivos para sua habilitação** no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

[Local e Data]

[Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante]

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO VIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

DECLARAÇÃO

[Nome da Empresa]

CNPJ/MF Nº , sediada [Endereço Completo]

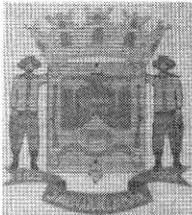
DECLARO que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99, que acrescentou o inciso V ao art. 27 da Lei Federal nº 8666/93.

[Local e Data]

[Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante]

OBS1. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

OBS2. Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO IX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

DECLARAÇÃO

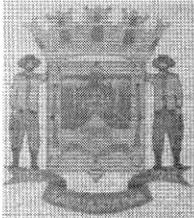
[Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte. (Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)]

[Nome da empresa], CNPJ/MF nº, sediada [endereço completo] DECLARO(AMOS) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que **estou (amos) sob o regime de ME/EPP**, para efeito do disposto na LC 123/2006.

[Local e Data]

[Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante]

OBS1. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO X

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

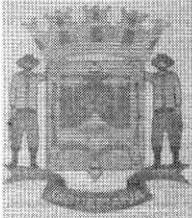
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

DECLARAMOS para fins de atendimento ao que consta do edital do Pregão na Forma Eletrônica Nº 51/2020 da Prefeitura Municipal de Jaguariaíva/PR, que a empresa tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

[Local e Data]

[Assinatura e carimbo da empresa]

149
[Handwritten signature]



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO XI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

DECLARAÇÃO

[Razão Social] _____

[CNPJ/MF Nº] _____

Sediada [Endereço Completo]

DECLARA, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão na Forma Eletrônica nº **51/2020**, instaurada pelo Município de Jaguariaíva/PR, **não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.**

Por ser verdade, firmamos o presente.

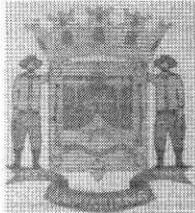
[Local e Data]

[Nome do declarante]

[RG]

[CPF]

OBS: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

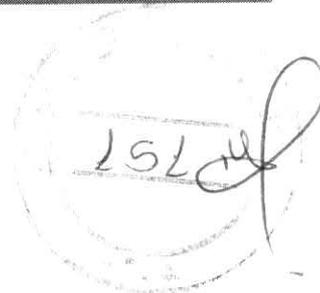
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO XII

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE FORNECIMENTO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 51/2020
CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º ____/2020



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 CPF nº. 526.333.009-82, residente e domiciliado na Av. Condé Francisco Matarazzo, nesta Cidade, Prefeito Municipal em pleno exercício de seu mandato e funções.

CONTRATADA:

(...), pessoa jurídica de direito privado devidamente inscrita no CNPJ sob nº. (...), com sede no Endereço (...), representado pelo (Sócio Administrador, Diretor) Sr. ou Srª (...), CIRG nº. (...), inscrito no CPF. nº. (...), residente e domiciliado na Rua (...), os contratantes estão sujeitos às normas da Lei 8.666/1993.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E FUNDAMENTO LEGAL

O presente contrato tem como objeto (...) o fornecimento a serem entregues pela CONTRATADA, conforme PREGÃO ELETRÔNICO nº. 51/2020.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL

Ficam integrados a este contrato, independente de transcrição, todos os documentos cujos teores são de conhecimento da CONTRATADA, vinculados ao Processo do Pregão Eletrônico nº. 51/2020, com suas especificações, cotações, propostas e documentos pertinentes as espécies, parecer jurídico, publicações, etc.

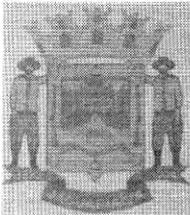
CLÁUSULA TERCEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O pagamento da importância contida na Cláusula Quarta correrá à conta dos recursos provenientes da dotação orçamentária pertinente ao exercício 2020.

CLÁUSULA QUARTA - PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O valor global para o fornecimento do objeto deste contrato é de R\$ (...).

§ 1º - No preço ofertado na proposta da CONTRATADA já estão inclusos todos os custos e despesas decorrentes de transportes, seguros, impostos, taxas de qualquer natureza e outros quaisquer que, direta ou indiretamente, impliquem ou venham a implicar no fiel cumprimento deste instrumento.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

§ 2º - O pagamento será efetuado até 30 dias após o fornecimento do objeto e apresentação da Nota Fiscal/Fatura e devidamente atestada a quantidade fornecida no período.

§ 3º - O pagamento será efetuado em moeda brasileira corrente na entrega, após a apresentação da fatura do(s) objeto(s) fornecido(s) devidamente protocolada, desde que atendidas às condições para a liberação.

a) o faturamento deverá ser apresentado e protocolado, em 2 (duas) vias, na sede da contratante.

b) o faturamento deverá ser apresentado, conforme segue, de modo a padronizar condições e forma de apresentação:

b.1) nota fiscal com o nome do objeto fornecido de acordo com o número do procedimento, número deste Contrato, e outros que julgar conveniente, sem apresentar rasura e/ou entrelinhas e esteja certificado pela CONTRATANTE.

b.2) A fatura com o nome do(s) item(s) de acordo com o número do procedimento do PREGÃO ELETRÔNICO, número deste Contrato, e outros que julgar conveniente;

b.3) Termo de recebimento atestado pela Comissão Municipal competente.

b.4) Comprovar regularidade fiscal, nos termos do artigo 29 da Lei Federal nº. 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA - DO FORNECIMENTO

O fornecimento será efetuado com requisições e ordens, conforme a necessidade, obedecidas as especificações contidas em cada Solicitação de Fornecimento emitida pela CONTRATANTE, através do departamento competente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a partir da ordem ou solicitação.

CLÁUSULA SEXTA - DA CESSÃO DO CONTRATO E SUBCONTRATAÇÃO

A Contratada não poderá ceder o presente Contrato, no todo ou em parte, a nenhuma pessoa física ou jurídica, sem autorização por escrito, do Contratante.

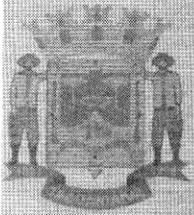
CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA

Fica a Contratada obrigada a fornecer garantias, às suas expensas, as alterações, substituições a qualquer produto que apresente anomalia, bem como falhas ou imperfeições constatadas em suas características.

CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO

O contratante se reserva o direito de rescindir, o Contrato independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos: a) quando a Contratada falir ou for dissolvida; b) quando a Contratada transferir no todo ou em parte, o contrato sem a prévia anuência da Contratante; c) quando houver atraso na entrega do objeto pelo prazo superior a 10 (dez) dias, após solicitação verbal ou escrita, por parte da Contratada sem justificativa aceita, d) quando houver inadimplência de cláusula ou condições contratuais por parte do Contratado.

§ 1º - A Rescisão do Contrato, quando motivada por qualquer dos itens acima relacionados, implicará a apuração de perdas e danos, sem embargos da aplicação das demais providências legais cabíveis.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

§ 2º - A inexecução, total ou parcial, do Contrato enseja a sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas na Lei Federal nº. 8666/93.

§ 3º - A Contratante poderá rescindir administrativamente o Contrato nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº. 8.666/93.

§ 4º - Nas hipóteses de rescisão com base nos incisos I a XI do art. 78 da Lei 8.666/93, não cabe à Contratada direito a qualquer indenização.

CLÁUSULA NONA - DAS ALTERAÇÕES

Serão incorporados a este Contrato, mediante Termo Aditivo, qualquer modificação que venha a ser necessária durante a vigência decorrente das obrigações assumidas pelo Contratado, alterações nas especificações quantitativas e qualitativas perante o Contratante.

A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem na prestação do objeto, nos termos do artigo 65, § 1º da Lei Federal nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PRAZO

A vigência deste contrato é de 90 (noventa) dias, a partir Publicação, com o prazo de entrega de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da vigência. A publicação será até o 5º dia útil do mês seguinte ao da assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA A CONTRATADA OBRIGA-SE A:

A contratada deverá apresentar juntamente com a fatura/ nota fiscal, as 3 (três) certidões exigidas no edital vinculatório a este contrato devidamente atualizada, sob pena de não o fazendo ter seus pagamentos bloqueados.

a) Ressarcir a Contratante do equivalente a todos os danos decorrente de paralisação ou interrupção do fornecimento do material para venda contratados, exceto quando isso ocorrer por exigência da CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias devidamente comunicadas à contratante no prazo de 48 (quarenta e oito horas), após a sua ocorrência;

b) Efetuar os ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato por sua conta, na forma do art. 75 da Lei 8666/93.

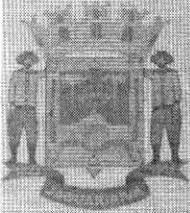
c) efetuar o pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, conforme o artigo 71 da Lei Federal nº. 8.666/93.

d) manter durante a vigência do presente contrato todas as obrigações estabelecidas neste instrumento, bem como as determinações da Lei Federal nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Além das obrigações já previstas no presente contrato, a Prefeitura obriga-se a publicar o resumo do Contrato e os Aditamentos que houverem, no Diário Oficial do Município, conforme art.61, parágrafo único da Lei 8666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

13.1. O licitante vencedor estará sujeito as penalidades previstas nos Artigos 86 e 87 da Lei 8.666/93 de 21/06/93, seus parágrafos e incisos.

13.2. 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.

13.3. 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.

13.4. Multa de 10% (dez por cento) do valor remanescente do contrato, na hipótese de inexecução parcial ou qualquer outra irregularidade.

13.5. As multas mencionadas nos itens 13.2, 13.3 e 13.4 poderão ser descontados dos pagamentos a que a contratada tiver direito, ou mediante pagamento em moeda corrente, ou ainda judicialmente quando for o caso.

13.6. As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas, civis ou penais, previstas na legislação brasileira, inclusive a constante no art. 77 da Lei 8666/93.

13.7. 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 úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas neste item.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - COBRANÇA JUDICIAL

As importâncias devidas pela Contratada serão cobradas através de processo de execução, constituindo este Contrato, título executivo extrajudicial, ressalvada a cobrança direta, mediante retenção ou compensação de créditos, sempre que possível.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO CONHECIMENTO DAS PARTES

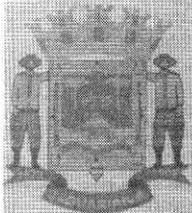
Ao firmar este instrumento, declara a Contratada ter plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados ao presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FISCAL DO CONTRATO

A execução do presente Termo Contratual será acompanhada pelos servidores designados por cada Setor solicitante, aos quais deverão ser dirimidas quaisquer eventuais dúvidas e esclarecimentos que estes venham a suscitar.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

As partes contratantes ficam obrigadas a responder pelo cumprimento deste termo perante o foro da Comarca de Jaguariáiva/PR, não obstante qualquer mudança de domicílio do Contratado que, em razão disso, é obrigado a manter um representante



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

com plenos poderes para receber notificação, citação inicial e outras medidas em direito permitidas.

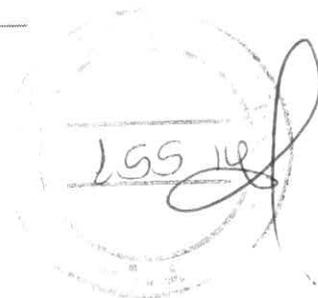
Justas e contratadas, firmam as partes este instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma, com as testemunhas presentes no ato, a fim de que produza seus efeitos legais.

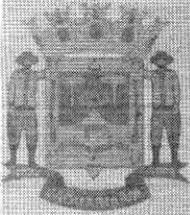
Jaguariaíva/PR, (...) de (...) de (...)

CONTRATANTE:

CONTRATADA:

TESTEMUNHAS:





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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

SOLICITAÇÃO DE PARECER JURÍDICO

Jaguariaíva, 15 de abril de 2020.

DE: DEPTO. DE COMPRAS E LICITAÇÃO
PARA: PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Senhora Procuradora Geral do Município,

Através deste Depto. de Compras e Licitação, solicitamos Parecer Análise e Parecer Jurídico em relação ao Edital do Processo Administrativo Nº 80/2020, Registro de preço para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender diversas Secretarias e o programa feira verde para o período 2020..

Na modalidade de Pregão Eletrônico Nº51/2020

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

Mauricio Fernandes
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Ilustríssima Senhora,
DRª RENATA POMPEO DA SILVA



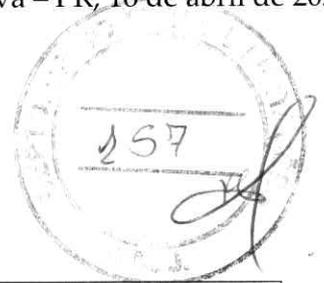
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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 - asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Jaguariáiva – PR, 16 de abril de 2020.

PARECER JURÍDICO



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 80/2020 – P.E. Nº 51/2020
MODALIDADE: PREGÃO ELETRONICO
SOLICITANTE: Secretaria Municipal de Saúde
ASSUNTO: Sistema de Registro de Preço para eventual aquisição de hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde 2020.

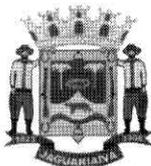
I. RELATÓRIO

Trata-se de solicitação da Secretaria Municipal de Saúde e outras objetivando a realização de Sistema de Registro de Preço para eventual aquisição de hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde 2020.

Segundo a Secretaria a aquisição é necessária para suprir as necessidades do município quanto a utilização dos produtos, conforme justificativa constante no processo.

Constam dos autos os seguintes documentos:

- a) Solicitação do interessado;
- b) Termo de Referência;
- c) Orçamentos;
- d) Previsão Orçamentária;
- e) Autorização do Prefeito Municipal;
- f) Decreto de Nomeação da Comissão Responsável;
- g) Minuta de Edital e seus anexos além da minuta do Contrato.

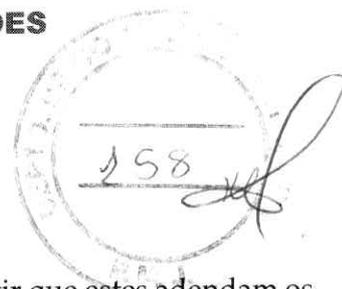


Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

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 - asocial@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Passemos a análise jurídica.



II. CONSIDERAÇÕES NECESSÁRIAS:

A análise integral dos processos licitatórios tem como base garantir que estes adendam os dispositivos legais e estejam em consonância com os princípios que regem a Administração Pública como um todo.

Os pareceres jurídicos visam sugerir providências administrativas a serem estabelecidas nos atos da administração pública e a análise desta Procuradoria Jurídica tem por base as informações prestadas e a documentação encaminhada pelos órgãos competentes e especializados da Administração Pública constantes no processo.

Assim, os documentos trazidos até esta Procuradoria tem caráter de veracidade, pois não possui a Procuradoria Jurídica o dever, os meios ou sequer a legitimidade de diligenciar sobre a conveniência e a oportunidade dos atos administrativos a serem realizados, deflagrados pelo processo licitatório.

Tal manifesto tem caráter de apoio e possui viés opinativo sobre a contratação em tela, não representando prática de ato de gestão, mas sim uma aferição técnico-jurídica que se restringe a análise dos aspectos de legalidade nos termos do inciso VI do artigo 38 da Lei nº 8.666/93, aferição que, inclusive, não abrange o conteúdo de escolhas gerenciais específicas ou mesmo elementos que fundamentaram a decisão contratual do administrador, em seu âmbito discricionário.

III. MÉRITO:

O decreto 5.450/2002 regulamentou a licitação na modalidade pregão na forma eletrônica, qual será realizada quando a disputa pelo fornecimento de bens ou serviços comuns for feita à distância em sessão pública, por meio de sistema que promova a comunicação pela internet.

O Pregão eletrônico tem por objetivo ampliar o alcance dos participantes e diminuir os custos, em observância ao Princípio da Eficiência. Permite, ainda, a ampliação da disputa, com a participação de maior número de empresas o que garante atingir o menor preço para a Administração

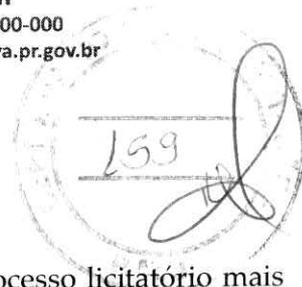




Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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 - asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



Pública.

O Pregão eletrônico é uma inovação legislativa que torna o processo licitatório mais ágil e transparente pois permite a simplificação das etapas burocráticas que tornavam vagarosa a contratação, facilitando os trâmites da Administração Pública e do Particular.

O artigo 9º do Decreto 5.450/2002 aponta os requisitos que devem ser observados na fase preparatória do processo licitatório, quais sejam:

Art. 9º Na fase preparatória do pregão, na forma eletrônica, será observado o seguinte:

I - elaboração de termo de referência pelo órgão requisitante, com indicação do objeto de forma precisa, suficiente e clara, vedadas especificações que, por excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, limitem ou frustrem a competição ou sua realização; II - aprovação do termo de referência pela autoridade competente; III - apresentação de justificativa da necessidade da contratação; IV - elaboração do edital, estabelecendo critérios de aceitação das propostas; V - definição das exigências de habilitação, das sanções aplicáveis, inclusive no que se refere aos prazos e às condições que, pelas suas particularidades, sejam consideradas relevantes para a celebração e execução do contrato e o atendimento das necessidades da administração; e VI - designação do pregoeiro e de sua equipe de apoio.

§ 1º A autoridade competente motivará os atos especificados nos incisos II e III, indicando os elementos técnicos fundamentais que o apoiam, bem como quanto aos elementos contidos no orçamento estimativo e no cronograma físico-financeiro de desembolso, se for o caso, elaborados pela administração.

§ 2º O termo de referência é o 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.



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 - asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Da análise dos autos verifica-se que os requisitos indispensáveis foram devidamente cumpridos.

Ademais, estão anexas cotações de preços que comprovam a pesquisa de mercado necessária para obtenção dos valores.

A análise da minuta de edital e de contrato será conduzida à luz da legislação aplicável ao presente caso, ou seja, a Lei nº 10.520/2002, Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e atualizações; Lei Complementar nº 123/2006, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e Decreto nº 3.555/2000.

IV. CONCLUSÃO:

ANTE O EXPOSTO, o Edital do presente processo atende as exigências contidas na Lei nº 10.520/2002 e Lei Federal nº 8.666/93, o que permite a esta Procuradoria manifestar-se **FAVORÁVEL** a realização do certame licitatório pretendido por esta Municipalidade na forma como se encontra.

É o Parecer,

S. M. J.


RENATA POMPEO DA SILVA

OAB/PR 65.560



3. CLÁUSULA SEXTA - DA VALIDADE E EFICÁCIA

3.1 Este Termo Aditivo terá validade e eficácia na data da assinatura deste.

E para firmeza e como prova de assim haverem entre si ajustado e avençado, é lavrado o presente Instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes e testemunhas abaixo.

Jaguariáiva/PR, 13 de abril de 2020.

MUNICÍPIO DE JAGUARIÁIVA - PR
CONTRATANTE

ARENA PARTICIPAÇÕES SOCIETARIAS
LTDA
CONTRATADO

TESTEMUNHAS

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO n° 259/2019

TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 259/2019 QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE JAGUARIÁIVA/PR E A EMPRESA COSTA SUL CONSTRUTORA LTDA ME

O **MUNICÍPIO DE JAGUARIÁIVA**, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno com sede à Praça Isabel Branco, 142 – Cidade Alta, inscrita no C.N.P.J./M.F nº 76.910.900/0001-38, neste ato representado pelo Sr. JOSÉ SLOBODA, brasileiro, casado, empresário, portador da cédula de identidade RG nº. 4.336.839-7-PR, e CPF nº. 529.333.009-82, residente e domiciliado na PR 151, km 217, cx postal 132, nesta Cidade; Prefeito Municipal em pleno exercício de seu mandato e funções doravante denominada CONTRATANTE, e **COSTA SUL CONSTRUTORA LTDA ME**, pessoa jurídica de direito privado devidamente inscrita no CNPJ/MF nº 21.365.117/0001-49, já qualificada nos autos do certame licitatório, doravante designada CONTRATADA, resolvem, na forma da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, firmar o presente **Termo Aditivo**, com base no parágrafo único do artigo 38 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, mediante as seguintes cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

- 1.1. O presente Termo Aditivo tem por objeto o acréscimo de valor no contrato conforme planilhas e documentos anexados aos autos.
- 1.2. O valor total aditado compreende R\$ 101.781,63 (cento e um mil setecentos e oitenta e um reais e sessenta e três centavos).

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DA RATIFICAÇÃO DAS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES CONTRATUAIS

2.1 Ficam ratificadas e inalteradas todas as demais cláusulas e condições do contrato principal já firmado pelas partes.

3. CLÁUSULA SEXTA - DA VALIDADE E EFICÁCIA

3.1 Este Termo Aditivo terá validade e eficácia na data da assinatura deste.

E para firmeza e como prova de assim haverem entre si ajustado e avençado, é lavrado o presente Instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes e testemunhas abaixo.

Jaguariáiva/PR, 13 de abril de 2020.

MUNICÍPIO DE JAGUARIÁIVA - PR
CONTRATANTE

COSTA SUL CONSTRUTORA LTDA ME
CONTRATADO

TESTEMUNHAS

DOU1 - Diário Oficial da União - Seção 1

Atos do Congresso Nacional Faço saber que o Congresso Nacional aprovou, e eu, Antonio Anastasia, Primeiro Vice-Presidente do Senado Federal, no exercício da Presidência, nos termos do parágrafo único do art. 52 do Regimento Comum e do inciso XXVIII do art. 48 do Regimento Interno do Senado Federal, promulgo o seguinte

14/04/2020-DECRETO LEGISLATIVO Nº 53, DE 2020 Rejeita o ato que declara perempta a concessão outorgada à Rádio Jaguariáiva Ltda. para explorar serviço de radiodifusão sonora em ondas médias no Município de Jaguariáiva, Estado do Paraná. O Congresso Nacional decreta: Art. 1º Fica rejeitado o ato constante do Decreto s/nº de 28 de julho de 2010, que declara perempta a concessão outorgada à Rádio Jaguariáiva Ltda. para explorar, sem direito de exclusividade, serviço de radiodifusão sonora em ondas médias no Município de Jaguariáiva, Estado do Paraná. Art. 2º Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação. Senado Federal, em 3 de abril de 2020 Senador ANTONIO ANASTASIA Primeiro Vice-Presidente do Senado Federal, no exercício da Presidência Faço saber que o Congresso Nacional aprovou, e eu, Antonio Anastasia, Primeiro Vice-Presidente do Senado Federal, no exercício da Presidência, nos termos do parágrafo único do art. 52 do Regimento Comum e do inciso XXVIII do art. 48 do Regimento Interno do Senado Federal, promulgo o seguinte. (Codificação: 133903686)



SEFIN

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIÁIVA - PR
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

OBJETO: Registro de preço para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde para o período 2020.
ABERTURA DA LICITAÇÃO: 29 de abril de 2020.
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:30min do dia 16/04/2020 às 08:30min horas do dia 29 de abril de 2020.
ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 08:31min às 08:59 do dia 29 de abril de 2020.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09h00min horas do dia 29 de abril de 2020.
LOCAL DE ABERTURA: Sala de Reuniões do Departamento de Compras e Licitação, 3º Andar no endereço informado abaixo.
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: O edital completo poderá ser examinado e adquirido através do site: www.bilcompras.org.br Ou através do e-mail: comprasjaq@gmail.com - Maiores Informações no Dept.º de Compras e Licitação – sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535-9455 no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariáiva, 13 de abril de 2020.

ELIO ZUB JUNIOR
PREGOEIRO



SAMAE

PORTARIA Nº 010/2020

O Presidente do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto de Jaguariáiva – PR, no uso das atribuições que lhe são conferidas, de acordo com o Decreto nº 128/2020, em conformidade com o Edital de Homologação do Concurso nº 001/2016 e diante da necessidade administrativa desta Autarquia Municipal.

RESOLVE

Art. 1º - NOMEAR, a partir de dia 13 de abril do corrente ano, diante aprovação em Concurso Público, classificado em 2º lugar, o Senhor **JADERSON GODOY WASEM**, portador da Cédula de Identidade nº 11.169.XXX-X, SESP-PR, CPF nº 077.145.XXX-XX para exercer o cargo em provimento efetivo de **LEITURISTA** da Classe AA-4 Anexo I da Lei 2644/2017 do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto de Jaguariáiva – Paraná.

Art. 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, com seus efeitos a partir de 13 de abril de 2020, revogadas as disposições em contrário.

Publique-se. Registre-se. Anote-se.

Jaguariáiva, 13 de abril de 2020.

DJALMA CAMARGO NETO
Presidente do SAMAE

PORTARIA Nº 11/2020

O Presidente do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto de Jaguariáiva – PR, no uso das atribuições que lhe são conferidas, de acordo com o Decreto nº 128/2020, com a Lei nº 2155/2010, com o Decreto nº 491/2015 e ainda diante da necessidade administrativa desta Autarquia Municipal.

RESOLVE

Art. 1º CONCEDER Adicional de Periculosidade no percentual de 30% (trinta por cento) do salário base dos servidores com cargo em provimento efetivo, pois com habitualidade trabalham em risco a sua integridade física em razão do exercício de suas funções, abaixo denominados:

Matrícula	Servidor	Cargo
181	JADERSON GODOY WASEM	LEITURISTA

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, com seus efeitos retroativos a partir de 13 de abril de 2020.

Publique-se. Registre-se. Anote-se.

Jaguariáiva, 13 de abril de 2020.

DJALMA CAMARGO NETO
Presidente do SAMAE

PORTARIA Nº 012/2020

O Presidente do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto de Jaguariáiva – PR, no uso das atribuições que lhe são conferidas, de acordo com o Decreto 128/2020.

RESOLVE

Art. 1º DESIGNAR A COMISSÃO RESPONSÁVEL PELOS RECEBIMENTOS E CONTROLE DE MATERIAIS ADQUIRIDOS PELO SAMAE, que será constituída pelos seguintes membros:

- I - NEI APARECIDO CAMILO
- II - ANDRÉIA CRISTINA DE MATOS
- III - JOVIS PEREIRA DE MELLO
- IV - ADEMAR CONRADO PIMENTAL
- V - SIMONE VAZ DOS PASSOS
- VI - CÉLIA CUNHA CAMPOS BENEDITO

Parágrafo Único: Os servidores ora designados exercerão as atividades determinadas, sem prejuízo de suas atividades normais.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Publique-se. Registre-se. Anote-se.

Jaguariáiva, 13 de abril de 2020.

DJALMA CAMARGO NETO
Presidente do SAMAE

PORTARIA Nº 013/2020

O Presidente do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto de Jaguariáiva – PR, no uso das atribuições que lhe são conferidas, de acordo com o Decreto nº 128/2020.

RESOLVE

Art. 1º - Designar Pregoeiro e respectiva Equipe de Apoio para promover o recebimento e análise de aceitabilidade e classificação de propostas e lances, verificação de condições de habilitação e formalização de adjudicação bem como todos os demais atos necessários para o desenvolvimento de licitações na modalidade Pregão do SAMAE Jaguariáiva.

Art. 2º - Fica designado como Pregoeiro o servidor, **NEI APARECIDO CAMILO** ocupante do cargo de AUXILIAR DE OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO.

Art. 3º - Fica designada a equipe de apoio a ser integrada pelos seguintes membros:

- I. RENAN DANTAS DE FREITAS
- II. ANDRÉIA CRISTINA DE MATOS
- III. KATIA APARECIDA MIRANDA
- IV. SANDRA MARA CORRÊA
- V. ADEMAR CONRADO PIMENTAL
- VI. VANESSA FERREIRA WALYLO
- VII. ELIANE MARIA DA SILVA

Parágrafo Único: Os servidores ora designados exercerão as atividades determinadas, sem prejuízo de suas atividades normais.

Art. 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Publique-se. Registre-se. Anote-se.

Jaguariáiva, 13 de abril de 2020.

DJALMA CAMARGO NETO
Presidente do SAMAE

PORTARIA Nº 014/2020

O Presidente do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto de Jaguariáiva – PR, no uso das atribuições que lhe são conferidas, de acordo com o Decreto nº 128/2020.

RESOLVE

Art. 1º - DESIGNAR A COMISSÃO DE LICITAÇÕES DO SAMAE, que será constituída pelos seguintes membros.

Presidente: KATIA APARECIDA MIRANDA

- Membros:** JOVIS PEREIRA DE MELLO
RENAN DANTAS DE FREITAS
ELIANE MARIA DA SILVA
ADEMAR CONRADO PIMENTAL

Parágrafo Único: Os servidores ora designados exercerão as atividades determinadas, sem prejuízo de suas atividades normais.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Publique-se. Registre-se. Anote-se.

Jaguariáiva, 13 de abril de 2020.

DJALMA CAMARGO NETO
Presidente do SAMAE

PORTARIA Nº 015/2020

O Diretor Presidente do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto de Jaguariáiva – PR, no uso das atribuições que lhe são conferidas, de acordo com o Decreto nº 128/2020.

RESOLVE

Art. 1º - Nomeia A COMISSÃO PERMANENTE DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO - ESTÁGIO PROBATÓRIO para organizar e realizar a avaliação de aptidão e capacidade para o desempenho do cargo dos servidores sujeitos ao Estágio Probatório.

Art. 2º - A presente Comissão será coordenada e responsável por emitir qualquer situação de avaliação em relação a:

- I - Assiduidade;
- II - Disciplina;
- III - Capacidade de Inicialidade;
- IV - Produtividade;
- V - Responsabilidade;
- VI - Pontualidade;
- VII - Eficiência.

Itapejara D'Oeste

AVISO DE LICITAÇÃO
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO
O Município de Itapejara D'Oeste, Estado do Paraná, alizar licitação na modalidade de Edital de Pregão por Item, no dia 29 (vinte e nove) de Abril de 2020, tendo como objeto a seleção de propostas visando a contratação de empresa especializada na comercialização de uma máquina Pá Carregadeira, para uso do Município de Itapejara D'Oeste - PR. Outras informações poderão ser obtidas através do Edital de Pregão Eletrônico Nº 007/2020, no horário das 08h:00min às 12h:00min e das 13h:30min às 17h:30min horas, na sede da Prefeitura Municipal de Itapejara D'Oeste - PR, no endereço eletrônico <http://www.itapejaradoeste.pr.gov.br/licitacoes> e www.comprasgovernamentais.gov.br. Maiores informações em contato pelo Telefone (046) 3526 - 8300. Itapejara D'Oeste-PR, 02 (dois) de Abril de 2020.

Vladimir Lucini
Presidente da Comissão de Licitação
Decreto Nº 001/2020

31632/2020

Jaguariaíva

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA - PR
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº51/2020

OBJETO: Registro de preço para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde para o período 2020.
ABERTURA DA LICITAÇÃO: 29 de abril de 2020.
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:30h do dia 16/04/2020 às 08:30min horas do dia 29 de abril de 2020.
ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 08:31 min às 08:59 do dia 29 de abril de 2020.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09h00min horas do dia 29 de abril de 2020.
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 email: comprasjag@gmail.com - Maiores informações no Dept.º de Compras e Licitação - sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535-9455 - no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.
Jaguariaíva, 13 de abril de 2020.
ELIO ZUB JUNIOR
PREGOEIRO

30920/2020

Joaquim Távora

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAQUIM TÁVORA- PARANA
RETIFICAÇÃO DE EDITAL DE LICITAÇÃO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 023/2020
TOMADA DE PREÇOS 009/2020

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EXECUÇÃO DE OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA, TIPO MENOR PREÇO, PARA REFORMA DO CEMITÉRIO DE JOAQUIM TÁVORA, COM RECURSOS DE FINANCIAMENTO JUNTO A CAIXA ECONOMICA FEDERAL- FINISA, CONTRATO Nº -0531617-94/2019.

NOVA DATA E HORARIO DA ENTREGA DOS ENVELOPES: 08 de maio de 2020 das 08:00 às 08:29hrs.
NOVA ABERTURA DAS PROPOSTAS: Às 08h30min do dia 08 de maio de 2020.

Local da abertura: Prefeitura Municipal de Joaquim Távora, Rua Miguel Dias, 226, Estado do Paraná. Obs: a documentação completa do Edital deverá ser retirada no endereço acima mencionado, no horário comercial das 08:00hrs às 11:30hrs e das 13:00hrs às 17:00hrs, ou através do site: www.joaquimtavora.pr.gov.br

Joaquim Távora, 14 de abril de 2020.
Daniele Cristina de Oliveira Nabarro
Presidente CPL
Gelson Mansur Nassar
Prefeito Municipal

31707/2020

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAQUIM TÁVORA- PARANA
RETIFICAÇÃO DE EDITAL DE LICITAÇÃO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 024/2020
TOMADA DE PREÇOS 010/2020

DOCUMENTO CERTIFICADO

**CÓDIGO LOCALIZADOR:
297512620**

Documento emitido em 05/05/2020 14:07:11.

Diário Oficial Com. Ind. e Serviços
Nº 10666 | 15/04/2020 | PAG. 26

Para verificar a autenticidade desta página, basta informar o
Código Localizador no site do DIOE:
www.imprensaoficial.pr.gov.br

DE EMPRESA PARA EXECUÇÃO DE ENGENHARIA, TIPO MENOR PREÇO, SUBSTITUIÇÃO DE LUMINÁRIAS POR UNICÍPIO DE JOAQUIM TÁVORA, COM Nº531619-11/2019/CAIXA. NO DA ENTREGA DOS ENVELOPES: 29hrs.
AS PROPOSTAS: Às 13h30min do dia 08

Municipal de Joaquim Távora, Rua Miguel Dias, 226, Estado do Paraná. Obs: a documentação completa do Edital deverá ser retirada no endereço acima mencionado, no horário comercial das 08:00hrs às 11:30hrs e das 13:00hrs às 17:00hrs, ou através do site: www.joaquimtavora.pr.gov.br

Joaquim Távora, 14 de abril de 2020.
Daniele Cristina de Oliveira Nabarro
Presidente CPL
Gelson Mansur Nassar
Prefeito Municipal

31710/2020

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAQUIM TÁVORA- PARANA
RETIFICAÇÃO DE EDITAL DE LICITAÇÃO-
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº034/2020
TOMADA DE PREÇOS 011/2020

Objeto: AQUISIÇÃO DE 01 TANQUE COM BOMBA À VACUO COM CAPACIDADE DE 8M3 A SER ADAPTADO EM CAMINHAO, AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PARA IMPLANTAÇÃO DE UNIDADES DE SISTEMA DE SANEAMENTO (FOSSAS SEPTICAS BIODIGESTORA); AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PARA ADEQUAÇÃO DO SISTEMA DE ABASTECIMENTO (RESERVATORIO 20.000LTS). CONVENIO MICROBACIA JOA Nº 239/2018/SEAB/MUNICIPIO JOAQUIM TÁVORA.

NOVA DATA E HORARIO ENTREGA DOS ENVELOPES: 11/05/2020 até às 08:29hrs.
NOVA DATA ABERTURA DAS PROPOSTAS: Às 08h30min do dia 11 de maio de 2020.

Local da abertura: Prefeitura Municipal de Joaquim Távora, Rua Miguel Dias, 226, Estado do Paraná. Obs: a documentação completa do Edital deverá ser retirada no endereço acima mencionado, no horário comercial das 08:00hrs às 11:30hrs e das 13:00hrs às 17:00hrs, ou através do site: www.joaquimtavora.pr.gov.br

Joaquim Távora, 14 de abril de 2020.
Daniele Cristina de Oliveira Nabarro
Presidente CPL
Gelson Mansur Nassar
Prefeito Municipal

31713/2020

Jussara

AVISO DE EDITAL

TOMADA DE PREÇOS Nº 02/2020- PMJ
TIPO: Menor Preço

Empreitada por Preço Global

O Município de Jussara, Paraná, torna público para conhecimento dos interessados, a realização de Licitação no dia 30 de abril de 2020, às 09:00h, na modalidade TOMADA DE PREÇOS, tipo MENOR PREÇO, no regime de empreitada por preço global, conforme abaixo relacionado:

OBJETO: contratação de empresa para executar obra de implantação de um Parque Urbano, em área de fundo de vale, conforme descrição detalhada constante no Plano de Trabalho do Convênio nº 237/2019 (Águasparaná).

VALOR MÁXIMO: R\$ 909.661,38 (novecentos e nove mil, seiscentos e sessenta e um reais e trinta e oito centavos)

PRAZO DE EXECUÇÃO: 05 (cinco) meses.

A Pasta Técnica, com o inteiro teor do Edital e seus respectivos modelos, adendos e anexos, poderão ser examinados no endereço Av. Princesa Isabel, nº 320, prédio da Prefeitura Municipal de Jussara, no horário das 08:30 hrs às 11:30 hrs e das 13:30 hrs às 17:00 hrs. A retirada do edital deve ser feita no mesmo endereço e horários supracitados, podendo ainda ser acessado pelo site www.jussara.pr.gov.br. Link Portal da Transparência. Informações adicionais, dúvidas e pedidos de esclarecimentos, deverão ser dirigidos ao Núcleo de Apoio à Comissão Permanente de Licitação no endereço acima mencionado ou pelo telefone/fax (44) 3628-1212, ou "e-mail": licitacao@jussara.pr.gov.br.

Paço Municipal de Jussara, em 14 de abril de 2020.

MOACIR LUIZ PEREIRA VALENTINI
PREFEITO MUNICIPAL

31377/2020

AVISO DE REVOGAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 32/2020

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, REVOGA o Pregão Eletrônico nº 32/2020, com objeto "Registro de Preços aquisição de Soros e Soluções Antissépticas, conforme solicitação da Secretaria Municipal da Saúde", por interesse público, visto que a licitação resultou majoritariamente fracassada. Revogo o procedimento licitatório com amparo no Art. 49 da Lei Federal nº 8.666/1993, conforme Parecer nº 267/2020 da Procuradoria Geral do Município.

Fazenda Rio Grande-PR, 9 de abril de 2020.
MARCIO CLAUDIO WOZNIACK
Prefeito

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 33/2020

NOVA DATA
Processo Adm. nº 78/2020 / Prot. nº 3291/2020
Tipo: Menor Preço Global

Contratação de empresa para Coleta de Resíduos Hospitalares (coleta, tratamento e destinação final de Resíduos), conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde. Edital disponível no site: www.comprasnet.gov.br. Entrega das propostas: a partir de 14/04/2020 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 28/04/2020 às 09h00min (horário de Brasília) no site: www.comprasnet.gov.br.

Fazenda Rio Grande-PR, 13 de abril de 2020.
CARLOS HENRIQUE REIS DOS SANTOS
Pregoeiro

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMA DO OESTE

AVISO DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 2/2020

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 15/2020

O Município de Iracema do Oeste, Estado do Paraná, TORNA PÚBLICO, a realização de licitação na Modalidade Tomada de Preços sob nº 002/2020, tipo MENOR preço, cujo objeto é a contratação de empresa especializada, por regime de empreitada por preço global, com fornecimento de materiais e mão de obra, para a execução de obra de Construção de Quadra Esportiva, cujos serviços deverão obedecer aos Projetos, Planilhas de Serviços, Memórias Descritivas, Especificações Técnicas e demais normas de Engenharia do Município, consoante ao Contrato de Repasse nº 874403/2018/ME/CAIXA, celebrado entre a União Federal por intermédio do Ministério do Esporte, representado pela Caixa Econômica Federal e o Município de Iracema do Oeste, no Estado do Paraná. A abertura dar-se-á no dia 30 de Abril de 2020, às 14:00 (quatorze horas), no Auditório da Prefeitura Municipal, situado na Rua Professor Vieira de Alencar, nº 441, centro, cidade de Iracema do Oeste - PR. Entretanto, a sessão será realizada sem a presença de público e/ou representantes, ou seja, de modo remoto. Os representantes e/ou quaisquer interessados poderão assistir a sessão através da Página do Município no Facebook, pelo endereço: <https://www.facebook.com/Municipio-De-Iracema-Do-Oeste-Parana-258548187891784/>. A análise da documentação caberá à Comissão de Licitação e tão logo seja apreciada, será aberto prazo recursal para, que em querendo, os interessados se manifestem.

O procedimento será adotado como medida de precaução e combate ao Novo Coronavírus-Covid-19. Os interessados poderão obter o edital na íntegra junto à Secretaria de Administração, ou ainda, através do site www.iracemadooeste.pr.gov.br. Maiores informações através do e-mail: licitacao@iracemadooeste.pr.gov.br ou do telefone: 044-3551-1178, nos dias úteis, das 8:00 às 11:30 e das 13:30 às 17:00 horas.

Iracema do Oeste-PR, 8 de abril de 2020.
FERNANDO MARCOS DE SOUZA SILVA
Presidente da Comissão de Licitação

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

OBJETO: Registro de preço para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde para o período 2020. ABERTURA DA LICITAÇÃO: 29 de abril de 2020. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:30h da 16/04/2020 às 08:30min horas do dia 29 de abril de 2020. ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 08:31 min às 08:59 do dia 29 de abril de 2020. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09h00min horas do dia 29 de abril de 2020. LOCAL DE ABERTURA: www.bill.org.br, acesso ao bill compras.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: O edital completo poderá ser examinado e adquirido através do site: www.billcompras.org.br Ou através do email: comprasjag@gmail.com - Maiores Informações no Dept.º de Compras e Licitação - sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3335-9455 - no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariaiva, 13 de abril de 2020.
ELIO ZUB JUNIOR
Pregoeiro

PREFEITURA MUNICIPAL DE JUSSARA

AVISO DE HOMOLOGAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 1/2020-PMJ

Expirado o prazo recursal, torna-se pública a Homologação do procedimento licitatório em epígrafe do objeto: Obra de Reforma da Praça Central do Município de Jussara, de acordo com Aprovação de 2º Reprogramação do Processo nº 1014330-15/2013 - Convênio 800608 - Caixa, a favor da empresa vencedora: Eletrofit Instalações Elétricas Eireli, CNPJ nº 85.062.099/0001-09, com o valor global de R\$ 187.624,70 (cento e oitenta e sete mil seiscentos e vinte e quatro reais e setenta centavos).

Jussara-PR, 13 de abril de 2020.
MOACIR LUIZ PEREIRA VALENTINI
Prefeito

PREFEITURA MUNICIPAL DE LONDRINA

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

DISPENSA Nº 50/2020: Prefeitura do Município de Londrina - Objeto: Aquisição por meio de dispensa de licitação, com fundamento no art. 24, IV da lei de licitações, de componentes de Dietas nutricionais e fórmulas infantis. Contratada: Drogaria Nova Esperança Ltda., CNPJ 43.575.877/0001-13.-45 - Prazo de Execução: 10 (dez) dias. Valor Total: R\$7.794,00. Fonte: 369
Londrina, em 13 de abril de 2020.

AVISOS DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 7/2020

Comunicamos aos interessados que está disponibilizada a licitação a seguir: Tomada de Preços nº 0007/2020, objeto: Execução das obras para a Construção de rampas de acessibilidade e a instalação de defesa metálica na Av. Faria Lima, no Município de Londrina/PR.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº PGE/SMGP-0089/2020

Objeto: Aquisição imediata de veículo micro-ônibus adaptado para o transporte de passageiros com dificuldade de locomoção.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº PGE/SMGP-0110/2020

Objeto: Registro de Preços para a eventual aquisição de material médico hospitalar para utilização em atendimentos nas Unidades de Saúde, tanto de Pronto Atendimento, quanto Unidades de Atenção Primária de Saúde.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 108/2020

Objeto - Aquisição de equipamentos e mobiliários, referente ao Programa Espaço 4.0.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº PGE/SMGP-106/2020

Objeto: Registro de preços para Locação de Veículo Dotado de Guindauto com Cesto Aéreo. Duplo Acoplado Isolado e Mini Carregadeira Dotada de Caçamba.

Os editais poderão ser obtidos através do site www.londrina.pr.gov.br. Quaisquer informações necessárias pelos telefones (43) 3372-4120, ou ainda pelo e-mail: licita@londrina.pr.gov.br.

Londrina, 13 de abril de 2020.
FÁBIO CAVAZOTTI E SILVA
Secretário Municipal de Gestão Pública

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANAGUÁ

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 18/2020

REGISTRO DE PREÇOS Nº 013/2020

Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados aos indivíduos em situação de vulnerabilidade social e/ou de insegurança alimentar e nutricional, em atendimento a Secretaria Municipal de Assistência Social. I.D. 811630

TIPO: Menor Preço Total do Item
VALOR ESTIMADO: R\$ 437.426,86 (quatrocentos e trinta e sete mil, quatrocentos e vinte e seis reais e oitenta e seis centavos).

DATA DA ABERTURA: 28/04/2020 HORÁRIO: 09:00 horas
ENDEREÇO: www.paranagua.pr.gov.br (Portal da Transparência - Suprimentos - Compras - Licitações) e www.licitacoes-e.com.br. Legislação Aplicável: Lei nº 10.520/2002, Lei nº 8.666/1993, Lei Complementar nº 123/2006 com as alterações da Lei Complementar nº 147/2017. Outros esclarecimentos poderão ser fornecidos pela Pregoeira na Rua Júlia da Costa, 322, Centro, no horário comercial ou através do telefone nº (41) 3420-6003.

Paranaguá, 13 de abril de 2020.
MARILETE RODRIGUES DA SILVA DO ROSÁRIO
Pregoeira

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANAÍVA

AVISO DE RETIFICAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 2/2020

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA CONSTRUÇÃO DE NOVA CÉLULA DO ATERRO SANITÁRIO, AMPLIAÇÃO DAS LAGOAS DE TRATAMENTO E COLETA DE RESÍDUOS LÍQUIDOS - FINISA APOIO FINANCEIRO PARA DESPESA DE CAPITAL Nº 0530.926.11/2019

A Diretoria de Compras e Licitação do Município de Paranavai - Paraná, instituída pelo Excelentíssimo Senhor Prefeito, comunica a retificação relativa ao EDITAL DE LICITAÇÃO: TOMADA DE PREÇOS Nº 002/2020 - AMPLIAÇÃO DO ATERRO SANITÁRIO, publicado no Diário Oficial dos Municípios do Paraná, em 06/04/2020, para que surta seus efeitos legais.

ERRATA

No item 6.5.1.2, onde se lê:
6.5.1.2. Apresentação de Acervo Técnico, acervado pelo CREA, do responsável técnico da empresa licitante de, pelo menos 01 (uma) obra de equivalente complexidade tecnológica e operacional ao objeto licitado, comprovando a execução, para pessoa jurídica de direito público ou privado, que não a própria licitante (CNPJ diferente, de serviço(s) relativo(s) ao objeto dessa licitação.

a) Entende-se como obra de semelhante complexidade tecnológica e operacional com o objeto desta licitação: a movimentação de terra. Sendo exigido, por atestado, que a empresa comprove a execução de no mínimo 40% até no máximo de 50% do total dos 52.686,55 m³ previstos para essa obra, ou seja, o quantitativo comprobatório mínimo em um único atestado deverá ser de 21.074,62 m³ de movimentação de solo.

Leia-se:
6.5.1.2. A empresa licitante deverá apresentar comprovante de aptidão para o desempenho do objeto, por meio de execução de, pelo menos 01 (uma) obra de equivalente complexidade tecnológica e operacional ao objeto licitado, comprovando a execução, para pessoa jurídica de direito público ou privado, que não a própria licitante (CNPJ diferente), de serviço(s) relativo(s) ao objeto dessa licitação.

a) Entende-se como obra de semelhante complexidade tecnológica e operacional com o objeto desta licitação: a movimentação de terra. Sendo exigido que a empresa comprove a execução de no mínimo 40% até no máximo de 50% do total dos 52.686,55 m³ previstos para essa obra, ou seja, o quantitativo comprobatório mínimo deverá ser de 21.074,62 m³ de movimentação de solo, admitindo-se o somatório de atestados para contratos executados simultaneamente, em concordância com o artigo 30, II, da Lei nº 8.666/93, Acórdãos nº 1467/12 e 2387/14, ambos do Pleno do TCU e Acórdãos 2577/15 e 938/19, ambos do Pleno do TCE-PR. Tal exigência justifica-se pela alta complexidade do objeto.

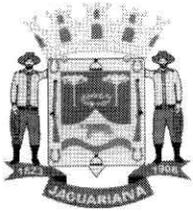
Paço Municipal de Paranavai-PR, 8 de abril de 2020.
FERNANDA CAROLINE LIMA
Diretora de Compras
nterina

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAQUARA

EXTRATO DO CONTRATO Nº 72/2020

Processo nº 62.697/2019 - Tomada de Preço nº. 03/2020
Contratante: MUNICÍPIO DE PIRAQUARA. Contratada: VIA NOVA ADMINISTRADORA DE SERVIÇOS EIRELI, inscrita no CNPJ/MF sob nº 07.473.724/0001-00. Objeto: a contratação de empresa para a Obra de Reforma da Unidade Básica de Saúde Osmar Pamplona, sagrada vencedora pelo valor total de R\$ 213.096,27 (Duzentos e treze mil, noventa e seis reais e vinte e sete centavos). Prazo de vigência: 06 (seis) meses, contados da data da sua assinatura. Data da assinatura: 06/04/2020.





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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

Processo Administrativo Nº 80/2020

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIÁIVA/PR** por meio do Departamento de Compras e Licitação sediado à Praça Isabel Branco nº 142, Cidade Alta, realizará licitação, para Aquisição de bens, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Das 08h00min do dia 16 de abril de 2020 às 08h30min do dia 29 de abril de 2020.

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: Das 08h31min às 08h59min do dia 29 de abril de 2020.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09h00min do dia 29 de abril de 2020

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília (DF).

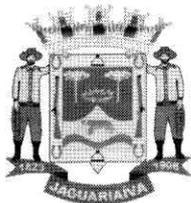
LOCAL: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Registro de preço para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde para o período 2020** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital com as características descritas abaixo:

1.2. A licitação será dividida em **ITENS**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos **ITENS** forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO** do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

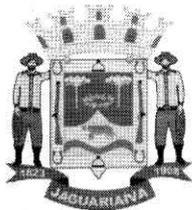


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ITEM	QUANT	EMBALAGEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	VALORUNIT (R\$)	TOTAL DO ITEM (R\$)
1	657	UND	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	4,99	3.278,43
2	1.570	KG	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade	2,39	3.752,30
3	560	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.	1,99	1.114,40
4	404	KG	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1º qualidade	3,60	1.454,40
5	1.336	UND	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1ª qualidade.	1,59	2.124,24
6	626	KG	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade	22,00	13.722,00
7	60	KG	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	5,50	330,00
8	9.001	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	2,05	18.452,05
9	760	KG	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	2,40	1.824,00
10	4.318	KG	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	2,10	9.067,80
11	340	UND	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	5,00	1.700,00
12	918	KG	Beterraba, espécie comum, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras, cor concentrada, sem lesões de origem física ou mecânica	2,89	2.653,02



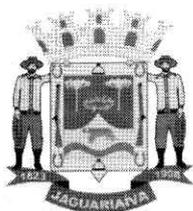
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

13	568	MAÇO	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, especie comum	4,16	2.362,88
14	2.208	KG	Cebola, pêra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor esabor característicos; uso culinário;	2,95	6.513,60
15	3.523	KG	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade.	2,80	9.864,40
16	2.190	KG	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	1,92	4.204,80
17	630	MAÇO	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva	2,00	1.260,00
18	418	MAÇO	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico	5,20	2.173,60
19	590	MAÇO	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	1,99	1.174,10
20	700	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	1,66	1.162,00
21	320	KG	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	5,29	1.692,80
22	50	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	3,75	187,50
23	6.051	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	2,19	13.251,69
24	6.412	KG	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	5,50	35.266,00
25	1.419	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)	4,49	6.371,31

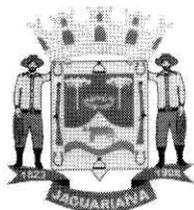


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

26	802	KG	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	4,30	3.448,60
27	1.140	KG	Mandioca salsa - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	6,50	7.410,00
28	360	KG	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	4,50	1.620,00
29	9.000	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	1,85	16.650,00
30	428	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	4,89	2.092,92
31	970	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	10,80	10.476,00
32	360	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	5,29	1.904,40
33	902	KG	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1º qualidade.	2,25	2.029,50
34	112	KG	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	5,00	560,00
35	84	KG	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	3,55	298,20
36	648	MAÇO	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, fime e intacta, isenta de material terroso e larva.	1,70	1.101,60
37	3.250	KG	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	4,30	13.975,00



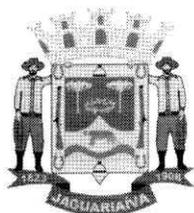
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

38	586	KG	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1ª qualidade	8,11	4.752,46
39	40	KG	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitadas aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	7,59	303,60
40	1.050	KG	Repolho verde - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	2,35	2.467,50
41	2.278	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: abacate; espécie: manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	3,49	7.950,22



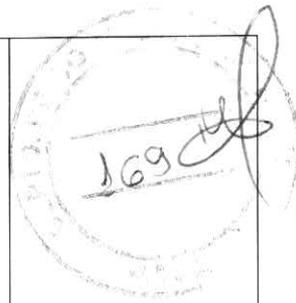
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

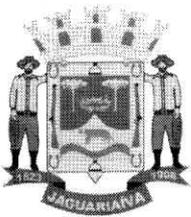
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

42	1.822	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: abobrinha; espécie: italiana; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	2,45	4.463,90
43	2.278	KG	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: alface; espécie: crespa ou lisa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	1,59	3.622,02





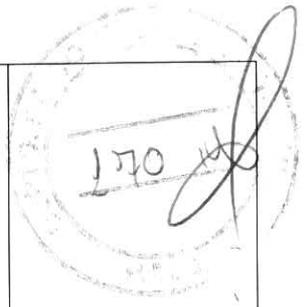
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

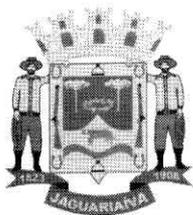
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

44	2.847	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: banana; espécie: caturra; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,05	5.836,35
45	3.758	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata; espécie: inglesa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,10	7.891,80





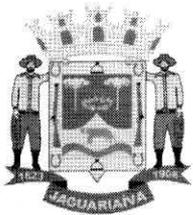
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

46	1.196	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata doce; espécie: amarela/rosada; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,40	2.870,40
47	1.481	KG	Legume in natura. Tipo: beterraba; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,89	4.280,09



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

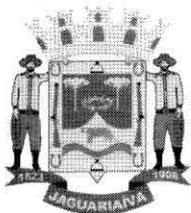
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

48	797	KG	Cebola, in natura, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentada"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,95	2.351,15
49	1.936	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: cenoura; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmentada"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,80	5.420,80





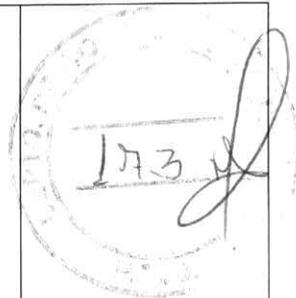
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

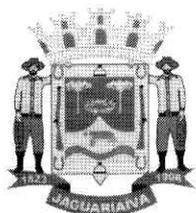
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

50	911	KG	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: couve; espécie: manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Devem ser constituídos de no mínimo 90% de grãos inteiros. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal e sujidades. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	1,99	1.812,89
51	1.594	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: jabuticaba; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	9,90	15.780,60





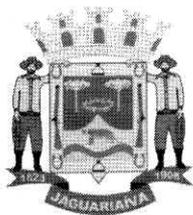
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

52	7.972	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: laranja; espécie: pêra; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,19	17.458,68
53	7.972	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: maçã; espécie: gala; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	5,50	43.846,00



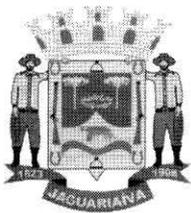
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

54	3.986	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: mandioca; espécie: branca ou amarela; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	4,30	17.139,80
55	1.709	KG	Legume in natura. Tipo: mandioquinha; espécie: salsa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	6,50	11.108,50



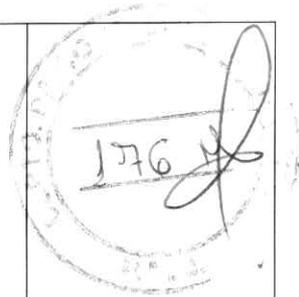
Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

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

56	5.123	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: Melancia; espécie: comum; graúda, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	1,85	9.477,55
57	1.367	KG	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: milho verde; espécie: comum; em espiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	4,50	6.151,50





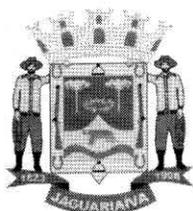
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

58	3.075	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: pêssego; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	3,39	10.424,25
59	569	KG	Pinhão, in natura, de primeira qualidade; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	4,00	2.276,00



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

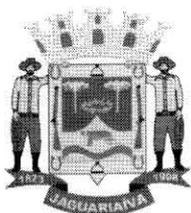
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

60	3.872	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: ponkan; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	2,95	11.422,40
61	343	KG	Legume in natura. Tipo: rabanete; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	3,10	1.063,30

178





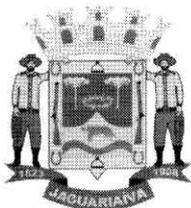
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

62	1.709	KG	Verdura in natura. Tipo: repolho verde; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,35	4.016,15
63	1.140	KG	Verdura in natura. Tipo: rúcula; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	1,99	2.268,60



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

64	3.418	KG	Legume in natura. Tipo: tomate; espécie: longa vida; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	4,30	14.697,40
				TOTAL	427.727,45

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2020 na classificação abaixo:

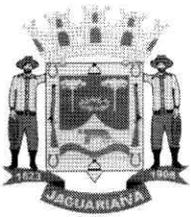
3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

3.2 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à Bolsa de Licitações e Leilões.

3.3 É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

3.4 Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

3.5 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

3.6 O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) Instrumento particular de mandato outorgando à operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil (**ANEXO 04**).

b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil (**ANEXO 04**) e

c) Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo e em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. "A empresa participante do certame não deve ser identificada". Decreto 5.450/05 art. 24 parágrafo 5º.

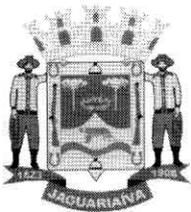
O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa de Licitações do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, **ANEXO 04**.

3.7 A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo 09 para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- abrir as propostas de preços;
- analisar a aceitabilidade das propostas;
- desclassificar propostas indicando os motivos;
- conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- declarar o vencedor;
- receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- elaborar a ata da sessão;
- encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES:

4.2 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 4.6 "a", com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

4.3 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

4.4 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

4.5 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações do Brasil.

4.6 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

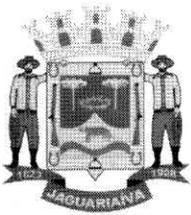
4.7 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

PARTICIPAÇÃO:

4.8 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

4.9 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

4.10 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.11 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

4.12 Esta licitação não dispensou o tratamento diferenciado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, no que tange à reserva de cota de até 25% do objeto da contratação, por entender não ser vantajoso para a Administração Pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, nos termos do artigo 49 inciso III da Lei Complementar Nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

4.13 Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.13.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.13.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.13.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.13.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.13.5 que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.13.6 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.14 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600, ou através da Bolsa de Licitações do Brasil ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **CONCOMITANTEMENTE** com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

5.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Valor unitário;

6.1.2. Marca;

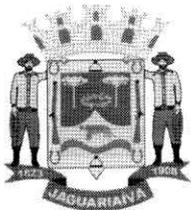
6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o *modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso*;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.6. O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema BLL, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

6.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.7.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

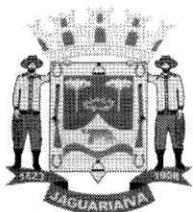
7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM**.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de no mínimo **ç\$ 0,1 (um centavo)**.

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa **"ABERTO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

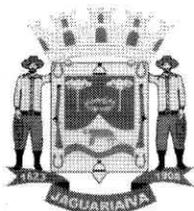
7.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.12. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.14. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

7.11. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.12. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.13. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.14. O Critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.15. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

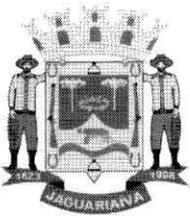
7.16. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.17. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.18. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.19. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.20. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.21. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.22. Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.22.1. no país;

7.22.2. por empresas brasileiras;

7.22.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.22.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.23. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.24. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

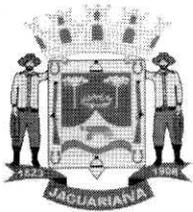
7.24.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.24.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **03 (TRÊS) HORAS** envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.25. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

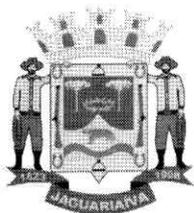
8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **03 (TRÊS) HORAS** sob pena de não aceitação da proposta.

8.7. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.7.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo



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

do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7.2. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **03 (TRÊS) DIAS** úteis contados da solicitação.

8.7.2.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.7.2.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

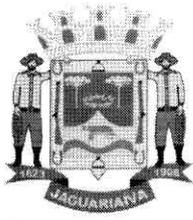
8.7.2.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.7.2.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.7.2.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.7.2.6. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for

8.8. O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

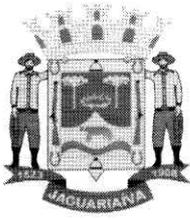
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 8.8.1. Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.
- 8.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.
- 8.11. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 8.11.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 8.11.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 8.12. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.13. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

- 9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 9.1.1. Consulta ao cadastro dos Impedidos de Licitar do Tribunal de Contas do Estado do Paraná (<http://www1.tce.pr.gov.br/conteudo/licitacoes-municipais-impedidos-de-licitar/54/area/250>).



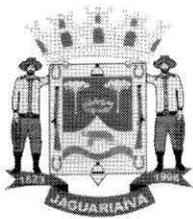
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 9.1.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 9.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **03 (três) HORAS** horas, sob pena de inabilitação.
- 9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada no **ANEXO II**, para fins de habilitação.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **03 (três) HORAS** a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

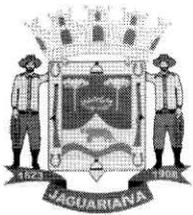
10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

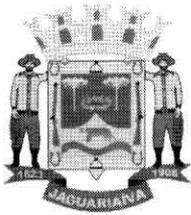
11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

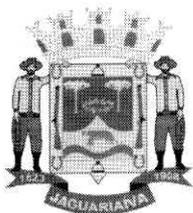
13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE



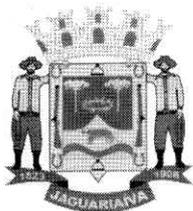
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 15.2. O adjudicatário terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 15.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
- 15.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
- 15.4. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.
- 15.5. O prazo de vigência da contratação é de 90 (noventa) dias prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

15.6. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.6.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.6.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.7. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.8. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

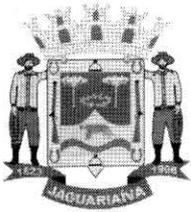
16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

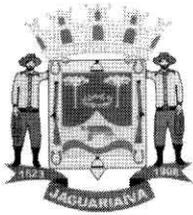
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

19. DO PAGAMENTO

- 19.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 20.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
 - 20.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
 - 20.1.3. apresentar documentação falsa;
 - 20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - 20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 20.1.6. não manter a proposta;
 - 20.1.7. cometer fraude fiscal;
 - 20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;
- 20.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 20.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 20.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 20.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - 20.4.2. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 20.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;



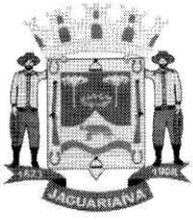
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 20.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 20.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 20.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 20.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.



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

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

21.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail comprasjag@gmail.com pelo fax ou por petição dirigida ou protocolada na Sede da Prefeitura Municipal, endereço informado no Preâmbulo deste edital, no Setor de Protocolo Geral.

21.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

21.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

21.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

21.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

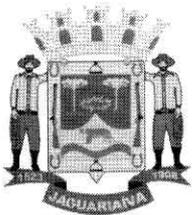
21.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

21.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração..

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

22.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

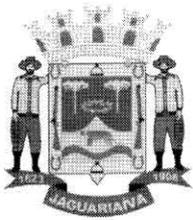
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422 - Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 22.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 22.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 22.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 22.8. 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 Administração.
- 22.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 22.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico WWW.BLL.ORG.BR, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 22.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 22.12.1. **ANEXO I - Termo de Referência;**
 - 22.12.2. **ANEXO II – Exigências para Habilitação;**
 - 22.12.3. **ANEXO III – Modelo de proposta;**
 - 22.12.4. **ANEXO IV – Termo de Adesão – BLL**

Pregão Eletrônico Nº 51/2020 – Pag. 38 de 80





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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

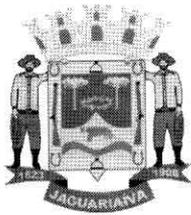
- 22.12.5. **ANEXO V – Custo pela utilização do sistema;**
- 22.12.6. **ANEXO VI – Declaração Inidoneidade**
- 22.12.7. **ANEXO VII – Declaração Habilitação**
- 22.12.8. **ANEXO VIII – Declaração menor de idade;**
- 22.12.9. **ANEXO IX – Declaração ME/EPP**
- 22.12.10. **ANEXO X – Declaração Responsabilidade**
- 22.12.11. **ANEXO XI – Declaração Vínculo**
- 22.12.12. **ANEXO XII – Minuta de Contrato**



Jaguariáiva , 15 de Abril de 2020.

JOSÉ SLOBODA

PREFEITO MUNICIPAL



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

203

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO / JUSTIFICATIVA:

O presente Pregão tem por objeto Registro de preço para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender diversas secretarias e o programa feira verde para o período 2020, conforme condições e especificações constantes no Edital e neste Termo de Referência.

Justifica-se a tal solicitação Para compor na preparação dos cardápios servido as crianças e adolescentes que frequentam o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo os grupos participante do CRAS e atender a necessidade do Programa Feira verde..

Em caso de divergência existente entre as especificações dos itens que compõem o objeto descrito no site da BLL e as especificações constantes deste Termo, prevalecerão as últimas.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO

ITEM	QUANT	EMBALAGEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	VALORUNIT (R\$)	TOTAL DO ITEM (R\$)
1	657	UND	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	4,99	3.278,43
2	1.570	KG	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade	2,39	3.752,30
3	560	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.	1,99	1.114,40
4	404	KG	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1º qualidade	3,60	1.454,40



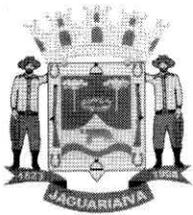
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

5	1.336	UND	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1ª qualidade.	1,59	2.124,24
6	626	KG	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, gráudo, novo e de boa qualidade	22,00	13.722,00
7	60	KG	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	5,50	330,00
8	9.001	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	2,05	18.452,05
9	760	KG	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos.	2,40	1.824,00
10	4.318	KG	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	2,10	9.067,80
11	340	UND	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	5,00	1.700,00
12	918	KG	Beterraba, espécie comum, tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras, cor concentrada, sem lesões de origem física ou mecânica	2,89	2.653,02
13	568	MAÇO	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, especie comum	4,16	2.362,88
14	2.208	KG	Cebola, pêra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário;	2,95	6.513,60
15	3.523	KG	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade.	2,80	9.864,40
16	2.190	KG	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	1,92	4.204,80
17	630	MAÇO	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, insenta de material terroso e larva	2,00	1.260,00
18	418	MAÇO	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico	5,20	2.173,60



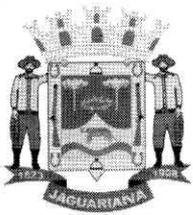
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

19	590	MAÇO	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	1,99	1.174,10
20	700	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	1,66	1.162,00
21	320	KG	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	5,29	1.692,80
22	50	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	3,75	187,50
23	6.051	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	2,19	13.251,69
24	6.412	KG	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	5,50	35.266,00
25	1.419	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)	4,49	6.371,31
26	802	KG	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	4,30	3.448,60
27	1.140	KG	Mandioca salsa - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	6,50	7.410,00
28	360	KG	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos	4,50	1.620,00
29	9.000	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	1,85	16.650,00
30	428	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	4,89	2.092,92



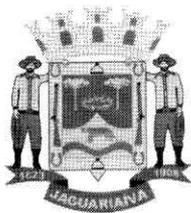
Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

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

31	970	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	10,80	10.476,00
32	360	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	5,29	1.904,40
33	902	KG	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1º qualidade.	2,25	2.029,50
34	112	KG	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	5,00	560,00
35	84	KG	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	3,55	298,20
36	648	MAÇO	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, fime e intacta, isenta de material terroso e larva.	1,70	1.101,60
37	3.250	KG	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	4,30	13.975,00
38	586	KG	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1ª qualidade	8,11	4.752,46
39	40	KG	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	7,59	303,60
40	1.050	KG	Repolho verde - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	2,35	2.467,50



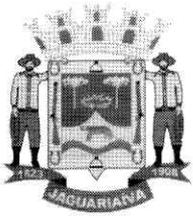
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

41	2.278	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: abacate; espécie: manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	3,49	7.950,22
42	1.822	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: abobrinha; espécie: italiana; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,45	4.463,90



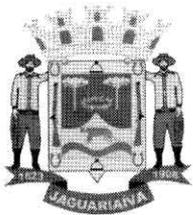
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

43	2.278	KG	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: alface; espécie: cressa ou lisa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	1,59	3.622,02
44	2.847	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: banana; espécie: caturra; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,05	5.836,35



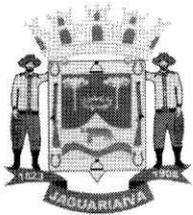
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

45	3.758	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata; espécie: inglesa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,10	7.891,80
46	1.196	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata doce; espécie: amarela/rosada; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,40	2.870,40



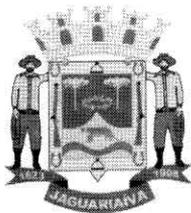
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

47	1.481	KG	Legume in natura. Tipo: beterraba; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,89	4.280,09
48	797	KG	Cebola, in natura, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,95	2.351,15



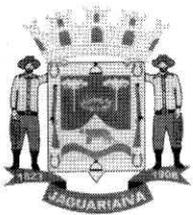
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

49	1.936	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: cenoura; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,80	5.420,80
50	911	KG	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: couve; espécie: manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Devem ser constituídos de no mínimo 90% de grãos inteiros. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal e sujidades. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	1,99	1.812,89



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

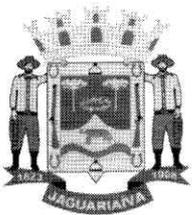
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

212
[Handwritten signature]

51	1.594	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: jabuticaba; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	9,90	15.780,60
52	7.972	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: laranja; espécie: pêra; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,19	17.458,68



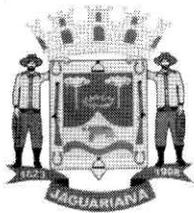
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

53	7.972	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: maçã; espécie: gala; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	5,50	43.846,00
54	3.986	KG	Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: mandioca; espécie: branca ou amarela; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	4,30	17.139,80



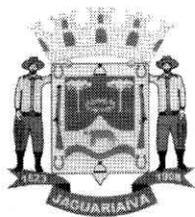
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

55	1.709	KG	Legume in natura. Tipo: mandioquinha; espécie: salsa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	6,50	11.108,50
56	5.123	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: Melancia; espécie: comum; graúda, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	1,85	9.477,55



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

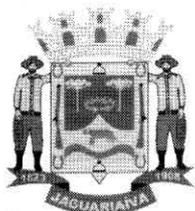
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

219
[Handwritten signature]

57	1.367	KG	Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: milho verde; espécie: comum; em espiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano	4,50	6.151,50
58	3.075	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: pêssego; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	3,39	10.424,25



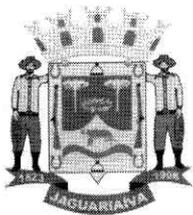
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

59	569	KG	Pinhão, in natura, de primeira qualidade; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	4,00	2.276,00
60	3.872	KG	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: ponkan; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,95	11.422,40



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

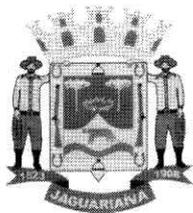
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

217

61	343	KG	Legume in natura. Tipo: rabanete; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	3,10	1.063,30
62	1.709	KG	Verdura in natura. Tipo: repolho verde; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	2,35	4.016,15



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

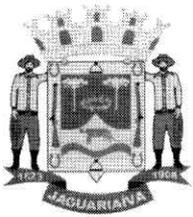
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

218
[Handwritten signature]

63	1.140	KG	Verdura in natura. Tipo: rúcula; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	1,99	2.268,60
64	3.418	KG	Legume in natura. Tipo: tomate; espécie: longa vida; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	4,30	14.697,40
				TOTAL	427.727,45



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

OBSERVAÇÕES:

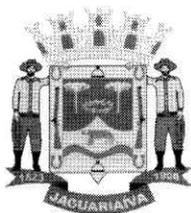
- 1) Valores para a proposta corrigida deverão obedecer somente o limite de duas casas decimais.
 - 2) As mercadorias deverão ser entregues somente no local indicado pela Secretaria solicitante e obrigatoriamente acompanhada da cópia da Solicitação de Fornecimento, Nota de Empenho e Declaração de Responsabilidade [**Modelo ANEXO X**]
-
- a) Entende-se por recebimento o descarregamento e acomodação dos produtos no(s) respectivo(s) local(is) acima indicado(s);
 - b) O produto ofertado deverá obedecer às normas padrões da ABNT, quando assim o exigir, ser de boa qualidade e atender eficazmente à finalidade que dele naturalmente se espera, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor;
 - c) Caso fiquem constatadas irregularidades em relação ao objeto, ou mesmo não se enquadrar nas exigências mínimas, resultará na não aceitação do objeto e imediata rescisão do contrato.
 - d) O não cumprimento da obrigação, ocorrerá em penalidade, nos termos da Lei 8.666/93.
 - e) As condições estabelecidas no edital e seus anexos vinculam as partes, e nos casos em que se encontram presentes os requisitos do Artigo 55 da Lei 8.666/93, há substituição do instrumento do contrato, na forma do artigo 62 da mesma Lei já mencionada.

Prazo para Entrega

Após a homologação do resultado, será a vencedora notificada e convocada, através da devida Nota de Empenho, para, no prazo de até **05 dias úteis**, entregar o objeto desta licitação, para todos os **ITENS**, nas quantidades e locais indicados.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- Os serviços deverão ser prestado pela empresa contratada, nos respetivo locais indicados anteriormente, entre o horário das 08h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00, entre segunda e sexta-feira. Caso haja alguma alteração na entrega, cada setor entrará em contato para fazê-lo.
- A Empresa contratada deverá fornecer os serviços conforme as quantidades especificadas.
- A Empresa deverá responsabilizar-se pela entrega dos serviços nos respectivos endereços informados, nas quantidades especificadas.
- Encaminhar a Nota Fiscal referente aos produtos fornecidos no mês anterior, juntamente com os recibos/comprovantes de entrega assinados pelos



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

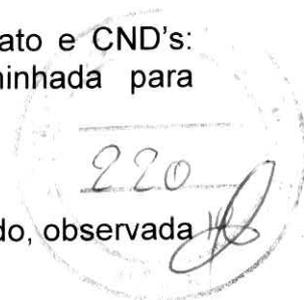
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

responsáveis pelo recebimento de cada Setor, cópia do contrato e CND's: FGTS, Municipal, Estadual e Federal, aonde será encaminhada para conferência e posterior pagamento.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- Promover o pagamento de acordo com o contrato pré-estabelecido, observada a disposição do artigo 62 da Lei nº 8.666/93.
- Realizar a fiscalização do fornecimento a ser prestado;
- Fornecer todas as informações necessárias para a empresa ganhadora do certame sobre a localização dos Setores e demais informações necessárias para a correta execução do fornecimento.

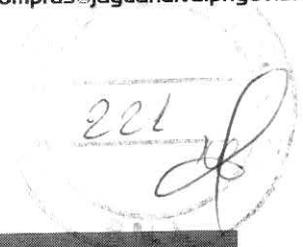




Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



ANEXO II

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 51/2020

1. HABILITAÇÃO

1.1 EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

A empresa vencedora do Pregão deverá apresentar **CONCOMITANTEMENTE** à Proposta, os seguintes documentos comprobatórios de Habilitação, sendo que tais documentos deverão ser **encaminhados pelo e-mail: comprasjag@gmail.com**, no prazo máximo de até **03 (TRÊS) HORAS** do encerramento da Sessão de Disputa, com posterior encaminhamento do original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, por cópia não autenticada, mediante a exibição dos originais para conferência por parte do Pregoeiro ou através de exemplares publicados em órgão da Imprensa Oficial e com validade na data de realização da **licitação, para a Prefeitura Municipal de Jaguariaíva/PR na Praça Isabel Branco nº 142, CEP: 84.200-000, aos cuidados da Comissão de Licitação, observando o prazo de 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS**, contados a partir da data da realização do Pregão.

1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1.2.1 Habilitação Jurídica

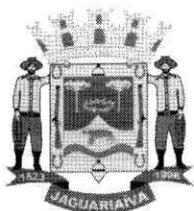
a) **Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social** em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

b) **Inscrição do Ato Constitutivo**, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

1.2.2. Regularidade Fiscal

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – **CNPJ**.

b) **Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual**, relativo à sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal e Dívida Ativa da União**, compreendendo os tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria da Fazenda Nacional;

d) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

e) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

e.1) No caso de municípios que mantêm Cadastro Mobiliário e Imobiliário separados, deverão ser apresentados os comprovantes referentes a cada um dos cadastros;

f) Certificado de Regularidade de Situação com o FGTS (**CRS/FGTS**);

g) **Alvará de Localização**;

h) **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. (Inciso incluído pela Lei 12.440, de 2011).www.tst.gov.br

1.2.2.2. Declaração, assinada por representante legal da proponente, de que:

a) Não foi declarada **inidônea** para licitar por nenhum órgão federal, estadual ou municipal, conforme modelo do **ANEXO VI**;

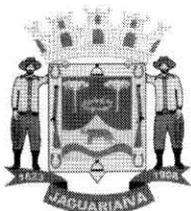
b) Não há **superveniência** de fato impeditiva para a habilitação da proponente, sob as penas cabíveis, nos termos do Art. 32 da Lei nº 8.666/93, conforme modelo do **ANEXO VII**;

c) **A empresa atende ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal** (Lei 9.854 de 27/10/99), conforme modelo do **ANEXO VIII**;

d) Se encontra **enquadrada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, conforme modelo do **ANEXO IX**;

e) **Tomou conhecimento do edital e de todas as condições de participação**, conforme modelo do **ANEXO X**;

d) **Não integra em seu corpo social, nem no quadro funcional, empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da**



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Administração Municipal – Art. 9º inciso III da Lei 8.666/93 e Art. 8º, do Decreto Municipal nº 6615, conforme **ANEXO XI**.

1.2.3. Qualificação Econômico-Financeira

a) **Certidão negativa falência e concordata, recuperação judicial** expedida pelo Cartório Distribuidor da da pessoa jurídica, contendo expresse na própria certidão o prazo de sua validade.

a.1) Para as empresas que optarem de participar através de filial, deverá também ser apresentada certidão negativa para com o cartório/comarca onde se encontra instalada a filial.

a.2) Na falta de validade expressa na Certidão Negativa, ter-se-ão como válidos pelo prazo de 60 (sessenta) dias de sua emissão.

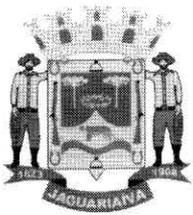
1.2.4. Habilitação Complementar

a) **Certidão Simplificada** (emitida pela Junta Comercial do respectivo Estado).

b) 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.

1.3. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou ainda em cópia simples, a ser autenticada pelo Pregoeiro/Equipe de Apoio, mediante conferência com os originais, não sendo aceito qualquer documento em papel termo sensível (Fac-símile). As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

1.4. O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.



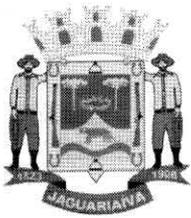
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 224
- 1.5. A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital implicará **INABILITAÇÃO** da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.
 - 1.6. Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e respectivo referindo-se ao local da sede da empresa licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial. Caso o licitante seja a Matriz e a executora dos serviços seja a filial, os documentos referentes à habilitação deverão ser apresentados em nome de ambas, simultaneamente.
 - 1.7. Os documentos de habilitação deverão estar em plena vigência e, na hipótese de inexistência de prazo de validade expresso no documento, deverão ter sido emitidos há menos de 60 (sessenta) dias da data estabelecida para o recebimento das propostas.
 - 1.8. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
 - 1.9. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.



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

ANEXO III

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 51/2020

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para fornecimento do objeto da presente licitação Pregão, na Forma Eletrônica Nº 51/2020 acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE e CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE e CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:
BANCÁRIA

AGÊNCIA e Nº DA CONTA

PREÇO [READEQUADO AO LANCE VENCEDOR]

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o ANEXO I do Edital.

PROPOSTA: R\$ [Por extenso]

CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

PRAZO DE GARANTIA

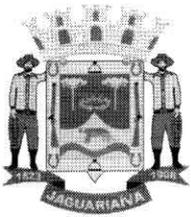
A garantia deverá ser da seguinte forma: Para todos os **Itens** de no mínimo 60 dias, a contar do recebimento definitivo do objeto pela Contratante.

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no Anexo I, deste Edital.

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

Pregão Eletrônico Nº 51/2020 – Pag. 62 de 80



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@jaguariaiva.pr.gov.br

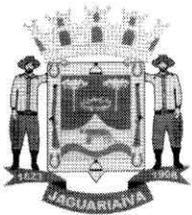
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

De no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

OBS: A INTERPOSIÇÃO DE RECURSO SUSPENDE O PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA ATÉ DECISÃO.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES ANEXO IV

TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BLL - BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL

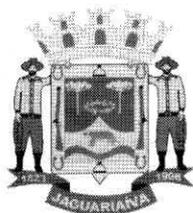
227
[Handwritten signature]

Natureza do Licitante (Pessoa Física ou Jurídica)	
Razão Social:	
Ramo de Atividade:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	CNPJ:
Telefone Comercial:	Inscrição Estadual:
Representante Legal:	RG:
E-mail:	CPF:
Telefone Celular:	
Whatsapp:	
Resp. Financeiro:	
E-mail Financeiro:	Telefone:
E-mail para informativo de edital	
ME/EPP: () SIM () Não	

1. Por meio do presente Termo, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema de pregão Eletrônico da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

2. São responsabilidades do Licitante:

- Tomar conhecimento de, e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
- Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
- Observar a legislação pertinente, bem como o disposto no Estatuto Social e nas demais normas e regulamentos expedidos pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, dos quais declara ter pleno conhecimento;
- Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, conforme Anexo III.I
- Pagar as taxas pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

3. O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo IV do Regulamento do Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

4. O Licitante autoriza a BLL – Bolsa de Licitações do Brasil a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

5. O presente Termo é por prazo indeterminado podendo ser rescindido, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios realizado e/ou em andamento.

O Licitante assume a responsabilidade de pagamento dos valores devidos até a data da última utilização do Sistema, e/ou até a conclusão dos negócios em andamento. Responsabilizando-se pelas informações prestadas neste Termo, notadamente as informações de cadastro, alterações contratuais e/ou de usuários do Sistema, devendo, ainda, informar a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil qualquer mudança ocorrida.

Local e data:

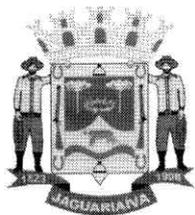
[Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório]

OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ULTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).

ANEXO 4.1

Pregão Eletrônico Nº 51/2020 – Pag. 65 de 80





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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

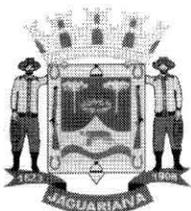
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO AO TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES DA BLL – BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL INDICAÇÃO DE USUÁRIO DO SISTEMA

Razão Social do Licitante:		
CNPJ/CPF:		
Operadores		
1	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	
2	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	
3	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	

O Licitante reconhece que:

- i. A Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à BLL - Bolsa de Licitações do Brasil nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;
- ii. O cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;
- iii. A perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil para o necessário bloqueio de acesso;
- iv. O Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros; e o não pagamento das taxas ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, no Serviço de Proteção de Crédito e no SERASA e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Local e data:

230
[Handwritten signature]

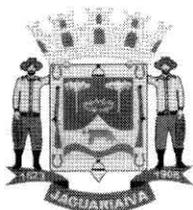
[Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório]

ANEXO V

Pregão Eletrônico Nº 51/2020 – Pag. 67 de 80



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
COMPRAS - (43) 3535 - 9400



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

CUSTO PELA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA – SOMENTE PARA O FORNECEDOR VENCEDOR

Editais publicados pelo sistema de aquisição:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento em 45 dias após a adjudicação – limitado ao teto máximo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

Editais publicados pelo sistema de registro de preços:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento parcelado em parcelas mensais (equivalentes ao número de meses do registro) e sucessivas com emissão do boleto em 60(sessenta) dias após a adjudicação – com limitação do custo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

O não pagamento dos boletos acima mencionados sujeitam o usuário ao pagamento de multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/ SERASA e OUTRO) e cadastro dos inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

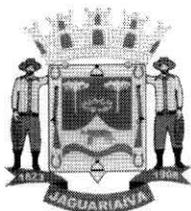
Em caso de cancelamento pelo órgão promotor (comprador) do pregão realizado na plataforma, o licitante vencedor receberá a devolução dos valores eventualmente arcados com o uso da plataforma eletrônica no respectivo lote cancelado.

DA UTILIZAÇÃO DE CÉLULAS DE APOIO (CORRETORAS) ASSOCIADAS

A livre contratação de sociedades CÉLULAS DE APOIO (corretoras) para a representação junto ao sistema de PREGÕES, não exime o licitante do pagamento dos custos de uso do sistema da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil. A corretagem será pactuada entre os o licitante e a corretora de acordo com as regras usuais do mercado.

DAS RESPONSABILIDADES COMO LICITANTE/FORNECEDOR

Como Licitante/Fornecedor, concordamos e anuímos com todos termos contidos neste anexo e nos responsabilizamos por cumpri-lo integralmente em seus expressos termos.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

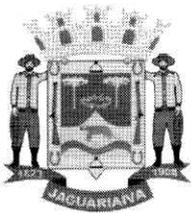
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Local e data:

[Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório]

OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ULTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).

232
[Handwritten signature]



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO VII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

DECLARAÇÃO

234

[Nome da Empresa]

CNPJ/MF Nº , sediada [Endereço Completo]

DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data **inexistem fatos impeditivos para sua habilitação** no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

[Local e Data]

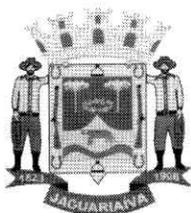
[Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante]

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

Pregão Eletrônico Nº 51/2020 – Pag. 71 de 80



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
COMPRAS - (43) 3535 - 9400



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO VIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

DECLARAÇÃO

[Nome da Empresa]

CNPJ/MF Nº , sediada [Endereço Completo]

DECLARO que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99, que acrescentou o inciso V ao art. 27 da Lei Federal nº 8666/93.

[Local e Data]

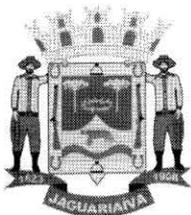
[Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante]

OBS1. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

OBS2. Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

Pregão Eletrônico Nº 51/2020 – Pag. 72 de 80





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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO IX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

DECLARAÇÃO

[Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte. (Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)]

[Nome da empresa], CNPJ/MF nº, sediada [endereço completo] DECLARO(AMOS) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que **estou (amos) sob o regime de ME/EPP**, para efeito do disposto na LC 123/2006.

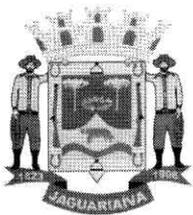
[Local e Data]

[Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante]

OBS1. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

Pregão Eletrônico Nº 51/2020 – Pag. 73 de 80





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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
ANEXO X

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

237 xlf

DECLARAMOS para fins de atendimento ao que consta do edital do Pregão na Forma Eletrônica Nº 51/2020 da Prefeitura Municipal de Jaguariáiva/PR, que a empresa tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

[Local e Data]

[Assinatura e carimbo da empresa]



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES ANEXO XI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2020

DECLARAÇÃO

[Razão Social] _____

[CNPJ/MF Nº] _____

Sediada [Endereço Completo]

DECLARA, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão na Forma Eletrônica nº 51/2020, instaurada pelo Município de Jaguariáiva/PR, **não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.**

Por ser verdade, firmamos o presente.

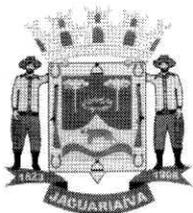
[Local e Data]

[Nome do declarante]

[RG]

[CPF]

OBS: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES ANEXO XII

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE FORNECIMENTO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 51/2020
CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º ____/2020

239

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 CPF 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.

CONTRATADA:

(...), pessoa jurídica de direito privado devidamente inscrita no CNPJ sob nº. (...), com sede no Endereço (...), representado pelo (Sócio Administrador, Diretor) Sr. ou Sr^a (...), CIRG nº. (...), inscrito no CPF. nº. (...), residente e domiciliado na Rua (...), os contratantes estão sujeitos às normas da Lei 8.666/1993.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E FUNDAMENTO LEGAL

O presente contrato tem como objeto (...) o fornecimento a serem entregues pela CONTRATADA, conforme PREGÃO ELETRÔNICO nº. 51/2020.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL

Ficam integrados a este contrato, independente de transcrição, todos os documentos cujos teores são de conhecimento da CONTRATADA, vinculados ao Processo do Pregão Eletrônico nº. 51/2020, com suas especificações, cotações, propostas e documentos pertinentes as espécies, parecer jurídico, publicações, etc.

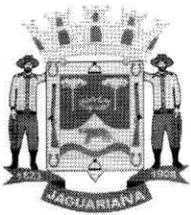
CLÁUSULA TERCEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O pagamento da importância contida na Cláusula Quarta correrá à conta dos recursos provenientes da dotação orçamentária pertinente ao exercício 2020.

CLÁUSULA QUARTA - PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O valor global para o fornecimento do objeto deste contrato é de R\$ (...).

§ 1º - No preço ofertado na proposta da CONTRATADA já estão inclusos todos os custos e despesas decorrentes de transportes, seguros, impostos, taxas de qualquer natureza e outros quaisquer que, direta ou indiretamente, impliquem ou venham a implicar no fiel cumprimento deste instrumento.



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

§ 2º - O pagamento será efetuado até 30 dias após o fornecimento do objeto e apresentação da Nota Fiscal/Fatura e devidamente atestada a quantidade fornecida no período.

§ 3º - O pagamento será efetuado em moeda brasileira corrente na entrega, após a apresentação da fatura do(s) objeto(s) fornecido(s) devidamente protocolada, desde que atendidas às condições para a liberação.

a) o faturamento deverá ser apresentado e protocolado, em 2 (duas) vias, na sede da contratante.

b) o faturamento deverá ser apresentado, conforme segue, de modo a padronizar condições e forma de apresentação:

b.1) nota fiscal com o nome do objeto fornecido de acordo com o número do procedimento, número deste Contrato, e outros que julgar conveniente, sem apresentar rasura e/ou entrelinhas e esteja certificado pela CONTRATANTE.

b.2) A fatura com o nome do(s) item(s) de acordo com o número do procedimento do PREGÃO ELETRÔNICO, número deste Contrato, e outros que julgar conveniente;

b.3) Termo de recebimento atestado pela Comissão Municipal competente.

b.4) Comprovar regularidade fiscal, nos termos do artigo 29 da Lei Federal nº. 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA - DO FORNECIMENTO

O fornecimento será efetuado com requisições e ordens, conforme a necessidade, obedecidas as especificações contidas em cada Solicitação de Fornecimento emitida pela CONTRATANTE, através do departamento competente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a partir da ordem ou solicitação.

CLÁUSULA SEXTA - DA CESSÃO DO CONTRATO E SUBCONTRATAÇÃO

A Contratada não poderá ceder o presente Contrato, no todo ou em parte, a nenhuma pessoa física ou jurídica, sem autorização por escrito, do Contratante.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA

Fica a Contratada obrigada a fornecer garantias, às suas expensas, as alterações, substituições a qualquer produto que apresente anomalia, bem como falhas ou imperfeições constatadas em suas características.

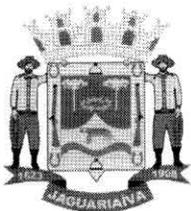
CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO

O contratante se reserva o direito de rescindir, o Contrato independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos: a) quando a Contratada falir ou for dissolvida; b) quando a Contratada transferir no todo ou em parte, o contrato sem a prévia anuência da Contratante; c) quando houver atraso na entrega do objeto pelo prazo superior a 10 (dez) dias, após solicitação verbal ou escrita, por parte da Contratada sem justificativa aceita, d) quando houver inadimplência de cláusula ou condições contratuais por parte do Contratado.

§ 1º - A Rescisão do Contrato, quando motivada por qualquer dos itens acima relacionados, implicará a apuração de perdas e danos, sem embargos da aplicação das demais providências legais cabíveis.

Pregão Eletrônico Nº 51/2020 – Pag. 77 de 80





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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

§ 2º - A inexecução, total ou parcial, do Contrato enseja a sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas na Lei Federal nº. 8666/93.

§ 3º - A Contratante poderá rescindir administrativamente o Contrato nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº. 8.666/93.

§ 4º - Nas hipóteses de rescisão com base nos incisos I a XI do art. 78 da Lei 8.666/93, não cabe à Contratada direito a qualquer indenização.

CLÁUSULA NONA - DAS ALTERAÇÕES

Serão incorporados a este Contrato, mediante Termo Aditivo, qualquer modificação que venha a ser necessária durante a vigência decorrente das obrigações assumidas pelo Contratado, alterações nas especificações quantitativas e qualitativas perante o Contratante.

A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem na prestação do objeto, nos termos do artigo 65, § 1º da Lei Federal nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PRAZO

A vigência deste contrato é de 90 (noventa) dias, a partir Publicação, com o prazo de entrega de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da vigência. A publicação será até o 5º dia útil do mês seguinte ao da assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA OBRIGA-SE A:

A contratada deverá apresentar juntamente com a fatura/ nota fiscal, as 3 (três) certidões exigidas no edital vinculatório a este contrato devidamente atualizada, sob pena de não o fazendo ter seus pagamentos bloqueados.

a) Ressarcir a Contratante do equivalente a todos os danos decorrente de paralisação ou interrupção do fornecimento do material para venda contratados, exceto quando isso ocorrer por exigência da CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias devidamente comunicadas à contratante no prazo de 48 (quarenta e oito horas), após a sua ocorrência;

b) Efetuar os ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato por sua conta, na forma do art. 75 da Lei 8666/93.

c) efetuar o pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, conforme o artigo 71 da Lei Federal nº. 8.666/93.

d) manter durante a vigência do presente contrato todas as obrigações estabelecidas neste instrumento, bem como as determinações da Lei Federal nº. 8.666/93.

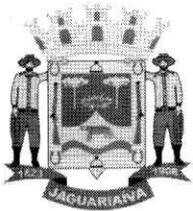
CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Além das obrigações já previstas no presente contrato, a Prefeitura obriga-se a publicar o resumo do Contrato e os Aditamentos que houverem, no Diário Oficial do Município, conforme art.61, parágrafo único da Lei 8666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES

Pregão Eletrônico Nº 51/2020 – Pag. 78 de 80





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 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

13.1. O licitante vencedor estará sujeito as penalidades previstas nos Artigos 86 e 87 da Lei 8.666/93 de 21/06/93, seus parágrafos e incisos.

13.2. 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.

13.3. 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.

13.4. Multa de 10% (dez por cento) do valor remanescente do contrato, na hipótese de inexecução parcial ou qualquer outra irregularidade.

13.5. As multas mencionadas nos itens 13.2, 13.3 e 13.4 poderão ser descontados dos pagamentos a que a contratada tiver direito, ou mediante pagamento em moeda corrente, ou ainda judicialmente quando for o caso.

13.6. As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas, civis ou penais, previstas na legislação brasileira, inclusive a constante no art. 77 da Lei 8666/93.

13.7. 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 úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas neste item.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - COBRANÇA JUDICIAL

As importâncias devidas pela Contratada serão cobradas através de processo de execução, constituindo este Contrato, título executivo extrajudicial, ressalvada a cobrança direta, mediante retenção ou compensação de créditos, sempre que possível.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO CONHECIMENTO DAS PARTES

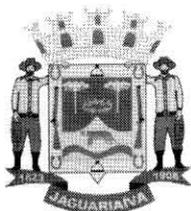
Ao firmar este instrumento, declara a Contratada ter plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados ao presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FISCAL DO CONTRATO

A execução do presente Termo Contratual será acompanhada pelos servidores designados por cada Setor solicitante, aos quais deverão ser dirimidas quaisquer eventuais dúvidas e esclarecimentos que estes venham a suscitar.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

As partes contratantes ficam obrigadas a responder pelo cumprimento deste termo perante o foro da Comarca de Jaguariaíva/PR, não obstante qualquer mudança de domicílio do Contratado que, em razão disso, é obrigado a manter um representante



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@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

com plenos poderes para receber notificação, citação inicial e outras medidas em direito permitidas.

Justas e contratadas, firmam as partes este instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma, com as testemunhas presentes no ato, a fim de que produza seus efeitos legais.

Jaguariáiva/PR, (...) de (...)de (...)

CONTRATANTE:

CONTRATADA:

TESTEMUNHAS:

243



3

4

