



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Jaguariáiva - PR

CEP 84200-000 - Fone (43) 3535-9400

comprasjag@gmail.com

Protocolo 1686-2023

PREGÃO ELETRÔNICO 50-2023

Processo DCL 114-2023

OBJETO: Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2023.

ABERTURA: 06/07/2023 ÀS 09:00h

P
R
E
G
Ã
O

E
L
E
T
R
Ô
N
I
C
O



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO : 000001686/2023

Dados Cadastrais :

Requerente : SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER - SMECEL
Endereço : Número :
Município : Estado :
Bairro :
Bloco : Apartamento :
Fone Res : Fone Celular :
E-mail :
Cpf/Cnpj : Data Solicitação: 10/02/23 10:16

Dados do Processo :

Assunto : SOLICITAÇÃO
Unid. de Entrada : PROTOCOLO GERAL
Usuário : Cleunice123
Súmula/Descrição :
MEMORANDO N° 19/2023 - MERENDA/SMECEL - ENCAMINHA ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E TERMO DE REFERÊNCIA PARA LICITAÇÃO PARA A AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS PARA ATENDER AS ESCOLAS MUNICIPAIS.

Observação:

Jaguariaíva, 10/02/2023 10:13

Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

Memorando nº 19/ 2023- MERENDA/ SMECEL Jaguariáiva, 07 de fevereiro de 2023.

Ao Senhor Maurício Fernandes
Departamento de Compras e Licitação

Assunto: Pedido de Carnes e Frios



Prezado Senhor,

Pelo presente, estamos encaminhando para licitação o Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência para Aquisição de Carnes e Frios para atender todas as Escolas Municipais, CEMEIS e Departamentos da SMECEL no ano letivo 2023.

Atenciosamente,

Erla Maria Ribeiro Mello
Secretária da Educação, Cultura, Esporte e Lazer
Decreto 023/2021 de 12/01/2021

Erla Maria Ribeiro de Mello
Secretária M. de Educação
Cultura, Esporte e Lazer
Decreto nº 023/2021

Adriana de Castro
Diretora de Alimentação e Nutrição Escolar
Decreto 052 / 2021 de 12/01/2021

Adriana de Castro
DIRETORA DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
Decreto 052/2021 de 12/01/2021
Sec. Mun. de Educação, Cultura, Esporte e Lazer

Juliana Olivo de Sales
Nutricionista CRN8 - 1155/PR
Decreto 022 / 2020 de 27/01/2020

Juliana O. de Sales
Nutricionista - SMECEL
CRN8 - 1155/PR





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. Constitui objeto deste Estudo Técnico a aquisição de carnes e frios destinados a Merenda Escolar das Instituições Escolares e Departamentos da Rede Pública Municipal de Ensino para o ano letivo de 2023.

2. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO

2.1. A presente demanda encontra-se alinhada com o Planejamento da Gestão Municipal que tem o objetivo de prover o direito humano a alimentação adequada na oferta da merenda escolar de qualidade, cumprindo a legislação pertinente e contribuindo para a melhoria da qualidade do ensino em nosso município.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Dos Normativos que Disciplinam a Contratação

3.1.1. O procedimento obedecerá, integralmente, aos seguintes normativos:

- Lei nº 8.666/1993;
- Lei nº 10.520/2002;
- Decreto nº 5.450/2005
- Decreto nº 10.024/2019
- Instrução Normativa nº 01/2010, MPDG;
- Instrução Normativa nº 05/2014, alterada pela Instrução Normativa nº 03/2017,

MPDG;

3.2. Da Aquisição/Prestação dos Serviços

3.2.1. O objeto da contratação é a aquisição da classificação material identificado abaixo:

ITEM	QTDE	DESCRIPTIVO
1	17600	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.



Secretaria Municipal de Educação,
Cultura, Esporte e Lazer

Rua Prefeito Aldo Sampaio Ribas, 109, Cidade Alta / (43) 3535-1200



Prefeitura Municipal de Jaguariá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535-9400
Jaguariá - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / smece@jaguariá.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



ITEM	QTDE	DESCRIPTIVO
2	200	Apresentado interfolhas ingredientes carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glucose, milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e aroma natural sem pimenta. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: 30 dias da data de entrega do produto.
3	5.900	CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, músculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg
4	5.900	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA (MIOLO DE ACÉM), apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com ate 20kg.
5	8.300	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
6	3.120	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

[Handwritten signature]
PS



Secretaria Municipal de Educação,
Cultura, Esporte e Lazer

Rua Prefeito Aldo Sampaio Ribas, 109, Cidade Alta / (43) 3535-1200



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535-9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / smece@jaguariáiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



ITEM	QTDE	DESCRIPTIVO
7	17.600	Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 25g e 30g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
8	4.215	Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.
9	1.800	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
10	3.960	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.
11	17.600	KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.



Secretaria Municipal de Educação,
Cultura, Esporte e Lazer

Rua Prefeito Aldo Sampaio Ribas, 109, Cidade Alta / (43) 3535-1200



Prefeitura Municipal de Jaguariava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535-9400
Jaguariava - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / smece@jaguariava.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



ITEM	QTDE	DESCRIPTIVO
10	2.000	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP; EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
11	600	LINGUIÇA CALABRESA (SEM PIMENTA), cozida e defumada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
12	200	Queijo, tipo mussarela interfolhas, ingredientes leite pasteurizado, sal, fermento lácteo, coagulante. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: de 30 dias da data de entrega do produto.
13	2.000	Salsicha bovina- suína tipo hot dog congelada, sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMARIA: de 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundaria do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

3.3. Dos critérios de sustentabilidade ambiental

3.3.1. A adjudicatária deverá adotar, no que couber, as disposições da Instrução Normativa SLTI/MPOG N° 01, de 19 de janeiro de 2010 e da Resolução CONAMA N° 257, de 30 de junho de 1999, para que seja assegurada a viabilidade técnica e o adequado tratamento do impacto ambiental específicos, inclusive:

3.3.1.1. Conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente;

3.3.1.2. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

R
15





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535-9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / smece@jaguariáiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



3.4. Das Soluções de Mercado

3.4.1. Trata-se de aquisição de bens comuns, prestados por diversas empresas no mercado.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. Para a determinação do número adequado de acessos utilizou-se a média de alimentos utilizados na merenda escolar de anos anteriores, estimando a capacidade de matrículas nas instituições e de público em demais eventos.

4.2. Justifica-se a solicitação, para prover uma merenda escolar com alimentos de qualidade, em cumprimento a legislação vigente, contribuindo para a melhoria do ensino.

5. ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

5.1. A solução mais adequada para atender à necessidade deste órgão é a contratação por licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, a fim de preservar a competitividade e a proposta mais adequada à Administração Pública.

6. DEFINIÇÃO DO MÉTODO PARA ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU DOS MEIOS DE PREVISÃO DE PREÇOS REFERENCIAIS

6.1. A Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017, dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

6.2. Conforme o normativo, a pesquisa de preços deve ser realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico:

<http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>;

II - contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à datada pesquisa de preços;

III - pesquisa publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenha a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa com os fornecedores, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de 180 (cento e oitenta) dias.

6.3. A pesquisa foi baseada na pesquisa com fornecedores, o que se mostrou satisfatória e célere em ser atendida.

6.4. Visando atender aos parâmetros solicitados, realizamos pesquisa de preços em âmbito da circunscrição nacional.

6.5. Por fim, a metodologia aplicada para estimar o valor da contratação, foi a média dos valores compilados, desprezando a maior cotação, a fim de se estipular o preço mais vantajoso a satisfazer a pretensão administrativa.

15 @





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



6.6. Diante do exposto, o valor referencial para a contratação será estipulado pelo mecanismo compatível da busca pelo melhor preço médio aritmético.

7. JUSTIFICATIVAS PARA A METODOLOGIA DE ENTREGA DO OBJETO

7.1. Em regra, conforme o inciso II do art. 3º do Decreto Nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, o fornecimento deverá ser em quantas parcelas se fizer necessária, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, estando demonstrado viável e produtor para a Administração

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS FINANCEIROS DISPONÍVEIS

8.1. Com esta contratação busca-se atingir os seguintes resultados:

- i. Ofertar alimentos de qualidade na merenda escolar
- ii. Estimular hábitos de alimentação saudável
- iii. Atender aos requisitos legais para fornecimento da merenda escolar
- iv. Contribuir com o aumento da qualidade do ensino

9. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita no item "ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR " se mostra tecnicamente possível e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

10. DO MAPA DE RISCOS

FASE DE ANÁLISE			
<input checked="" type="checkbox"/> Planejamento de Contratação			
<input type="checkbox"/> Gestão do Contrato			
Risco 1 – Planejamento Insuficiente			
Probabilidade	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Alto
ID	Ação Preventiva	Responsável	
1.	Definir fluxos para o processo de compra pública.	COMPRAS	
2.	Elaborar cronograma reverso da contratação, com a definição de datas fatais para a conclusão de suas fases principais, sobretudo quanto à assinatura do contrato.	COMPRAS	

15 @





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



	utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.		
7	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, tipo COXÃO MOLE OU ALCATRA: Carne bovina, coxão mole ou alcatra. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg.	KG	0
8	CARNE DE PORCO IN NATURA, TIPO BISTECA SUÍNA COM OSSO, com até 10% de gordura, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem de sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP.	KG	0
9	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM	KG	1000





Prefeitura Municipal de Jaguariava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535-9400
Jaguariava - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / smece@jaguariava.pr.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

Risco 2 – Restrição ilegal à Competitividade

Probabilidade	(X) Baixa	() Média	() Alta
ID	Ação Preventiva	Responsável	
1.	Conhecer previamente o mercado fornecedor do material, com o fim de verificar existência ou não de fornecedor exclusivo	COMPRAS	
2.	Estabelecer requisitos de habilitação com especificações precisas e correlatas com o objeto	COMPRAS	
3.	Realizar procedimento licitatório em detrimento de contratação direta, em caso de não haver fornecedor exclusivo do objeto	COMPRAS	
ID	Ação de Contingência	Responsável	
1.	Redigir minuta de Edital (ou retificar minuta eventualmente elaborada) com regras de habilitação precisas e correlatas com o objeto	COMPRAS	

RISCOS DA GESTÃO CONTRATUAL

ID	Risco	Probabilidade	Danos potenciais	Ação preventiva	Responsável	Ação de contingência
1	Descumprimento de cláusulas contratuais pela CONTRATADA	Baixa (x) Média () Alta ()	Desperdício de recurso público	Acompanhamento e verificação de qualidade dos bens fornecidos.	Adriana de Castro - SMECEL	Aplicação de sanções previstas no contrato.
2	Atrasos do início da execução contratual	Baixa (x) Média () Alta ()	Atrasos para início da execução do objeto da licitação	Acompanhar o prazo para início da entrega dos bens através do cronograma com datas previamente definidas no edital/contrato.	Adriana de Castro - SMECEL	Aplicar as sanções administrativas previstas no edital/contrato.
3	Solução não atende a demanda do órgão, é incompatível com a estrutura, apresenta baixa qualidade	Baixa () Média (X) Alta ()	A solução não atender as necessidades do órgão	Definir claramente os requisitos	Adriana de Castro - SMECEL	- Garantir que o produto entregue seja de acordo com as especificações técnicas; - Realizar diligência e inspeção técnicas



15



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
TERMO DE REFERENCIA



1. Objeto:

1.1. Aquisição de carnes e frios destinados a Merenda Escolar das Instituições Escolares da Rede Pública Municipal de Ensino para o ano letivo de 2023.

2. Justificativa:

2.1. A Secretaria Municipal de Educação, no seu papel de gestora do ensino público, entende que deve contribuir com o processo contínuo de melhoria na educação, devendo viabilizar tudo que for possível para a execução das atividades pedagógicas e institucionais em um ambiente seguro.

O objetivo principal desta aquisição está em assegurar o direito humano a alimentação adequada (DHAA), ou seja, o direito de cada pessoa ter o acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada ou aos meios para obter estes alimentos, sem comprometer os recursos para obter outros direitos fundamentais, como saúde e educação, o qual está previsto nos artigos 6º e 227º da Constituição Federal, definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, bem como no artigo 11 do Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais e outros instrumentos jurídicos internacionais, sendo obrigação do Estado, tanto em âmbitos federais, como estaduais e municipais, respeitar, proteger e realizar este direito. 4ª Conferência de Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Gov.br, 2022. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/folder-direito-humano-a-alimentacao-adequada>. Acesso em dia 31, janeiro, 2022.

3. Especificação do Objeto/Quantidade/Estimativa de Valor:

3.1. Especificação do Objeto: Aquisição de carnes e frios destinados as Escolas e CEMELs da Rede Pública Municipal para o ano letivo de 2023, devem atender as seguintes especificações:

ITEM	QTDE	DESCRIPTIVO
	17600	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.



Secretaria Municipal de Educação,
Cultura, Esporte e Lazer

Rua Prefeito Aldo Sampaio Ribas, 109, Cidade Alta / (43) 3535-1200

15



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

ITEM	QTDE	DESCRIPTIVO
1	200	Apresentado interfolhas ingredientes carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glicose, milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e aroma natural sem pimenta. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: 30 dias da data de entrega do produto.
2	5.900	CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, músculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg
3	5.900	CARNE BOVINA MOIDA IN NATURA CONGELADA (MIOLO DE ACÉM), apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com ate 20kg.
4	8.300	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
5	3.120	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

15



Secretaria Municipal de Educação,
Cultura, Esporte e Lazer

Rua Prefeito Aldo Sampaio Ribas, 109, Cidade Alta / (43) 3535-1200



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535-9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / smece@jaguariáiva.pr.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

ITEM	QTDE	DESCRIPTIVO
6	17.600	Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 25g e 30g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
7	4.215	Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.
8	1.800	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
9	3.960	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até - 12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.
	17.600	KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.



Secretaria Municipal de Educação,
Cultura, Esporte e Lazer

Rua Prefeito Aldo Sampaio Ribas, 109, Cidade Alta / (43) 3535-1200

@
15



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535-9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / smece@jaguariáiva.pr.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

ITEM	QTDE	DESCRIPTIVO
10	2.000	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP; EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
11	600	LINGUIÇA CALABRESA (SEM PIMENTA), cozida e defumada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
12	200	Queijo, tipo mussarela interfolhas, ingredientes leite pasteurizado, sal, fermento lácteo, coagulante. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: de 30 dias da data de entrega do produto.
13	2.000	Salsicha bovina- suína tipo hot dog congelada, sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMARIA: de 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundaria do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

4. DAS AMOSTRAS

4.1. Das Amostras:

4.1.1. A proponente vencedora terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da sessão de processamento da licitação, para apresentar mediante protocolo na Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer situada a Rua Prefeito Aldo Ribas nº 109 – Bairro: Cidade Alta no horário de funcionamento, das 08:00 as 11:30 e das 14:00 as 16:30. Telefone: 433535-9441.

4.1.2. Poderão ser solicitados juntos as amostras os laudos laboratoriais, atestado o atendimento dos requisitos da Lei federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950; Portaria nº 155, de 17 de agosto de 2016 –MAPA; Portaria nº 406, de 28 de setembro de 2021; Instrução normativa nº 17, de 29 de maio de 2018; Portaria SDA nº 210, de 10 de novembro de 1998; Portaria SIPA nº 5, de 8 de novembro de 1988; Instrução Normativa MAPA nº 14, de 3 de junho de 2019; Instrução Normativa SDA nº 37, de 13 de outubro





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

de 2011; Instrução Normativa SDA nº 4, de 31 de março de 2000; Instrução Normativa SDA nº 22, de 28 de abril de 2020; Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001; Instrução Normativa SDA nº 32, de 3 de dezembro de 2010; Instrução Normativa SDA nº 20, de 31 de julho de 2000; Instrução Normativa SDA nº 44, de 07 de dezembro de 2011; Instrução Normativa SDA nº 33, de 05 de setembro de 2017; Instrução Normativa SDA nº 36, de 13 de outubro de 2011; Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991; Resolução SESA nº 465, de 02 de setembro de 2013;

4.1.3. Sendo 01 (uma) amostra de cada material, acondicionado na embalagem devidamente descrita, que deverá estar identificada com os dados da proponente, as quais ficarão retidas para conferência e não serão consideradas como parte da entrega.

4.1.4. As amostras serão analisadas pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, onde será emitido Laudo Técnico à Comissão de Licitação no prazo de 03 dias corridos, contados a partir da chegada das amostras no Setor.

4.1.5. As amostras serão analisadas dentro das especificações solicitadas, bem como se atende com eficácia ao fim a que se destina, sendo que os critérios para análise das amostras serão:

- I. Qualidade do produto;
- II. Especificações nos termos do Edital;
- III. Compatibilidade;
- IV. Durabilidade;
- V. Verificação se o produto atende com eficácia ao fim a que se destina;
- VI. Comparação Custo x Benefício, a fim de averiguar a qualidade do material, através da seguinte metodologia: Verificação, através da utilização do material, se o mesmo tem rendimento adequado às necessidades da municipalidade.

4.1.6. A Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer zela por manter a qualidade dos itens adquiridos e exige responsabilidade na entrega para evitar possíveis atrasos e divergências nas características exigidas, tornando todo o processo de imediatamente distribuição o mais organizado possível para atender à necessidade das instituições em tempo hábil.

4.1.7. A amostra que apresentar algum problema durante a referida análise terá o lote desclassificado, mesmo que possua todas as especificações exigidas no Edital. A entrega das amostras fora do local ou prazo indicado pelo Pregoeiro ou a sua reprovação pela área técnica da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer acarretará a desclassificação do licitante.

4.1.8. O resultado da análise das amostras será disponibilizado no site da Prefeitura Municipal de Jaguariáiva – www.jaguariaiva.pr.gov.br, no Link do Portal da Transparência Avisos e Editais de Licitações, e Licitações na íntegra, e aviso por e-mail aos fornecedores para ciência de todos os interessados.



15



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535-9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / smece@jaguariáiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

5. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

5.1. Todos os produtos descritos devem possuir prazo de validade de no mínimo 6 meses a mais da data de entrega;

6. DO FORNECIMENTO

6.1. Cabe a empresa vencedora entregar os itens de acordo com as especificações, em perfeitas condições e com boa qualidade para maior durabilidade possível para que possa atingir o fim a que se destina.

6.2. O fornecimento será imediato a partir da ordem de fornecimento da SMECEL, sendo concedido um prazo máximo de 7 dias úteis para a entrega completa, sujeito a notificação caso a empresa fornecedora não obedeça a esse prazo.

6.3. A entrega será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante devidamente designado pela Administração.

6.4. A entrega dos materiais deve ser feita de forma a não permitir que qualquer de seus produtos amasse ou perfure a embalagem no transporte, armazenamento ou manuseio. O fornecedor ficará responsável pela reposição dos produtos que estiverem danificados ou que se danificarem durante a entrega.

6.5. O transporte deverá ser realizado em veículos refrigerados que mantenham a temperatura a -18°C e nunca inferior a -15°C .

7. GARANTIAS E RESSALVAS

7.1. A Ata de Registro de Preços é obrigada a reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes do transporte, da execução ou de má fabricação ou que estejam em desacordo com as especificações estabelecidas neste presente Termo de Referência.

8. PRAZO, LOCAL DE ENTREGA E RECEBIMENTO

8.1. Os produtos deverão ser entregues de forma **parcelada** conforme Solicitação de Fornecimento, **em até 7 dias úteis**, deverão ser entregues pelos fornecedores diretamente na Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, localizada na Rua Prefeito Aldo Sampaio Ribas, 109 – Cidade Alta, no horário de funcionamento de 08:00 às 11:30 hrs e das 13:30 às 16:30 hrs.

8.2. No momento da entrega, constatadas inconformidades no objeto, o mesmo não será recebido, deverá ser substituído no prazo máximo de 7 (sete) dias.

8.3. O recebimento se dará da seguinte forma:





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

8.3.1. PROVISORIAMENTE: No momento da entrega O FISCAL da Ata de Registro de Preços efetuará o RECEBIMENTO PROVISÓRIO, para efeitos de posterior verificação da conformidade do objeto e consequente juízo de aceitação, nos termos do art. 73, inciso II, alínea "a", da Lei 8.666/93;

8.3.2. DEFINITIVAMENTE: O fiscal da Ata de Registro de Preços emitirá o Recebimento Definitivo num prazo máximo de 10 dias, prorrogáveis por mais 05 dias, contados da data do recebimento provisório, nos termos do art. 73, inciso II, alínea "b", da Lei 8.666/93.

§1º O recebimento do objeto pela Administração será sempre considerado PROVISÓRIO, mesmo que o seu agente emita recibo ou aceite a Nota Fiscal, sendo considerado DEFINITIVO o recebimento tão somente após a emissão do regular Recebimento Definitivo. §2º Expirado o prazo previsto na alínea "b)", sem manifestação do CONTRATANTE, reputar-se-á realizado o Recebimento Definitivo (tacitamente).

§3º Caso o objeto seja rejeitado pela Administração, a CONTRATADA terá o prazo de 72 (setenta e duas) horas para substituir o mesmo, sob pena de incorrer em inexecução contratual.

§4º Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA o transporte do objeto ao local indicado para a sua entrega.

§5º A prefeitura não efetuará qualquer pagamento antes do recebimento definitivo do objeto.

9. DO VALOR MÁXIMO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. VALOR MÁXIMO: R\$ (.....)

9.2. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

9.2.1. As despesas decorrentes da contratação, objeto desta licitação, serão efetuadas com recursos da rubrica orçamentária descrita abaixo:

10 Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer

10.002 Departamento de Educação Infantil

2.044 Manutenção da Educação Infantil

10.003 Departamento de Educação Fundamental

2.043 Manutenção da Educação Fundamental

10. DO PAGAMENTO:

10.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias úteis, a contar da data de emissão da Nota Fiscal e do protocolo pelo Departamento de Tesouraria Municipal. As



Secretaria Municipal de Educação,
Cultura, Esporte e Lazer

Rua Prefeito Aldo Sampaio Ribas, 109, Cidade Alta / (43) 3535-1200



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

notas fiscais e boletos bancários devem estar atestados pelo secretário da pasta e fiscais de contrato. Se a contratada possuir conta bancária em bancos públicos (CAIXA ou Banco do Brasil), o pagamento será mediante transferência on-line entre contas. Caso não possua, será obrigatório encaminhar o boleto bancário, junto a nota fiscal. Em caso de devolução da documentação fiscal para correção, o prazo para pagamento será de 05 (cinco) dias úteis a partir da sua reapresentação;

A Nota Fiscal deverá ser emitida da seguinte forma:

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

PRAÇA ISABEL BRANCO, nº 142 BAIRRO CIDADE ALTA

CNPJ Nº 76.910.900/0001-38.

JAGUARIAÍVA-PR

10.2. Quando da emissão da nota fiscal, o fornecedor deverá constar nº de empenho, nº da conta bancária para transferência e qual a secretaria municipal se destina o material/serviço;

10.3. A liberação do pagamento ficará condicionada à apresentação de todos os seguintes documentos válidos na data da referida liberação:

- a) Certidão Negativa de Débito (CND) referente às contribuições previdenciárias;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Tributários Federais e da Dívida Ativa da União;
- d) Certidão Negativa de Débitos Tributários Estaduais;
- e) Certidão Negativa de Débitos Tributários Municipais, emitida na sede da CONTRATADA, outra equivalente, na forma da Lei;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

11. FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

11.1. O gerenciamento e a fiscalização da execução do objeto deste Termo de Referência e do respectivo edital do certame caberão aos servidores a serem designados pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer que determinará o que for necessário para regularização de falhas ou defeitos, nos termos do art. 67 da Lei Federal n 8666/93 e, nas suas faltas ou impedimentos, aos seus substitutos.

11.2. Ficarão reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no presente processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para a Prefeitura Municipal ou modificação da contratação.

11.3. As decisões que ultrapassarem a competência do fiscal deverão ser solicitadas formalmente pela empresa contratada à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

11.4. A empresa contratada deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de



15



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535-9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / smece@jaguariáiva.pr.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações necessários ao fiel cumprimento de suas obrigações nos termos da Ata de Registro de Preços a ser firmado.

11.5. A existência e a atuação da fiscalização em nada restringirão a responsabilidade única, integral e exclusiva da contratada, no que concerne ao objeto contratual, às implicações próximas e remotas perante a Prefeitura Municipal de Jaguariáiva ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidades decorrentes da execução do objeto licitado e adjudicado não implicará corresponsabilidade ou de seus prepostos, devendo, ainda, a empresa contratada, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato, ao Poder Público licitante, dos prejuízos apurados e imputados e falhas na execução do objeto adjudicado.

11.6. O município fiscalizará entrega do material sempre que julgar necessário. Esta fiscalização não isentará a empresa contratada de suas responsabilidades em relação aos itens entregues ou às suas obrigações contratuais;

11.7. O fiscal é responsável pelo acompanhamento da execução do objeto do contrato. Dentre outras atribuições, deve exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as obrigações contratuais e adotar medidas para que a fiscalização garanta a quantidade e a qualidade dos itens.

11.8. Para fiscalizar a execução do contrato fica designada a servidora abaixo relacionada:

Fiscal: Adriana de Castro – Diretora de Alimentação e Nutrição Escolar.

12. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA CONTRATUAL

12.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura por ambas as partes.

13. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

13.1. Fica obrigado a reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto da Ata de Registro de Preços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes do transporte, da execução ou de má fabricação. O contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

13.2. Ser o único responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais e municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, bem como por todos os gastos e encargos inerentes à mão de obra e transporte necessários à perfeita efetivação do objeto contratual, entendendo-se como ônus tributários: pagamento de impostos, taxas, contribuições de melhoria, contribuições

Handwritten initials and the number 15.





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

para fiscais, empréstimos compulsórios, tarifas e licenças concedidas pelo Poder Público.

13.3. Ser o único, integral e exclusivo responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza que causar à Prefeitura Municipal de Jaguariáiva ou a terceiros, provenientes do fornecimento (ou da prestação dos serviços, quando for o caso), respondendo por si e por seus sucessores, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento do Poder Público licitante.

13.4. Fornecer executar o objeto do presente termo rigorosamente no prazo pactuado, mediante requisições, bem como cumprir todas as demais obrigações impostas por este termo e pelo eventual edital e seus anexos.

13.5. Manter, durante a futura e eventual execução do registro, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital em compatibilidade com as obrigações assumidas.

13.6. Contratar por sua conta todos os seguros exigidos ou que venham a ser exigidos por lei e que incidam direta ou indiretamente sobre o objeto deste termo.

13.7. Garantir acesso, a qualquer tempo, da fiscalização à futura execução do registro do objeto em questão.

13.8. Cientificar, imediatamente, à fiscalização qualquer ocorrência anormal durante a execução contratual.

13.9. Corrigir, prontamente, quaisquer erros ou imperfeições dos trabalhos e/ou fornecimento, atendendo, assim, as reclamações, exigências ou observações feitas pela fiscalização.

13.10. Atender às medidas técnicas e administrativas determinadas pela fiscalização da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer.

14. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

14.1. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos bens e ou materiais, segundo os cronogramas estimados e efetuar os pagamentos nas condições, prazos e preços pactuados.

14.2. Designar servidores para acompanhar e fiscalizar o objeto a ser registrado para atestar o recebimento do objeto, nos termos do edital.

14.3. Reservar à fiscalização, o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no presente edital e tudo o mais que se relacione com a futura execução, desde que não acarrete ônus para o município ou modificação das obrigações.

14.4. Efetuar o(s) pagamento(s) à empresa contratada de acordo com as condições de preço e prazo(s) estabelecidos neste termo e eventual edital.

14.5. Promover o acompanhamento e fiscalização da execução do objeto a ser registrado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação



15



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

exigidas na licitação.

14.6.Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no edital de licitação respectivo.

14.7.Impedir que terceiros forneçam o produto objeto deste Termo;

14.8.Devolver os produtos que não apresentar em condições de serem consumidos;

14.9.Solicitar a troca dos produtos devolvidos mediante comunicação ser feita pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer;

15. DA RESCISÃO CONTRATUAL

15.1. A rescisão contratual ocorrerá por qualquer dos motivos elencados no Artigo 78 da Lei nº 8.666, de 21 de julho de 1993.

Adriana de Castro

Diretora de Alimentação e Nutrição Escolar

Decreto 052/2021 de 12/01/2021



Handwritten initials and a mark resembling the number 15.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO : 000001631/2023

Dados Cadastrais :

Requerente :	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER - SMECEL		
Endereço :		Número :	
Município :		Estado :	
Bairro :			
Bloco :		Apartamento :	
Fone Res :		Fone Celular :	
E-mail :			
Cpf/Cnpj :		Data Solicitação:	09/02/23 15:25

Dados do Processo :

Assunto :	ENCAMINHAMENTO DE DOCUMENTOS
Unid. de Entrada :	PROTOCOLO GERAL
Usuário :	Taline Teixeira
Súmula/Descrição :	MEMORANDO Nº 13/2023 - MERENDA/SMECEL - ENCAMINHA OS DESCRITIVOS DAS CARNES E FRIOS ONDE TODOS OS ITENS FORAM REVISADOS E ATUALIZADOS PELAS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA PELA NUTRICIONISTA DA SMECEL E APROVADO PELAS NUTRICIONISTAS DA SHADS E DO HCL PARA O EDITAL DE LICITAÇÃO 2023. CONFORME ANEXO
Observação:	
Jaguariaíva, 09/02/2023 15:15	

Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

Memorando nº 13 / 2023- MERENDA/ SMECEL Jaguariáiva, 03 de fevereiro de 2023.

Ao Senhor Maurício Fernandes
Departamento de Compras e Licitação

Assunto: Descritivo Carnes e Frios



Prezado Senhor,

Pelo presente, estamos enviando em anexo os Descritivos das Carnes e Frios onde todos os itens foram revisados e atualizados pelas normas da Vigilância Sanitária pela nutricionista da SMECEL e aprovado pelas nutricionistas da SHADS e do HCL para o Edital de licitação 2023. O mesmo será enviado para o setor de compras via e-mail para posterior encaminhamentos.

OBS.: Pedimos para que seja mantido esse descritivo como padrão para as próximas licitações.

Atenciosamente

Erla Maria Ribeiro Mello
Secretária da Educação, Cultura, Esporte e Lazer
Decreto 023/2021 de 12/01/2021

Erla Maria Ribeiro de Mello
Secretária M. de Educação
Cultura, Esporte e Lazer
Decreto nº 023/2021

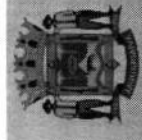
Adriana de Castro
Diretora de Alimentação e Nutrição Escolar
Decreto 052 / 2021 de 12/01/2021

Adriana de Castro
DIRETORA DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
Decreto 052/2021 de 12/01/2021
Sec. Mun. de Educação, Cultura, Esporte e Lazer

Juliana Olivo de Sales
Nutricionista CRN8 - 1155/PR
Decreto 022 / 2020 de 27/01/2020

Juliana O. de Sales
Nutricionista - SMECEL
CRN8 - 1155/PR





Prefeitura Municipal de Jaguariáva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Fone: (43) 3535-9400 - Fax 3535-9422
Jaguaríava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - smece@jaguaríava.pr.gov.br

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte

LISTAGEM PADRÃO – PEDIDO PARA 2023 – CARNES E FRIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE	VALOR UNI	VALOR TOTAL
1	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTEM GLUTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.	Und	13800		
2	Apresentado interfolhas ingredientes carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glicose, milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e aroma natural sem pimenta. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. IEMBALAGEM PRIMÁRIA: latioado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: 30 dias da data de entrega do produto.	Kg	140		
3	CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, musculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg	Kg	3500		
4	CARNE BOVINA MOIDA IN NATURA CONGELADA (MIOLO DE ACÉM), apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com ate 20kg.	Kg	3500		
5	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número de registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	Kg	7000		



Handwritten signature



LISTAGEM PADRÃO – PEDIDO PARA 2023 – CARNES E FRIOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE	VALOR UNI	VALOR TOTAL
6	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO comadição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	Kg			
7	Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 25g e 30g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	Und			
8	Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno à vácuo tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Kg			
9	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	Kg			
10	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até - 12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.	Und			

[Handwritten signature]



LISTAGEM PADRÃO – PEDIDO PARA 2023 – CARNES E FRIOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE	VALOR UNI	VALOR TOTAL
11	KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritrobato de sódio (antioxidante E316). CONTEM GLUTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.	Und			
12	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP; EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	Kg			
13	Linguiça tipo calabresa (SEM PIMENTA), cozida e defumada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	Kg			
14	Queijo, tipo mussarela interfolhas, ingredientes leite pasteurizado, sal, fermento lácteo, coagulante. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: de 30 dias da data de entrega do produto.	Kg			
15	Salsicha bovina- suína tipo hot dog congelada, sem gluten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	Kg			

[Handwritten signature]
15



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO : 000002957/2023

Dados Cadastrais :

Requerente :	SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL - SHADS		
Endereço :		Número :	
Município :		Estado :	
Bairro :			
Bloco :		Apartamento :	
Fone Res :		Fone Celular :	
E-mail :			
Cpf/Cnpj :		Data Solicitação:	09/03/23 16:22

Dados do Processo :

Assunto :	SOLICITAÇÃO
Unid. de Entrada :	PROTOCOLO GERAL
Usuário :	Cleunice de Freitas Miranda
Súmula/Descrição :	OFÍCIO Nº 210/2023 - SOLICITA A ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO PARA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE CARNES FRIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SHADS. CONFORME ANEXO.
Observação:	
Jaguariáva, 09/03/2023 16:20	

Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



Ofício nº 210/2023

Jaguariaíva, 6 de março de 2023.

De: Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social

Para: Bruna Silva Miranda – Secretária Municipal de Finanças e Planejamento - SEFIP –
Departamento de Compras e Licitação

Venho por meio do presente, solicitar a abertura de processo licitatório para contratação de empresa para aquisição de carnes e frios para atender a Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social – SHADS em seus equipamentos como: Casa Lar e Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos.

Segue em anexo:

- Estudo Técnico Preliminar.
- Termo de Referência.
- 03 orçamentos
- Cartão CNPJ das empresas que forneceram orçamento.

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

Atenciosamente.

Fábica Leocádia Kojo
Secretária de Habitação e Desenvolvimento Social.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

TERMO DE REFERÊNCIA



DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para eventual aquisição de Carnes e Frios da Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

DO DETALHAMENTO DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 264mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.	UNI	0
2	APRESUNTADO, origem carne suína, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 32Kcal, 1,3g de carboidrato, 4,8g de proteína, 0,9g de gorduras totais, 0,3g de gordura saturada e 266mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZEMANETO: Conservação de 0 a 10°C.	KG	30
3	BIFE DE FÍGADO BOVINO CONGELADO, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais	KG	10





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	(físicas, químicas e organolépticas) deverá constar de data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.		
4	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, músculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg	KG	1250
5	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA, tipo MIOLO DE ACÉM , apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com ate 20kg.	KG	1280
6	CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES , INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.	KG	600





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

7	<p>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, tipo COXÃO MOLE OU ALCATRA: Carne bovina, coxão mole ou alcatra. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg.</p>	KG	0
8	<p>CARNE DE PORCO IN NATURA, TIPO BISTECA SUÍNA COM OSSO, com até 10% de gordura, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem de sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP.</p>	KG	0
9	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	1000






Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguaraiava - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguaraiava.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

10	<p>CARNE DE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	 1.380
11	<p>CARNE DE FRANGO MOÍDA, TEMPERADO EMPANADA, PRÉ- PREPARADA E CONGELADA, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente, Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas deverão apresentar o nome do fabricante marca, peso líquido SIF, SIP, lote e validade.</p>	KG	0
12	<p>CARNE DE PORCO IN NATURA, TIPO PERNIL TRASEIRO, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem de sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP.</p>	KG	600
13	<p>CARNE DE MERLUZA EMPANADO TEMPERADA E CONGELADA, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de filé de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto</p>	KG	0






Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<p>deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>		
14	<p>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de micro-organismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Devem estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrito e nitrito (crítico). Deve possuir o carimbo do serviço de inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1,0 a 2,0 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.</p>	KG	0
15	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 á 90 unidades. Com registro no SIF, SIP ou SIM.</p>	KG	0
16	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e</p>	KG	0






Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<p>antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11% ; Gordura: máximo 10% ; Sódio: Máximo 360mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>		
<u>17</u>	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	30
<u>18</u>	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem devida conter selo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses.</p>	KG	20
<u>19</u>	<p>MORTADELA, TIPO BOLOGNA, origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no mínimo 124 kcal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteína, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiada e embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais</p>	KG	0





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZEMANETO: Conservação de 0 a 10°C		
20	POSTA BRANCA (LAGARTO), CORTE EM PEÇAS , INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg	KG	0
21	QUEIJO, TIPO MUSSARELA , ingredientes leite e fermento lácteo. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 115kcal, 6,4g de proteína, 9,9g de gorduras totais, 6,9g de gorduras saturada, 297mg de cálcio e 312mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: conservação 0 a 10 °C.	KG	30
22	SALSICHA, TIPO HOT DOG, DE CARNE DE FRANGO , sem corante, sem pimenta, em gomos uniformes uso culinário, congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega Sem glúten, Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	0
23	SALSICHA BOVINA- SUINA TIPO HOT DOG CONGELADA , não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega. Sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMARIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a	KG	500






Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

<p>legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, numero do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundaria do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	
--	---

DO VALOR ESTIMADO

A presente licitação tem o valor máximo estimado de R\$ ()

DA JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO DO PEDIDO

A utilização das Carnes é para compor a preparação dos cardápios servidos as crianças e adolescentes que frequentam o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo, crianças e adolescentes abrigados na Casa Lar e atender as necessidades da Secretaria.

DA ENTREGA, INSTALAÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

Das Amostras:

Apresentação de catálogo contendo todas as especificações solicitadas, bem como, se atende com eficácia ao fim a que se destina, sendo que os critérios para análise serão:

- I. Qualidade do produto;
- II. Especificações nos termos do Edital;
- III. Compatibilidade;
- IV. Durabilidade;
- V. Verificação se o produto atende com eficácia ao fim a que se destina;

O objeto do presente termo de referência será recebido pela Secretaria de Habitação e Desenvolvimento Social, com prazo não superior a vinte dias úteis após recebimento da Solicitação de Fornecimento;

As carnes e frios deverão ser entregues no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social na Rua Salomão Félix da Silva, s/n, Condomínio Matarazzo, no horário de funcionamento de 08:00 às 11:30 hrs e das 13:30 às 17:00hrs;

O não cumprimento da entrega nas condições estabelecidas acarretará a anulação do empenho bem como a aplicação das penalidades previstas no edital e a convocação do fornecedor subsequente considerando a ordem de classificação do certame;





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Termo e da proposta, e sua consequente aceitação, a NF será atestada e encaminhada para pagamento;

A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos bens em desacordo com as especificações técnicas exigidas;



OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada obriga-se a:

Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicado pela Administração, em estrita observância das especificações do Termo e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e termo de garantia;

A responsabilizar-se pela entrega, descarregamento e instalação no local indicado pela administração, se responsabilizando pela integridade e funcionalidade dos equipamentos;

Os equipamentos devem estar acompanhados, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 15 dias corridos, o produto com avarias ou defeitos;

Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;

Fornecer todos os instrumentos, ferramentas e mão-de-obra necessária à execução dos serviços contratados, sem nenhum ônus adicional à CONTRATANTE;

Ter responsabilidade técnica pelos serviços realizados;

Executar os serviços conforme o estabelecido no Contrato e de acordo com as necessidades do Contratante, devendo ainda fiscalizar o nível de qualidade, visando manter a eficiência e eficácia dos serviços prestados;





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Executar os serviços com equipamentos e vestuário apropriados, respeitando as normas referentes à segurança e acidente do trabalho.



OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Contratante obriga-se a:

Providenciar a emissão dos devidos empenhos antes da solicitação fornecimento;

Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;

Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

Efetuar o pagamento no prazo previsto.

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação, objeto desta licitação, serão efetuadas com recursos da rubrica orçamentária.

DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias úteis, a contar da data de emissão da Nota Fiscal e do protocolo pelo Departamento de Tesouraria Municipal. As notas fiscais e boletos bancários devem estar atestados pelo secretário da pasta e fiscais de contrato. Se a contratada possuir conta bancária em bancos públicos (CAIXA ou Banco do Brasil), o pagamento será mediante transferência on-line entre contas. Caso não possua, será obrigatório encaminhar o boleto bancário, juntamente com a nota fiscal. Em caso de devolução da documentação fiscal para correção, o prazo para pagamento será de 05 (cinco) dias úteis a partir da sua reapresentação;

A Nota Fiscal deverá ser emitida da seguinte forma:

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

PRAÇA ISABEL BRANCO, nº 142 BAIRRO CIDADE ALTA

CNPJ Nº 76.910.900/0001-38.

JAGUARIAÍVA-PR

Quando da emissão da nota fiscal, o fornecedor deverá constar nº de empenho, nº da conta bancária para transferência e qual a secretaria municipal se destina o material/serviço;





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

A liberação do pagamento ficará condicionada à apresentação de todos os seguintes documentos válidos na data da referida liberação:

- a) Certidão Negativa de Débito (CND) referente às contribuições previdenciárias;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Tributários Federais e da Dívida Ativa da União;
- d) Certidão Negativa de Débitos Tributários Estaduais;
- e) Certidão Negativa de Débitos Tributários Municipais, emitida na sede da CONTRATADA, outra equivalente, na forma da Lei;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).



DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA CONTRATUAL

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura por ambas as partes.

DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

Para fiscalizar a execução do contrato fica designado a servidora abaixo relacionada:

Fiscal: Camila Rolim de Moura - Matrícula nº 2301.

DA RESCISÃO CONTRATUAL

A rescisão contratual ocorrerá por qualquer dos motivos elencados no Artigo 78 da Lei nº 8.666, de 21 de julho de 1993.

Jaguariaíva-Pr, 06 de Março de 2023.

Marcela Bertoni de Carvalho

Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

Fábica Leocádia Kojo

Secretária Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar, a aquisição de Carnes e Frios para atender a Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.

2. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO

2.1. A presente demanda encontra-se alinhada com o Planejamento da Manutenção dos Serviços da Assistência Social no município.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Dos Normativos que Disciplinam a Contratação

O procedimento obedecerá integralmente aos seguintes normativos:

- a) Lei 8.666/1993
- b) Lei 10.520/2020

3.2. Da Aquisição/Prestação dos Serviços

O objeto da contratação é a aquisição de Carnes e Frios para atender a Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 264mg em 100g; PRAZO DE	UNI	0





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIALS E LICITAÇÕES



	VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.		
2	APRESUNTADO , origem carne suína, características adicionais sem pimenta . INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 32Kcal, 1,3g de carboidrato, 4,8g de proteína, 0,9g de gorduras totais, 0,3g de gordura saturada e 266mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg) , nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZEMANETO: Conservação de 0 a 10°C.	KG	30
3	BIFE DE FÍGADO BOVINO CONGELADO , sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar de data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	KG	10
4	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, músculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg	KG	1250
5	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA, tipo MIOLO DE ACÉM , apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com ate 20kg.	KG	1280
6	CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES , INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal	KG	600





Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguaraiava - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguaraiava.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



	<p>PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>		
10	<p>CARNE DE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	1.380
11	<p>CARNE DE FRANGO MOÍDA, TEMPERADO EMPANADA, PRÉ-PREPARADA E CONGELADA, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente, Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas deverão apresentar o nome do fabricante marca, peso líquido SIF, SIP, lote e validade.</p>	KG	0
12	<p>CARNE DE PORCO IN NATURA, TIPO PERNIL TRASEIRO, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem de sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data</p>	KG	600



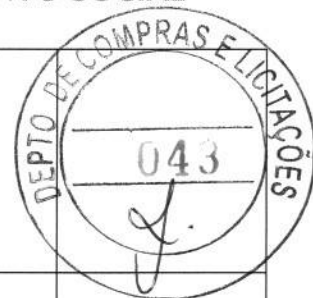


Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



	e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e deveser conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP.		
13	CARNE DE MERLUZA EMPANADO TEMPERADA E CONGELADA , com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de filé de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	0
14	FILE DE TILÁPIA CONGELADO Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de micro-organismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Devem estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrito e nitrato (crítico). Deve possuir o carimbo do serviço de inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1,0 a 2,0 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.	KG	0
16	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES	KG	0



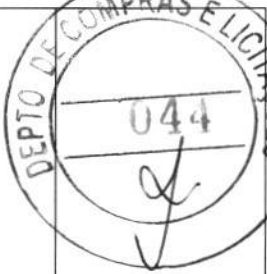


Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguaraiava - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguaraiava.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<p>NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 á 90 unidades. Com registro no SIF, SIP ou SIM.</p>		
17	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11% ; Gordura: máximo 10% ; Sódio: Máximo 360mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	KG	0
18	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	30
19	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem devesa conter selo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo</p>	KG	20





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



	3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses.		
20	MORTADELA, TIPO BOLOGNA , origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no mínimo 124 kcal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteína, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiada e embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZEMANETO: Conservação de 0 a 10°C	KG	0
21	POSTA BRANCA (LAGARTO), CORTE EM PEÇAS , INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg	KG	0
22	QUEIJO, TIPO MUSSARELA , ingredientes leite e fermento lácteo. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 115kcal, 6,4g de proteína, 9,9g de gorduras totais, 6,9g de gorduras saturada, 297mg de cálcio e 312mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: conservação 0 a 10 °C.	KG	30
23	SALSICHA, TIPO HOT DOG, DE CARNE DE FRANGO , sem corante, sem pimenta, em gomos uniformes uso culinário, congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega Sem glúten, Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com	KG	0





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.



3.3. Dos critérios de sustentabilidade ambiental

A adjudicatária deverá conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente.

3.4. Das Soluções de Mercado

O objeto se trata de carne e frios, vendidos por empresas específicas, porém, não exclusivas.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Para estimar a quantidade utilizou-se a média de consumo dos últimos dois anos anteriores.

5. ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

A Solução mais adequada a contratar é a que se enquadre na Legislação vigente, levando-se em consideração a necessidade da aquisição.

6. DEFINIÇÃO DO MÉTODO PARA ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU DOS MEIOS DE PREVISÃO DE PREÇOS REFERENCIAIS

A metodologia aplicada para estimar o valor da aquisição, foi às cotações junto aos fornecedores.

7. JUSTIFICATIVAS PARA A METODOLOGIA DE ENTREGA DO OBJETO

O fornecimento deverá ser feito de acordo com a solicitação dos setores responsáveis.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS FINANCEIROS DISPONÍVEIS

Com esta aquisição busca-se propiciar adequado atendimento dos setores supracitados.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

9. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Os estudos preliminares evidenciaram a viabilidade da aquisição diante da justificativa apresentada.

10. DO MAPA DE RISCOS



FASE DE ANÁLISE			
<input checked="" type="checkbox"/> Planejamento de Contratação			
<input type="checkbox"/> Gestão do Contrato			
Risco 1 – Planejamento Insuficiente			
Probabilidade	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
ID	Ação Preventiva	Responsável	
1.	Definir fluxos para o processo de compra pública.	Marcela Bertoni de Carvalho Nutricionista e Compras Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social	
2.	Elaborar cronograma reverso da contratação, com a definição de datas fatais para a conclusão de suas fases principais, sobretudo quanto à assinatura do contrato.	Camila Rolim de Moura Assistente Social Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social	
Risco 2 – Restrição ilegal à Competitividade			
Probabilidade	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
ID	Ação Preventiva	Responsável	
1.	Conhecer previamente o mercado fornecedor do material, com o fim de verificar existência ou não de fornecedor exclusivo	Camila Rolim de Moura Assistente Social Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social	
2.	Estabelecer requisitos de habilitação com especificações precisas e correlatas com o objeto	Camila Rolim de Moura Assistente Social Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.	
3.	Realizar procedimento licitatório em detrimento de contratação direta, em caso de não haver fornecedor exclusivo do objeto	Departamento de Compras - Prefeitura	





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



ID	Ação de Contingência	Responsável
1.	Redigir minuta de Edital (ou retificar minuta eventualmente elaborada) com regras de habilitação precisas e correlatas com o objeto	Departamento de Compras - Prefeitura

RISCOS DA GESTÃO CONTRATUAL

ID	Risco	Probabilidade	Danos potenciais	Ação preventiva	Responsável	Ação de contingência
1	Descumprimento de cláusulas contratuais pela CONTRATADA	Baixa (x) Média () Alta ()	Desperdício de recurso público	Acompanhamento e verificação de qualidade dos bens fornecidos.	Camila Rolim de Moura Assistente Social Secretária Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social	Aplicação de sanções previstas no contrato.
2	Atrasos do início da execução contratual	Baixa (x) Média () Alta ()	Atrasos para início da execução do objeto da licitação	Acompanhar o prazo para início da entrega dos bens através do cronograma com datas previamente definidas no edital/contrato.	Jurídico do Dpto de Compras - Prefeitura	Aplicar as sanções administrativas previstas no edital/contrato.
3	Solução não atende a demanda do órgão, é incompatível com a estrutura, apresenta baixa qualidade	Baixa (x) Média () Alta ()	A solução não atender as necessidades do órgão	Definir claramente os requisitos	Camila Rolim de Moura Assistente Social Secretária Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.	- Garantir que o produto entregue seja de acordo com as especificações técnicas; - Realizar diligência e inspeção técnicas





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-009 / CNPJ: 76.910.900/0001-38



Processo 2957/2023.
FOLHA DE INFORMAÇÃO

P/ Compras.

AUTORIZO O EMPENHO

DATA: ___/___/___

Bruna Silva Miranda
Secretaria Municipal de Finanças
e Planejamento
Decreto 022/2021 - 12/01/2021

Sedes



ITEM	LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2023 - CARNES E FRIOS	UNID	QTDE
1	<p>ESPECIFICAÇÃO</p> <p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (1525G): INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rocca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tipo fosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante eritobato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTEM GLUTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>	KG	30
2	<p>Arreunado interfolhas ingredientes carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glicose, milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e aroma natural sem pimenta. Refrigido. Temperatura de 5 a 7°C, com carboidratos (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: 30 dias da data de entrega do produto.</p>	KG	1250
3	<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/CIÊM) INGREDIENTES: Carne bovina, músculo ou acém. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoelháveis, atóxicos, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%, Gordura: máximo 10%, PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg.</p>	KG	1280
4	<p>CARNE BOVINA MOIDA IN NATURA CONGELADA (MILO DE AÇEM): apresentação moída. INGREDIENTES: Carne bovina musculosa ou acém. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoelháveis, atóxicos, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%, Gordura: máximo 10%, PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg.</p>	KG	1280
5	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOSTA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -17°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para comércio direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg.</p>	KG	1280



6	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILE DE PEITO CONSELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. Produto de fabricação própria para produtos e lavados, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C. Embalagem PRIMÁRIA, de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	1000		
7	<p>Carne de Frango moída, temperado empastada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 25g e 30g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável. O produto deve ser livre de gorduras trans. EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	300		
8	<p>Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traçado, com até 10% de gordura, apresentando sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem EMBALAGEM PRIMÁRIA, em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoetíveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>	KG	600		
9	<p>CARNE DE MERLUZA empastado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável, sabor próprio e agradável, consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>				
10	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (50G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA, Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF ou SIM.</p>				
11	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para flocos, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (potássio E316), CONTEM GLUTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). SIF ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA, Embalagem em sacos plásticos de polietileno reforçado até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>				



12	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas avermelhadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	20		
13	Linguiça tipo calabresa (SEM PIMENTA), cozida e defumada. EMBALAGEM PRIMÁRIA, 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	30		
14	Queijo tipo mussarela interfolhas, ingredientes leite pasteurizado, sal, fermento láctico, coagulante. Refrigeração a temperatura de 5 °C, com carboides oficiais (SIM, SIF OU SIF), de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e Pecuária. EMBALAGEM PRIMÁRIA, fatiado e embalado em bandejas de isopor ou sacos plásticos de baixo e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE de 30 dias da data de entrega do produto.	KG	500		
15	Salsicha bovina, suína tipo hot dog congelada, sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovadas para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	600		

CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES, INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoaláveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína mínimo 20%, Gordura, máximo 10%. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
PROTOCOLO GERAL
COMPROVANTE DE PROTOCOLO



PROCESSO/ANO : 000002585/2023

Dados Cadastrais :

Requerente :	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMUS	Número :	
Endereço :		Estado :	
Município :		Apartamento :	
Bairro :		Fone Celular :	
Bloco :			
Fone Res :			
E-mail :			
Cpf/Cnpj :		Data Solicitação:	03/03/23 14:23

Dados do Processo :

Assunto :	ENCAMINHAMENTO DE DOCUMENTOS
J. de Entrada :	PROTOCOLO GERAL
Usuário :	Cleunice123
Súmula/Descrição :	OFÍCIO N° 216/2023 - FINAN/SEMUS - ENCAMINHA PLANILHAS COM QUANTITATIVO DE DE ALIMENTOS PARA ATENDER ÀS UBS'S DA ZONA RURAL NOS DIAS DE ATENDIMENTO MÉDICO E ODONTOLÓGICO, E A DEMANDA DO HMCL, PELO PERÍODO DE 12 MESES.
Observação:	
Jaguariaíva, 03/03/2023 14:20	Data Prevista :

Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



Ofício nº 216/2023-FINAN/SEMUS

Jaguariáiva, 01 de março de 2023

De: Secretaria Municipal de Saúde
Para: SEFIP – Departamento de Compras e Licitação

Ilmo Sr.

Vimos através deste, encaminhar à Vossa Senhoria, as planilhas com o quantitativo de carnes e frios, para atender as Unidades Básicas de Saúde da zona rural nos dias de atendimento médico e odontológico e a demanda do Hospital Municipal Carolina Lupion e Centro de Atenção Psicossocial - CAPS, pelo período de 12 meses..

MATERIAL DE CONSUMO – 3.3.90.30.00.00.00.00
494 - MANUTENÇÃO DAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE
369 - MANUTENÇÃO DO HOSPITAL MUNICIPAL CAROLINA LUPION
494 – MANUTENÇÃO DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL

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

Atenciosamente,

Amália Cristina Alves
Secretária Municipal de Saúde
Decreto nº 328/2021


Amália Cristina Alves
Secretária Munic. de Saúde


Guilherme Wasilewski
Diretor Financeiro Sec. Munic. de Saúde


VINICIUS WEIGERT
Departamento de Compras e Licitação


Ana Paula Carneiro Ferreira de Almeida
Compras Sec. Munic. de Saúde

Recebido
31103/23



Secretaria Municipal de Saúde

Rua Rocha Pombo esquina com Rua João Perreth, 101, Cidade Alta
(43) 3535-2122 / semus@jaguariaiva.pr.gov.br / saude@jaguariaiva@gmail.com



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



#rumocá200anos

Jaguariáiva, 30 de março de 2023

Ofício nº029/2023- CAPS



Ilma Senhora:

Venho por meio deste, solicitar a Vossa Senhoria o fornecimento de carnes/frios para que possa ser utilizado aos pacientes e familiares do CAPS, que participam de oficinas e/ou reuniões.

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

Atenciosamente.


Larissa Vieira Sadeck dos Santos
Coordenadora CAPS/Psicóloga

CAPS
Centro de Atenção Psicossocial
Vovó Tonica
Jaguariáiva - PR

Ilma Senhora:
AMÁLIA CRISTINA ALVES
Secretaria Municipal de Saúde



Secretaria Municipal de Saúde
Rua Rocha Pombo esquina com Rua João Pereira, 101, Cidade Alta
semus@jaguariaiva.pr.gov.br / saudejag.muni@ig.com / fone: (43) 3535-9450



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni
Praça Isabel Buarque, 142 - Quadra 144 - C. Baroni - F. Fone: (43) 3535 - 9400 - F. Fax: (43) 3535 - 9432
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.90.300/0001-88 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

CARNES E FRIOS | 2023

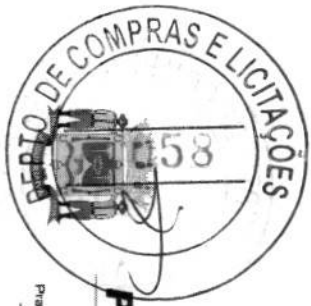
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL
1	Carne bovina in natura moída congelada, tipo MÍDIO DE AÇÉM, apresentação moída. INGREDIENTES: Carne bovina Açém, toda matéria-prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Oryovar", termocoelháveis, atóxicos, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais fria. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacerada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.	Kg	10
2	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G). INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante enobalto de sódio e corante de caroteno. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais fria. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.	Und	100

CAPS
Centro de Atendimento
Novo Tonic
Jaguaraiava - PR



3	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (300g). INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante estabilizado de sódio (antioxidante E319). CONTEÚM GLUTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, conteúdo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11%. Gordura: máximo 10%. Sódio: Máximo 360mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 4 kg. e reengruda do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 4 kg.</p>	Und	200
4	<p>Linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 kg, embalagem deverá conter selo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIF ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses.</p>	pci	1
5	<p>Mortadela, tipo Bologna, origem carne bovina, características adicionais: sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no mínimo 12%tecal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteína, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiada e embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não froucos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C.</p>	Kg	10
6	<p>Queijo, tipo mussarela, ingredientes: leite e fermento láctico. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 11%tecal, 6,4g de proteína, 9,9g de gorduras totais, 6,9g de gorduras saturadas, 297mg de cálcio e 312mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiada e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não froucos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação 0 a 10 °C.</p>	Kg	10
7	<p>conservar, tipo porco, carne de porco, sem corante, sem pimenta, em quartos, untados com culinário, congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten. Registro no SIM, SIF ou SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de</p>	Kg	30

CAPS
 Centro de Atenção Psicossocial
 Vovo Tonica
 Jaguaribá - PR



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isidoro Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.980.900/0001-38 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

CARNES E FRIOS | 2023

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	Marca	Empresa
5	Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM, apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, toda matéria-prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM, EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoelháveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, Pacotes com até 2 kg, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com até 20 kg.	Kg	10				
12	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante entorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; Impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.	Und	100				



13	KIBE BOVINO CONGELADO (50g); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316); CONTEM GLUTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 360mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 Kg.	Und	200					
15	Linguíça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem deverá conter selo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses.	pct	1					
2	APRESUNTADO, origem carne suína, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 32Kcal, 1,3g de carboidrato, 4,8g de proteína, 0,9g de gorduras totais, 0,3g de gordura saturada e 266mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C.	Kg	10					
16	Queijo, tipo mussarela, ingredientes leite e fermento lácteo. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 115Kcal, 6,4g de proteína, 9,9g de gorduras totais, 6,9g de gorduras saturadas, 297mg de cálcio e 312mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação 0 a 10 °C.	Kg	10					
17	Salsicha, tipo hot dog, de carne de frango, sem corante, sem pimenta, em gomos uniformes uso culinário, congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovado para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	Kg	30					



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

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



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

CARNES E FRIOS SEMUS - 2023

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
4	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, musculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg	Kg	40
20	- Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, com 2.215,000 8,7800 R\$ 19.447,70 adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o	Kg	40
21	Carne de porco in natura , tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP	Kg	40



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Ofício: 039/2023

Jaguariaíva, 27 de fevereiro de 2023.

Prezada Senhora



Vimos Através do Presente, informar o quantitativo demandado pelo Hospital Carolina Lupion referente ao pregão anual de Carnes e Frios para o pregão 2023.

CONSUMO ESTIMADO PARA 12 MESES			
ITEM	QTDE	UND	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS PERECÍVEIS
5	700	Kg	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA, TIPO MIOLO DE ACÉM.
6	700	Kg	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, CORTES EM BIFES.
7	4500	Kg	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO.
8	1400	Kg	COXA E SOBRECOXA COM OSSO.

Atenciosamente.


Cassiano Borges Gonçalves
Dir. Dept. de Atenção Básica Especializada
e Controle Central de Leitos
Decreto 494/2021
Cassiano Borges Gonçalves
Dir. Atenção Básica Especializada

Ilustríssima Senhora

Ana Paula Carneiro Ferreira de Almeida

Compras – Secretaria Municipal de Saúde (SEMUS)



Secretaria Municipal de Saúde

Rua Roda Bonito esquina com Rua João Perneta, 101, Cidade Alta

Telefone: (43) 3535-9400 / E-mail: semus@jaguariaiva.pr.gov.br



LISTAGEM PADRÃO – PEDIDO PARA 2023 – CARNES E FRIOS		UND	QTDE	Preço Unit	Preço total
ITEM	ESPECIFICAÇÃO				
1	<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salisa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTEM GLUTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>	UND	17600	2,00	R\$ 35.200,00
2	<p>Apresentado interfolhas ingredientes carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glucose, milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e aroma natural sem pimenta. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: 30 dias da data de entrega do produto.</p>	KG	230	29,50	R\$ 6.785,00
3	<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, músculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoelháveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p>	KG	7190	33,90	R\$ 243.741,00



4	<p>CARNE BOVINA MOIDA IN NATURA CONGELADA (MILO DE ACÉM), apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina musculos e acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoláveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com até 20kg.</p>	KG	7890	29,90	R\$ 235.911,00
5	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	11020	12,00	R\$ 132.240,00
6	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	KG	8620	18,90	R\$ 162.918,00

7	<p>Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 25g e 30g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2.5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	UND	17900	1,50	R\$ 26.850,00
8	<p>Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoalíveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>	KG	4855	23,80	R\$ 115.549,00
9	<p>CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2.5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	KG	1800	44,00	R\$ 79.200,00
10	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colégeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante enorbato de sódio e corante de caramelo. NAO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até - 12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.</p>	UND	4060	3,00	R\$ 12.180,00





11	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	UND	17800	2,00	R\$ 35.600,00
12	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP; EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	2000	19,50	R\$ 39.000,00
13	<p>Linguíça tipo calabresa (SEM PIMENTA), cozida e defumada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	621	23,50	R\$ 14.593,50
14	<p>Queijo, tipo mussarela interfolhas, ingredientes leite pasteurizado, sal, fermento lácteo, coagulante. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: de 30 dias da data de entrega do produto.</p>	KG	240	50,00	R\$ 12.000,00

15	<p>Salsicha bovina- suína tipo hot dog congelada, sem gluten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMARIA: de 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	KG	2530	15,00	R\$ 37.950,00
16	<p>CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES, INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", lermoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.</p>	KG	1300	39,90	R\$ 51.870,00
17	<p>Mortadela, tipo bologna, origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no mínimo 124kcal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteína, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMARIA: fatiada e embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C</p>	KG	10	29,50	R\$ 295,00



Assinado de forma digital por FELIPE
ROCHA:07394386970
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Secretaria da Receita
Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF A1,
ou=(EM BRANCO), ou=16749299000111,
ou=presencial, cn=FELIPE ROCHA:07394386970
Dados: 2023.04.19 12:23:52 -03'00'

FELIPE

ROCHA:073943869

70

ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

CNPJ: 23.123.545/0001-90

DATA: 19/04/2023

LISTAGEM PADRÃO – PEDIDO PARA 2023 – CARNES E FRIOS	UND	QTDE	Preço Unit		Preço total
			R\$	R\$	
ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	R\$	R\$	R\$
<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G): INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTEM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>	UND	17600	R\$ 1,00	R\$ 17.600,00	17.600,00
<p>Apresentado interfólias ingredientes carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glucose, milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e aroma natural sem pimenta. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: 30 dias da data de entrega do produto.</p>	KG	230	R\$ 29,90	R\$ 6.877,00	6.877,00
<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, músculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoalíveis, atóxicos, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p>	KG	7190	R\$ 35,90	R\$ 258.121,00	258.121,00



CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA (MILO DE ACÉM), apresentação moída.
INGREDIENTES: Carne bovina musculosa ou acém. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. **INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:** Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 12 meses; **ARMAZENAMENTO:** Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com até 20kg.

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

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

KG	7890 R\$	35,90 R\$	283.251,00
KG	11020 R\$	9,98 R\$	109.979,60
KG	8620 R\$	19,98 R\$	172.227,60



<p>Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 25g e 30g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	<p>UND</p>	<p>17900</p>	<p>R\$ 0,80</p>	<p>R\$ 14.320,00</p>
<p>Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoelhíveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>	<p>KG</p>	<p>4855</p>	<p>R\$ 29,98</p>	<p>R\$ 145.552,90</p>
<p>CARNE DE MERLUZA empanado temperado e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	<p>KG</p>	<p>1800</p>	<p>R\$ 79,90</p>	<p>R\$ 143.820,00</p>
<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até - 12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.</p>	<p>UND</p>	<p>4060</p>	<p>R\$ 1,69</p>	<p>R\$ 6.861,40</p>





<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G): INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	<p>KG</p>	<p>17800</p>	<p>R\$</p>	<p>587.044,00</p>
<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>KG</p>	<p>2000</p>	<p>R\$</p>	<p>39.960,00</p>
<p>Linguíça tipo calabresa (SEM PIMENTA), cozida e defumada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>KG</p>	<p>621</p>	<p>R\$</p>	<p>18.617,58</p>
<p>Queijo, tipo mussarela interfolhas, ingredientes leite pasteurizado, sal, fermento lácteo, coagulante. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: de 30 dias da data de entrega do produto.</p>	<p>KG</p>	<p>240</p>	<p>R\$</p>	<p>14.395,20</p>

1,64
~~32,98~~

<p>Salsicha bovina- suina tipo hot dog congelada, sem gluten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMARIA: de 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, numero do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu periodo de validade</p>	<p>KG</p>	<p>2530 R\$</p>	<p>15,98 R\$</p>	<p>40.429,40 R\$</p>
<p>CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES, INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu periodo de validade. Caixas com até 20 kg.</p>	<p>KG</p>	<p>1300 R\$</p>	<p>42,98 R\$</p>	<p>55.874,00 R\$</p>
<p>Mortadela, tipo bologna, origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no mínimo 124kcal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteína, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMARIA: fatiada e embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZEMANETO: Conservação de 0 a 10°C</p>	<p>KG</p>	<p>10 R\$</p>	<p>29,98 R\$</p>	<p>299,80 R\$</p>



CNPJ 78755758000399
 SUPERMERCADO RICKLI LTDA.



ESTADO DO PARANÁ
 PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

CNPJ: 76.910.900/0001-38 **Telefone:** (43) 3535-9400
Endereço: PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA
CEP: 84200-000 - Jaguaiaíva

PREGÃO ELETRÔNICO
Nr.: 23/2022

Processo Adm.: 51/2022
Data do Processo: 03/03/2022

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) responsável desta entidade, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela Lei 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar e Adjudicar a presente Licitação nestes termos:

- a) **Nr. Processo:** 51/2022
 b) **Nr. Licitação:** 23/2022 - PE
 c) **Modalidade:** Pregão eletrônico
 d) **Data de Homologação:** 29/03/2022
 e) **Objeto da Licitação:** Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2022.



f) Fornecedores e Resumo de Itens Vencedores:

Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei

1 - ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 264mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. - Marca: BRASA

2 - Apresentado, origem carne suína, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 32Kcal, 1,3g de carboidrato, 4,8g de proteína, 0,9g de gorduras totais, 0,3g de gordura saturada e 266mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZEMANETO: Conservação de 0 a 10°C. - Marca: FRIELLA

3 - Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem seus características naturais (físicas, químicas e organolepticas) deverá constar de data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de

Un.	Quantidade	VI. Unitário	Total dos Itens
-----	------------	--------------	-----------------

UNI	15.620,000	1,4000	R\$ 21.868,00
-----	------------	--------	---------------

KG	290,000	23,3000	R\$ 6.757,00
----	---------	---------	--------------

KG	30,000	15,4800	R\$ 464,40
----	--------	---------	------------

Jaguaiaíva, 25 de Abril de 2023

.....
 Alcione Lemos
 Prefeita

**ESTADO DO PARANÁ**

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

CNPJ: 76.910.900/0001-38

Telefone: (43) 3535-9400

Endereço: PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA

CEP: 84200-000 - Jaguariaíva

PREGÃO ELETRÔNICO

Nr.: 23/2022

Processo Adm.: 51/2022

Data do Processo: 03/03/2022

f) Fornecedores e Resumo de Itens Vencedores:

validade de no mínimo três meses - Marca: SCHEIFER

5 - Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM, apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com ate 20kg. - Marca: SCHEIFER

6 - Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifes, INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg - Marca: SCHEIFER

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

8 - Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior.

Un.	Quantidade	VI. Unitário	Total dos Itens
-----	------------	--------------	-----------------

KG	4.479,000	24,5800	R\$ 110.093,82
----	-----------	---------	----------------



KG	952,000	34,5000	R\$ 32.844,00
----	---------	---------	---------------

KG	3.620,000	16,4800	R\$ 59.657,60
----	-----------	---------	---------------

KG	6.645,000	8,7800	R\$ 58.343,10
----	-----------	--------	---------------

Jaguariaíva, 25 de Abril de 2023

Alcione Lemos
Prefeita

**ESTADO DO PARANÁ**

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

CNPJ: 76.910.900/0001-38 **Telefone:** (43) 3535-9400
Endereço: PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA
CEP: 84200-000 - Jaguariaíva

PREGÃO ELETRÔNICO

Nr.: 23/2022

Processo Adm.: 51/2022

Data do Processo: 03/03/2022

f) Fornecedores e Resumo de Itens Vencedores:

Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. - Marca: PIONEIRO

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

10 - Carne de porco in natura, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP. - Marca: SCHEIFER

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

12 - HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de

Un.	Quantidade	VI. Unitário	Total dos Itens
-----	------------	--------------	-----------------

UNI	15.620,000	0,7700	R\$ 12.027,40
-----	------------	--------	---------------

KG	3.285,000	21,2000	R\$ 69.642,00
----	-----------	---------	---------------

KG	1.760,000	38,1900	R\$ 67.214,40
----	-----------	---------	---------------

UNI	6.660,000	1,5600	R\$ 10.389,60
-----	-----------	--------	---------------



Jaguariaíva, 25 de Abril de 2023

.....
Alcione Lemos
 Prefeita

**ESTADO DO PARANÁ**

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

CNPJ: 76.910.900/0001-38

Telefone: (43) 3535-9400

Endereço: PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA

CEP: 84200-000 - Jaguariaíva

PREGÃO ELETRÔNICO

Nr.: 23/2022

Processo Adm.: 51/2022

Data do Processo: 03/03/2022

f) Fornecedores e Resumo de Itens Vencedores:

bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 á 90 unidades. Com registro no SIF. SIF, SIP ou SIM. - Marca: CHULETAO

13 - KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritroborbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11% ; Gordura: máximo 10% ; Sódio: Máximo 360mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. - Marca: BRASA

14 - LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas,, com registro no SIM, SIF ou SIP; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. - Marca: FRIGO

15 - Lingüiça tipo calabresa,(SEM PIMENTA) cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem de devera conter selo de procedencia com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no maximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses - Marca: FRIGO

Un.	Quantidade	VI. Unitário	Total dos Itens
-----	------------	--------------	-----------------

UNI	15.620,000	1,4900	R\$ 23.273,80
-----	------------	--------	---------------

KG	1.490,000	18,1900	R\$ 27.103,10
----	-----------	---------	---------------

KG	505,000	26,4800	R\$ 13.372,40
----	---------	---------	---------------



Jaguariaíva, 25 de Abril de 2023

.....
Alcione Lemos
 Prefeita

**ESTADO DO PARANÁ**

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

CNPJ: 76.910.900/0001-38

Telefone: (43) 3535-9400

Endereço: PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA

CEP: 84200-000 - Jaguariaíva

PREGÃO ELETRÔNICO

Nr.: 23/2022

Processo Adm.: 51/2022

Data do Processo: 03/03/2022

f) Fornecedores e Resumo de Itens Vencedores:

16 - Queijo, tipo mussarela, ingredientes leite e fermento lácteo.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 115kcal, 6,4g de proteína, 9,9g de gorduras totais, 6,9g de gorduras saturada, 297mg de cálcio e 312mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: conservação 0 a 10 °C. - Marca: VILA NOVA

Un.	Quantidade	VI. Unitário	Total dos Itens
KG	230,000	36,4900	R\$ 8.392,70

17 - Salsicha bovina- suína tipo hot dog congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem gluten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade - Marca: MANA

KG	2.060,000	13,4300	R\$ 27.665,80
----	-----------	---------	---------------

19 - Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM, apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com até 20kg. - Marca: SCHEIFER

KG	1.493,000	24,5800	R\$ 36.697,94
----	-----------	---------	---------------

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

KG	2.215,000	8,7800	R\$ 19.447,70
----	-----------	--------	---------------



Jaguariaíva, 25 de Abril de 2023

.....
Alcione Lemos
Prefeita

**ESTADO DO PARANÁ**

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

CNPJ: 76.910.900/0001-38

Telefone: (43) 3535-9400

Endereço: PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA

CEP: 84200-000 - Jaguariaíva

PREGÃO ELETRÔNICO

Nr.: 23/2022

Processo Adm.: 51/2022

Data do Processo: 03/03/2022

f) Fornecedores e Resumo de Itens Vencedores:

seu período de validade. - Marca: PIONEIRO

21 - Carne de porco in natura , tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP. - Marca: SCHEIFER

Un.	Quantidade	VI. Unitário	Total dos Itens
-----	------------	--------------	-----------------

KG	1.095,000	21,2000	R\$ 23.214,00
----	-----------	---------	---------------



Total fornecedor:	R\$628.468,76
--------------------------	---------------

COMERCIAL BEIRA RIO LTDA

4 - CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM)

INGREDIENTES: Carne bovina, musculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg - Marca: D MILLE

KG	4.848,000	23,0000	R\$ 111.504,00
----	-----------	---------	----------------

18 - CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM)

INGREDIENTES: Carne bovina, musculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg - Marca: D MILLE

KG	1.616,000	23,0000	R\$ 37.168,00
----	-----------	---------	---------------

Total fornecedor:	R\$148.672,00
--------------------------	---------------

Total geral:	R\$ 777.140,76
---------------------	----------------

02 - Autorizar a emissão da(s) nota(s) de empenho correspondente(s):

Descrição da Despesa	Dotação	Valor Estimado
Manutenção das Unidades Básicas de Saúde	11.001.10.301.0018.2065.3.3.90.30.00	R\$ 874.164,67

Jaguariaíva, 25 de Abril de 2023

.....
Alcione Lemos
Prefeita



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



SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO

Nr.: 330/2023

Processo Administrativo: 51/2022
Data do Processo: 03/03/2022
Contrato: 1093/2022
Data da Contratação: 07/04/2022
Data da Solicitação: 28/02/2023
Data de Homologação: 29/03/2022
Sequencial do Contrato: 46116

Pregão eletrônico
Nr.: 23/2022 - PE

Empenho: 1446/2023

Página: 1/1

Fornecedor: COMERCIAL BEIRA RIO LTDA

CPF/CNPJ: 40.138.949/0001-77

Endereço: Rua Monteiro Lobato, Centro - 86210-000, JATAIZINHO - PR

E-mail:

Telefone: 4331590534

Celular:

Prezados senhores,

Comunicamos que o fornecedor acima foi vencedor do(s) item(ns) especificado(s) abaixo.

Aguardamos, portanto, o fiel cumprimento das especificações e condições constantes no Processo Licitatório.

Organograma: 10.001 - SMECE - Gestão Administrativa
Despesa: 230 - Distribuição de Merenda - Educação Fundamental -
10.001.12.361.0004.2048.3.3.90.32.00
Condição de Pagamento:
Prazo de Entrega: 10 dias
Local de Entrega: ALMOXARIFADO CENTRAL
Objeto da Contratação: Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2022.
Observações: Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2022.

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do material	Marca	Preço Un.	Preço Total
18	1.000,000	KG	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, musculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg	D MILLE	38,0600	38.060,00
					Total Geral:	38.060,00

Jaguariaíva/PR, 28 de Fevereiro de 2023

Maurício Fernandes
Diretor do Departamento de Compras



Relação das Coletas de Preços (Geral)

(Período de 25/04/2023 até 25/04/2023)

Nº Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Total	Venceu
-----------	-------------	----------	------	------------	-------	------------	----------------	-------	--------

Material: 2729715 - ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES

92/2023	25/04/2023	25/06/2023	1	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	17.600,000	2,0000	35200,0000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	1	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	17.600,000	1,0000	17600,0000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	1	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	17.600,000	1,4000	24640,0000	Não	
							Preço Médio -->	1,4700	25872,0000	

Material: 2729716 - Apresentado interfolhas ingredientes carne suína

92/2023	25/04/2023	25/06/2023	2	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	230,000	29,5000	6785,0000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	2	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	230,000	29,9000	6877,0000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	2	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	230,000	23,3000	5359,0000	Não	
							Preço Médio -->	27,5700	6341,1000	

Material: 2729717 - CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES

92/2023	25/04/2023	25/06/2023	3	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	7.190,000	33,9000	243741,0000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	3	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	7.190,000	35,9000	258121,0000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	3	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	7.190,000	38,0600	273651,4000	Não	
							Preço Médio -->	35,9500	258480,5000	

Material: 2729718 - CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA (MOÍDO DE ACÉM)

92/2023	25/04/2023	25/06/2023	4	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	7.890,000	29,9000	235911,0000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	4	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	7.890,000	35,9000	283251,0000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	4	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	7.890,000	24,5800	193936,2000	Não	
							Preço Médio -->	30,1300	237725,7000	



Nº Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Total	Venceu
Material: 2729719 - Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO..									
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	5	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	11.020,000	12,0000	132240,0000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	5	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	11.020,000	9,9800	109979,6000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	5	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	11.020,000	8,7800	96755,6000	Não
						Preço Médio -->	10,2500	112955,0000	
Material: 2729720 - CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO									
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	6	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	8.620,000	18,9000	162918,0000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	6	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	8.620,000	19,9800	172227,6000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	6	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	8.620,000	16,4800	142057,6000	Não
						Preço Médio -->	18,4500	159039,0000	
Material: 2729721 - Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada									
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	7	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	17.900,000	1,5000	26850,0000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	7	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	17.900,000	0,8000	14320,0000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	7	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	17.900,000	0,7700	13783,0000	Não
						Preço Médio -->	1,0200	18258,0000	
Material: 2729722 - Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura									
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	8	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	4.855,000	23,8000	115549,0000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	8	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	4.855,000	29,9800	145552,9000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	8	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	4.855,000	21,2000	102926,0000	Não
						Preço Médio -->	24,9900	121326,4500	
Material: 2729723 - CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada..									
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	9	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei		1.800,000	44,0000	79200,0000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	9	SUPERMERCADO RICKLI LTDA		1.800,000	79,9000	143820,0000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	9	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA		1.800,000	38,1900	68742,0000	Não



Nº Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Total	Venceu	
							Preço Médio -->	54,0300	97254,0000	

Material: **2729724 - HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES:**

92/2023	25/04/2023	25/06/2023	10	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	4.060,000	3,0000	12180,0000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	10	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	4.060,000	1,6900	6861,4000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	10	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	4.060,000	1,5600	6333,6000	Não	
							Preço Médio -->	2,0800	8444,8000	

Material: **2729725 - KIBE BOVINO CONGELADO (50G): INGREDIENTES:**

92/2023	25/04/2023	25/06/2023	11	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	17.800,000	2,0000	35600,0000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	11	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	17.800,000	1,6400	29192,0000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	11	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	17.800,000	1,4900	26522,0000	Não	
							Preço Médio -->	1,7100	30438,0000	

Material: **2729726 - LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína.**

92/2023	25/04/2023	25/06/2023	12	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	2.000,000	19,5000	39000,0000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	12	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	2.000,000	19,9800	39960,0000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	12	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	2.000,000	18,1900	36380,0000	Não	
							Preço Médio -->	19,2200	38440,0000	

Material: **2729727 - Lingüiça tipo calabresa (SEM PIMENTA).**

92/2023	25/04/2023	25/06/2023	13	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	621,000	23,5000	14593,5000	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	13	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	621,000	29,9800	18617,5800	Não	
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	13	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	621,000	26,4800	16444,0800	Não	
							Preço Médio -->	26,6500	16549,6500	

Material: **2729728 - Queijo, tipo mussarela interfolhas**

92/2023	25/04/2023	25/06/2023	14	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	240,000	50,0000	12000,0000	Não
---------	------------	------------	----	--	---	---------	---------	------------	-----



Nº Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Total	Venceu
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	14	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	240,000	59,9800	14395,2000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	14	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	240,000	36,4900	8757,6000	Não
						Preço Médio -->	48,8200	11716,8000	

Material: 2729729 - Salsicha bovina- suina tipo hot dog congelada, sem gluten.

92/2023	25/04/2023	25/06/2023	15	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	2.530,000	15,0000	37950,0000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	15	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	2.530,000	15,9800	40429,4000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	15	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	2.530,000	13,4300	33977,9000	Não
						Preço Médio -->	14,8000	37444,0000	

Material: 2729730 - CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES.

92/2023	25/04/2023	25/06/2023	16	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	1.300,000	39,9000	51870,0000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	16	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	1.300,000	42,9800	55874,0000	Não
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	16	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	1.300,000	34,5000	44850,0000	Não
						Preço Médio -->	39,1300	50869,0000	

Material: 2729731 - Mortadela, tipo bologna..

92/2023	25/04/2023	25/06/2023	17	Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei	-	10,000	29,5000	295,0000	Sim ***
92/2023	25/04/2023	25/06/2023	17	SUPERMERCADO RICKLI LTDA	-	10,000	29,9800	299,8000	Não
						Preço Médio -->	29,7400	297,4000	
						Preço Médio Total -->	386,0100	1231451,4000	





ITEM	LISTAGEM PADRÃO – PEDIDO PARA 2023 – CARNES E FRIOS	PROCESSO 1686/2023	Preço Unit		Preço total
			UND	SMECEL	
1	<p>ESPECIFICAÇÃO</p> <p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (1525G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante eritobato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTEM GLUTEN.Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>	17600	1,47	25872	
2	<p>Apresentado interfolhas ingredientes carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glucose, milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e aroma natural sem pimenta. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMARIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: 30 dias da data de entrega do produto.</p>	200	27,57	5514	
3	<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACEM) INGREDIENTES: Carne bovina,musculo ou acém. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoalíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p>	5900	35,95	212105	
4	<p>CARNE BOVINA MOIDA IN NATURA CONGELADA (MILO DE ACÉM), apresentação moída. INGREDIENTES: Carne bovina musculos ou acém. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoalíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p>	5900	30,13	177767	



5	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/09 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	8300	10,25	85075
6	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/09 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	3120	18,45	57564
7	<p>Carne de Frango moída, temperada epanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 25g e 30g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans. EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/09 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	UND	17600	1,02	17952
8	<p>Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem EMBALAGEM PRIMÁRIA, em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoelhíveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>	KG	4215	24,99	105332,85



9	<p>CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável, sabor próprio e agradável, consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	1800	54,03	97254
10	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante enorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até - 12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.</p>	3960	2,08	8236,8
11	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante enorbato de sódio (antioxidante E316), CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	17600	1,71	30096
12	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	2000	19,22	38440
13	<p>Linguiça tipo calabresa (SEM PIMENTA), cozida e defumada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	600	26,65	15990



14	<p>Queijo, tipo mussarela interfolhas, ingredientes leite pasteurizado, sal, fermento láctico, coagulante. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carbóvão oficiais (SIM, SIP ou SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: de 30 dias da data de entrega do produto.</p>	KG	200	48,82	9764	
15	<p>Salicicha bovina- suína tipo hot dog congelada, sem gluten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	2000	14,8	29600	
16	<p>CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES. INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoelháveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Paquetes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.</p>	KG		39,13	0	
17	<p>Mortadela, tipo bologna, origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no mínimo 124kcal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteína, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiada e embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C</p>	KG		29,74	0	
					R\$	916.562,65



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	PROCESSO 2957/2023	SHADS		Preço total
				Preço Unit		
1	<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (1525G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTEM GLUTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>	UND				0
2	<p>Apresentado interfolhas ingredientes carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glucose, milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e aroma natural sem pimenta. Refinado a temperatura de 5 a 7°C, com carbônos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: 30 dias da data de entrega do produto.</p>	KG	30			827,1
3	<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, músculo ou acém. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac"; termocoláveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p>	KG	1250			44937,5
4	<p>CARNE BOVINA MOIDA IN NATURA CONGELADA (MILO DE ACÉM), apresentação moída. INGREDIENTES: Carne bovina músculos ou acém. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac"; termocoláveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p>	KG	1280			38566,4
						30,13
						827,1
						44937,5
						38566,4



5	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECIXA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMARIA, de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	1280	10,25	13120
6	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMARIA, de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	KG	1000	18,45	18450
7	<p>Carne de Frango moída, temperado epanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 25g e 30g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans. EMBALAGEM PRIMARIA, de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovado para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	UND	300	1,02	306
8	<p>Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL, traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem EMBALAGEM PRIMARIA, em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoelháveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses</p>	KG	600	24,99	14994



9	<p>CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe mieuza. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>		54,03	0
10	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.</p>	UND	2,08	0
11	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTEM GLUTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	UND	1,71	0
12	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	19,22	0
13	<p>Linguiça tipo calabresa (SEM PIMENTA), cozida e defumada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	26,65	533

20



14	Queijo, tipo mussarela interfolhas, ingredientes leite pasteurizado, sal, fermento lácteo, coagulante. Restrição a temperatura de 5 a 7°C, com carbônios oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: de 30 dias da data de entrega do produto.	30	48,82	1464,6
15	Salsicha bovina- suína tipo hot dog congelada, sem gluten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perturbações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	500	14,8	7400
16	CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES, INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", hermeticamente fechados, atóxicos, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.	600	39,13	23478
17	Mortadela, tipo bologna, origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no mínimo 124kcal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteína, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiada e embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C		29,74	0
			R\$	164.076,60



ITEM	LISTAGEM PADRÃO – PEDIDO PARA 2023 – CARNES E FRIOS	PROCESSO 2585/2023	Preço Unit	Preço total
1	<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15125G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTEM GLUTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. ; EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>	CAPS	UND	0
2	<p>Apresuntado interfolhas ingredientes carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glicose, milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e aroma natural sem pimenta. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMARIA: faliado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: 30 dias da data de entrega do produto.</p>		KG	0
3	<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULOIACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, músculo ou acém. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoelhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p>		KG	0
4	<p>CARNE BOVINA MOIDA IN NATURA CONGELADA (MILO DE AÇEM), apresentação moída. INGREDIENTES: Carne bovina músculos ou acém. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoelhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p>		KG	0
			10	301,3



5	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMARIA, de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	10,25	0
6	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMARIA, de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	18,45	0
7	<p>Carne de Frango moída, temperada empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 25g e 30g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans. EMBALAGEM PRIMARIA, de 1 kg a 2.5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	UND	1,02	0
8	<p>Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem EMBALAGEM PRIMARIA, em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoelháveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDARIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>	KG	24,99	0

9	<p>CARNE DE MERLUZA, empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 grammas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável, sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE, Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	54,03	0	0
10	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante entorbatado de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.</p>	2,08	100	208
11	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante entorbatado de sódio (antioxidante E316). CONTEM GLUTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Armazenar em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg</p>	1,71	200	342
12	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	19,22	1	0
13	<p>Linguiça tipo calabresa (SEM PIMENTA), cozida e defumada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	26,65	1	0





14	<p>Queijo, tipo mussarela interfoihas, ingredientes leite pasteurizado, sal, fermento lácteo, coagulante. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carboidratos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMARIA: fatiada e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: de 30 dias da data de entrega do produto</p>	KG	10	48,82	488,2
15	<p>Salsicha bovina- suína tipo hot dog congelada, sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMARIA: de 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	KG	30	14,8	444
16	<p>CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES, INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoíveis, atóxicos, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.</p>	KG		39,13	0
17	<p>Mortadela, tipo bologna, origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no mínimo 124kcal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteína, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMARIA: fatiada e embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C</p>	KG	10	29,74	297,4
				R\$	2.107,55

ITEM	LISTAGEM PADRÃO – PEDIDO PARA 2023 – CARNES E FRIOS	PROCESSO 2585/2023	Preço Unit	Preço total
1	<p>ESPECIFICAÇÃO</p> <p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (1525G). INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTEM GLUTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>	UND	1,47	0
2	<p>Apresentado interfolhas ingredientes carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glúten, milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e aroma natural sem pimenta. Refinado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: 30 dias da data de entrega do produto.</p>	KG	27,57	0
3	<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, músculo ou acém. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoalíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p>	KG	35,95	1438
4	<p>CARNE BOVINA MOIDA IN NATURA CONGELADA (MILO DE ACÉM), apresentação moída. INGREDIENTES: Carne bovina, músculo ou acém. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoalíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com até 20kg</p>	KG	30,13	0





5	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP.</p> <p>Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	40	10,25	410
6	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	18,45	0
7	<p>Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 25g e 30g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	UND	1,02	0
8	<p>Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem EMBALAGEM PRIMÁRIA, em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termoconcluíveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>	KG	24,99	999,6



9	<p>CARNE DE MERLUZA empapado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável, sabor próprio e agradável, consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP: EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	KG	54,03	0
10	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante entorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até - 12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.</p>	UND	2,08	0
11	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G). INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), CONTEM GLUTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	UND	1,71	0
12	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP: EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	19,22	0
13	<p>Linguiça tipo calabresa (SEM PIMENTA), cozida e defumada EMBALAGEM PRIMÁRIA: 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	26,65	0

14	Queijo, tipo mussarela interfioidas, ingredientes lene pasteurizado, sal, fermento lacteo, coagulante Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carboidratos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMARIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: de 30 dias da data de entrega do produto.	KG	48,82	0
15	Salsicha bovina- suína tipo hot dog congelada, sem gluten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMARIA: de 3 a 5 kg, em sacos plasticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, numero do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA.com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu periodo de validade	KG	14,8	0
16	CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES, INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem em sacos plasticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoalheveis, atoxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMACOES NUTRICIONAIS: Proteína: minimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu periodo de validade. Caixas com até 20 kg.	KG	39,13	0
17	Mortadela, tipo bologna, origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. INFORMACOES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no minimo 124kcal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteína, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMARIA: fatiada e embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C	KG	29,74	0
			R\$	2.847,60

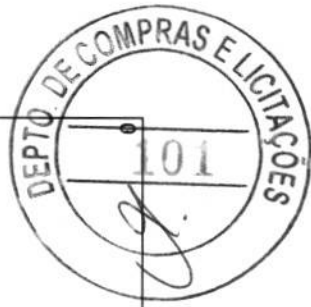


LISTAGEM PADRÃO – PEDIDO PARA 2023 – CARNES E FRIOS		PROCESSO 25865/2023	Preço Unit	Preço total
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	Preço Unit	Preço total
1	<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (1525G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colúgeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTEM GLUTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>	UND	1,47	0
2	<p>Apresentado interfolhas ingredientes carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glicose, milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e aroma natural sem pimenta. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carbões oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: faliado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: 30 dias da data de entrega do produto.</p>	KG	27,57	0
3	<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULOACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, músculo ou acém. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termoconchíveis, atóxicos, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p>	KG	35,95	0
4	<p>CARNE BOVINA MOIDA IN NATURA CONGELADA (MILO DE ACÉM), apresentação moída INGREDIENTES: Carne bovina, músculos ou acém. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termoconchíveis, atóxicos, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p>	KG	30,13	0





5	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOSTA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	1400	10,25	14350
6	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILE DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO comadição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	KG	4500	18,45	83025
7	<p>Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 25g e 30g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans. EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2.5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	UND		1,02	0
8	<p>Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem EMBALAGEM PRIMÁRIA, em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoelháveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>	KG		24,99	0



9	<p>CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável, sabor próprio e agradável, consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA, de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	KG	54,03	0
10	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM</p>	UND	2,08	0
11	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G), INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), CONTEM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg</p>	UND	1,71	0
12	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adiconada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	19,22	0
13	<p>Linguiça tipo calabresa (SEM PIMENTA), cozida e defumada EMBALAGEM PRIMÁRIA: 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade</p>	KG	26,65	0

14	Queijo, tipo mussarela interfolhas, ingredientes leite pasteurizado, sal, fermento lácteo, coagulante. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carboidratos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: de 30 dias da data de entrega do produto.	KG	48,82	0
15	Salsicha bovina- suína tipo hot dog congelada, sem gluten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	KG	14,8	0
16	CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES. INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno a vácuo, tipo "Cryovac", termocoelháveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.	KG	39,13	27391
17	Mortadela, tipo bologna, origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no mínimo 124kcal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteína, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiada e embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C	KG	29,74	0
			R\$	145.857,00





Prefeitura Municipal de Jaguaraiá

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

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Jaguaraiá, 25 de abril de 2023

Ref: Protocolo Nº1686-2023

À

Secretaria de Planejamento



SOLICITAÇÃO DE BLOQUEIO

Solicito indicação de conta no Procedimento Licitatório na Modalidade **Pregão Eletrônico**, objetivando Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2023.

Valor (R\$)
916.562,65 (Novecentos e dezesseis mil quinhentos e sessenta e dois reais e sessenta e cinco centavos) - SMECEL ✓
164.076,60 (Cento e sessenta e quatro mil e setenta e seis reais e sessenta centavos) SHADS ✓
2.107,55 (Dois mil cento e sete reais e cinquenta e cinco centavos) CAPS ✓
2.847,60 (Dois mil oitocentos e quarenta e sete reais e sessenta centavos) SEMUS ✓
145.857,00 (Cento e quarenta e cinco mil oitocentos e cinquenta e sete reais) HMCL ✓

TOTAL: R\$ 1.231.451,40



VINICIUS WEIGERT

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E PLANEJAMENTO

PARECER CONTÁBIL Nº. 060/2023



PROTOCOLO Nº. 1686/2023

Da consulta:

A Diretoria de Departamento de Compras e Licitação solicita parecer sobre existência de dotação orçamentária para contratação do seguinte objeto:

Aquisição de carnes e frios para atender diversas secretarias para o período de 2023.

Da análise:

Após análise da consulta, constatamos que o valor estimado a ser licitado é de R\$ 1.231.451,40 (um milhão, duzentos e trinta e um mil, quatrocentos e cinquenta e um reais e quarenta centavos), e poderão ser utilizados os seguintes recursos para pagamento da despesa:

Órgão: 10 Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer - SMECEL

Und: 10.001 Fundo Municipal de Educação

Projeto/Atividade: 2.046 Distribuição da Merenda – Educação Infantil

Elemento de Despesa: (219) 3.3.90.32.00.00.00.00 Material, bem ou serviços para distrib.

Fonte de Recurso: 107 – SALARIO EDUCAÇÃO

1042 – PNAEF – MERENDA ESCOLAR

Projeto/Atividade: 2.048 Distribuição da Merenda – Educação Fundamental

Elemento de Despesa: (230) 3.3.90.32.00.00.00.00 Material, bem ou serviços para distrib.

Fonte de Recurso: 107 – SALARIO EDUCAÇÃO

1042 – PNAEF – MERENDA ESCOLAR

R\$ 916.562,65

Órgão: 11 Secretaria de Saúde - SEMUS

Und: 11.001 Fundo Municipal de Saúde

Projeto/Atividade: 2.062 Manutenção do Centro de Atenção Psicossocial - CAPS

Elemento de Despesa: (324) 3.3.90.30.00.00.00.00 Material Consumo

Fonte de Recurso: 494 – Bloco Custeio Fundo a Fundo SUS

R\$ 2.107,55

Projeto/Atividade: 2.063 Manutenção dos Serviços Administrativos do Fundo Municipal de Saúde

Elemento de Despesa: (297) 3.3.90.30.00.00.00.00 Material Consumo

Fonte de Recurso: 303 – Saúde – Receitas Vinculadas (EC 29/00 – 15%)

R\$ 2.847,60

Projeto/Atividade: 2.071 Manutenção do Hospital Municipal Carolina Lupion

Elemento de Despesa: (333) 3.3.90.30.00.00.00.00 Material Consumo

Fonte de Recurso: 303 – Saúde – Receitas Vinculadas (EC 29/00 – 15%)

R\$ 145.857,00

Órgão: 12 Secretaria de Habitação e Desenvolvimento Social - SHADS

Und: 12.001 Gestão administrativa

Projeto/Atividade: 2.075 Manutenção dos Serviços Administrativos da SHADS

Elemento de Despesa: (368) 3.3.90.30.00.00.00.00 Material Consumo

Fonte de Recurso: 1000 – Recursos Ordinários (Livre)

R\$ 164.076,60



Secretaria Municipal de Finanças e Planejamento

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 – 2º Andar, Cidade Alta / Ramal: 9407



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E PLANEJAMENTO

Para os exercícios posteriores, os pagamentos decorrentes da execução do serviço objeto da presente licitação, correrão por conta das correspondentes dotações orçamentárias aprovadas na Lei Orçamentária Anual respectiva, sendo que as alterações se processarão por meio de simples procedimento administrativo e alterações orçamentárias. Considerando as informações contidas no processo administrativo, atestamos a existência de dotação orçamentária para ocorrer com o eventual processo licitatório. Ressalve-se, contudo, que o presente parecer se restringe meramente a indicar a existência de dotações orçamentárias específicas e suficientes, não havendo com isso destaque ou aprisionamento de recursos, ou seja, visa tão somente apontar a existência de previsão de recursos orçamentários no exercício para fins de atendimento a Lei nº. 8.666/93, preferencialmente realizar ata de registro de preço. A análise de existência de disponibilidade de recursos financeiros fica reservada para momento posterior a confirmação da contratação e anterior a realização da despesa decorrente da etapa de empenho, conforme art. 58 e da Lei 4.320/64.

Jaguariaíva, 05 de maio de 2023.


SANDRO PAULO CARNEIRO

Contador Municipal


BRUNA SILVA MIRANDA

Secretária Municipal Finanças e Planejamento



Secretaria Municipal de Finanças e Planejamento

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - 2º Andar, Cidade Alta / Ramal: 9407


ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

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

SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Este documento autoriza a abertura de procedimento licitatório conforme especificações abaixo. A existência de recursos orçamentários foi confirmada pelo parecer contábil expedido pelo setor de contabilidade, estando de acordo com a legislação em vigor.

Processo Administrativo: 114/2023
Modalidade: Pregão eletrônico
Forma de Julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM
Forma de Pagamento: 30 DIAS
Prazo de Entrega: PELO PERÍODO DE 12 MESES
Local de Entrega: ALMOXARIFADO CENTRAL
Vigência:
Objeto da Licitação: Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2023.
Observações:
Convidados:

Itens

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
1	17.600,000	UNI	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES	R\$ 1,4700	R\$ 25.872,00
2	230,000	KG	Apresentado interfolhas ingredientes carne suína	R\$ 27,5700	R\$ 6.341,10
3	5.393,000	KG	CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES	R\$ 35,9500	R\$ 193.878,35
4	5.918,000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA (MIOLO DE ACÉM)	R\$ 30,1300	R\$ 178.309,34
5	8.265,000	KG	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO..	R\$ 10,2500	R\$ 84.716,25
6	6.465,000	KG	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO	R\$ 18,4500	R\$ 119.279,25
7	17.900,000	UNI	Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada	R\$ 1,0200	R\$ 18.258,00
8	3.642,000	KG	Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura	R\$ 24,9900	R\$ 91.013,58
9	1.350,000	KG	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada..	R\$ 54,0300	R\$ 72.940,50
10	4.060,000	UNI	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES:	R\$ 2,0800	R\$ 8.444,80
11	17.800,000	UNI	KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES:	R\$ 1,7100	R\$ 30.438,00
12	2.000,000	KG	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína,	R\$ 19,2200	R\$ 38.440,00
13	621,000	KG	Lingüiça tipo calabresa (SEM PIMENTA),	R\$ 26,6500	R\$ 16.549,65
14	240,000	KG	Queijo, tipo mussarela interfolhas	R\$ 48,8200	R\$ 11.716,80
15	2.530,000	KG	Salsicha bovina- suína tipo hot dog congelada, sem gluten,	R\$ 14,8000	R\$ 37.444,00
16	1.300,000	KG	CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES,	R\$ 39,1300	R\$ 50.869,00
17	10,000	KG	Mortadela, tipo bologna..	R\$ 29,7400	R\$ 297,40
18	1.797,000	KG	CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES	R\$ 35,9500	R\$ 64.602,15

Itens

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
19	1.972,000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA (MIOLO DE ACÉM)	R\$ 30,1300	R\$ 59.416,36
20	2.755,000	KG	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO..	R\$ 10,2500	R\$ 28.238,75
21	2.155,000	KG	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO	R\$ 18,4500	R\$ 39.759,75
22	1.213,000	KG	Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura	R\$ 24,9900	R\$ 30.312,87
23	450,000	KG	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada..	R\$ 54,0300	R\$ 24.313,50
Valor total dos itens:					R\$ 1.231.451,40

Jaguariaíva, 22 de Junho de 2023


 Assinatura do Responsável





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

GABINETE DA PREFEITA

DECRETO n.º. 444/2023

A Prefeita de Jaguariaíva, Estado do Paraná, Senhora **ALCIONE LEMOS**, 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,

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 II/PR e inscrito no CPF/MF sob n.º. XXX.XXX.309-02; **FERNANDA SOUZA**, brasileira, solteira, servidora pública municipal com cargo em provimento efetivo de Agente Administrativo, portadora da Cédula de Identidade R.G. n.º. XX.XXX.499-1 SESP/PR e inscrita no CPF/MF sob n.º. XXX.XXX.779-61; **PATRICIA KOPPEN**, brasileira, solteira, servidora pública municipal com cargo em provimento efetivo de Agente Administrativo, portadora da Cédula de Identidade R.G. n.º. XX.XXX.501-4 II/PR, e inscrita no CPF/MF sob n.º. XXX.XXX.619-05; **ANA CLAUDIA RODRIGUES DE MELLO**, brasileira, casada, servidora pública municipal com cargo em provimento efetivo de Auxiliar de Biblioteca, portadora da Cédula de Identidade R.G. n.º. X.XXX.927-1 II/PR e inscrita no CPF/MF sob n.º. XXX.XXX.939-50; **MARIA CRISTINA DE MELLO**, brasileira, solteira, servidora pública municipal com cargo em provimento efetivo de Técnico em Contabilidade, portadora da Cédula de Identidade R.G. n.º. X.XXX.597-5 II/PR e inscrita no CPF/MF sob o n.º. XXX.XXX.059-61, 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 no exercício do ano de 2023.

Artigo 2º. Competem aos membros da Comissão Permanente de Licitação, os procedimentos de abertura e julgamento dos processos

PUBLICADO

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

EM 05/07/2023



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

GABINETE DA PREFEITA

licitatórios em todas as modalidades previstas na Lei Federal nº. 8.666/93 com suas alterações, e na Lei Federal nº. 10.520/2002 e 14.133/2021, bem como nos procedimentos administrativos da administração direta por Dispensa ou Inexigibilidade de Licitação promovidos pela Prefeitura Municipal.



Artigo 3º. Servirá como Pregoeira, na forma da Lei Federal nº. 10.520/02 e Lei Federal 14.133/2021 a senhora **PATRICIA DE SOUZA SETTER**, brasileira, solteira, servidora pública municipal com cargo em provimento efetivo de Agente Administrativo, portadora da Cédula de Identidade R.G. nº. X.XXX.766-2 II/RS e inscrita no CPF/MF sob nº. XXX.XXX.710-20.

Artigo 4º. Servirão como membros da Comissão de Apoio, nos termos da Lei Federal nº. 8.666/93 e Lei Federal nº. 14.133/2021, os seguintes servidores:

- **MARCELA BERTONI DE CARVALHO**, brasileira, solteira, servidora pública municipal com cargo em provimento efetivo de Nutricionista, portadora da Cédula de Identidade R.G. nº. X.XXX.559-1 II/PR e inscrita no CPF/MF nº. XXX.XXX.869-55;
- **RODOLFO GUERKE JUNIOR**, brasileiro, casado, servidor público municipal com cargo em provimento comissionado de Diretor de Tecnologia e Informação, portador da Cédula de Identidade R.G. nº. XX.XXX.596-0 SESP/PR e inscrito no CPF/MF sob nº. XXX.XXX.339-06;
- **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 II/PR e inscrito no CPF/MF sob nº. XXX.XXX.149-50;
- **ROGÉRIO FRACALOSSI**, brasileiro, divorciado, servidor público municipal com cargo em provimento efetivo de Farmacêutico Bioquímico, portador da



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

GABINETE DA PREFEITA

Cédula de Identidade R.G. nº. X.XXX.798-2 SESP/PR e inscrito no CPF/MF sob nº. XXX.XXX.399-78;

- **ANA CLAUDIA KRUL**, brasileira, solteira, servidora pública municipal com cargo em provimento efetivo de Engenheiro Civil, portadora da Cédula de Identidade R.G. nº. X.XXX.219-0 SESP-PR e inscrita no CPF/MF sob nº. XXX.XXX.079-14.



Artigo 5º. Os serviços prestados em decorrência deste Decreto serão remunerados nos termos do art. 6º. da Lei Municipal nº. 2.847/2021.

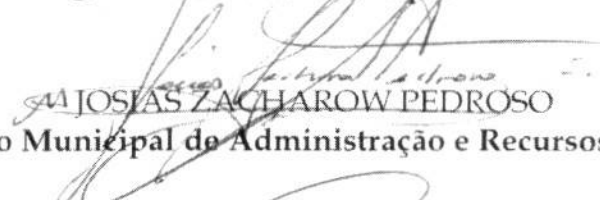
Artigo 6º. Fica Revogado o Decreto nº. 044/2023.

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


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

Gabinete da Prefeita, 04 de julho de 2023.


ALCIONE LEMOS
Prefeita Municipal


JOSIAS ZACHAROW PEDROSO
Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos


BRUNA SILVA MÍRANDA ZIVIGICÓSKI
Secretária Municipal de Finanças e Planejamento


TANIA MARISTELA MUNHOZ
Secretária Municipal de Negócios Jurídicos





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#ramcaos200anos

**PREFEITURA MUNICIPAL DE
JAGUARIAÍVA
SECRETARIAS MUNICIPAIS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2023
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 114/2023
EMISSÃO 22/06/2023**



A PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA, mediante seu Pregoeiro designado, torna público para conhecimento dos interessados que na data e local abaixo indicados fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO do **TIPO MENOR PREÇO – UNITÁRIO**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos.

O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, a Lei Federal nº 10.520/02, o Decreto Municipal, nº. 709/2022 da data de 14 de setembro de 2022, e ainda subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93.

TIPO: MENOR PREÇO – UNITÁRIO

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08h30min do dia 26 de junho de 2023 às 08h30 min do dia 06 de julho de 2023

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 08h31 min às 08h59 min do dia 06 de julho de 2023

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09h00 min do dia 06 de julho de 2023.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).

LOCAL: www.bll.org.br "Acesso Identificado"

PREGOEIRA: PATRICIA DE SOUZA SETTER

E-MAIL: comprasjag@gmail.com

TELEFONE: (043) 3535-9437

OBS: "COM COTA EXCLUSIVA PARA MICRO EMPRESA (ME), EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) e MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI), DEFINAS NO ARTIGO 3º E ARTIGO 18º AMBOS DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006 E LEI COMPLEMENTAR 147/2014."



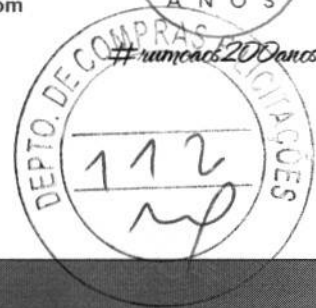


Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



1. OBJETO

OBJETO: Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2023.

JUSTIFICATIVA: Para afins de composição da alimentação a ser fornecida por alguns Departamentos (CEMEI'S, ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PROJETO JOVEM APRENDIZ, HOSPITAL, CAPS E PROJETOS DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL).

COTA EXCLUSIVA ME, EPP E MEI (até R\$ 80.000,00)

LOTE	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	PREÇO UNT R\$	PREÇO MAX R\$
1	Material Consumo	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES - Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.	UND	17.600	1,47	25.872,00
2	Material Consumo	Apresentado interfolhas ingredientes carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glucose, milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e aroma natural sem pimenta. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: 30 dias da data de entrega do produto	KG	230	27,57	6.341,10
7	Material Consumo	Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 25g e 30g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA,	UND	17.900	1,02	18.258,00





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#rumocao200anos

		com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade				
--	--	--	--	--	--	--





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



10	Material Consumo	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até - 12ºC ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF. SIF, SIP ou SIM.	UND	4.060	2,08	8.444,80
11	Material Consumo	KIBE BOVINO CONGELADO (50G)); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12ºC ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.	UND	17.800	1,71	30.438,00
12	Material Consumo	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína , adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP; EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	2.000	19,22	38.440,00
13	Material Consumo	Lingüiça tipo calabresa (SEM PIMENTA), cozida e defumada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	621	26,65	16.549,65





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



14	Material Consumo	Queijo, tipo mussarela interfolhas ingredientes leite pasteurizado, sal, fermento lácteo, coagulante. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: de 30 dias da data de entrega do produto.	KG	240	48,82	11.716,80
15	Material Consumo	Salsicha bovina- suína tipo hot dog congelada, sem gluten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMARIA: de 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	KG	2.530	14,80	37.444,00
16	Material Consumo	CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES,, INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.	KG	1300	39,13	50.869,00





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



17	Material Consumo	Mortadela, tipo bologna , origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no mínimo 124kcal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteína, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiada e embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZEMANETO: Conservação de 0 a 10°C	KG	10	29,74	297,40
----	------------------	--	----	----	-------	--------

TOTAL ESTIMADO PARA COTA EXCLUSIVA ME, EPP E MEI: R\$ 244.670,75 (Duzentos e quarenta e quatro mil seiscentos e setenta reais e setenta e cinco centavos)





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



COTA PRINCIPAL (75%)							
LOTE	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	PREÇO UNT	PREÇO MAX	
3	Material Consumo	CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES - Carne bovina, musculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg	KG	5393	35,95	193.878,35	
4	Material Consumo	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA (MIOLO DE ACÉM), apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina musculos ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com ate 20kg.	KG	5918	30,13	178.309,34	
5	Material Consumo	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO., com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte	KG	8265	10,25	84.716,25	

Pregão Eletrônico N°50/2023

– Pag. 7 de 48



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

COMPRAS - (43) 3535 - 9400
ramais 9452/9453/9454/9455/9457/9458



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#rumoaos200anos

	ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.				
--	---	--	--	--	--





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



6	Material Consumo	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO comadição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega - 12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos.PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	KG	6.465	18,45	119.279,25
8	Material Consumo	Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura , apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	KG	3.642	24,99	91.013,58
9	Material Consumo	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada.. com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	KG	1.350	54,03	72.940,50

TOTAL ESTIMADO PARA COTA PRINCIPAL (75%): R\$ 740.137,27 (Setecentos e quarenta mil cento e trinta e sete reais e vinte e sete centavos)





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#rumoaos200anos

COTA RESERVADA (25%)					
LOTE	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	PREÇO UNT PREÇO MAX
18	Material Consumo	CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES - Carne bovina, músculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg	KG	1.797	35,95 64.602,15
19	Material Consumo	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA (MIOLO DE ACÉM), apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina musculos ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com até 20kg.	KG	1.972	30,13 59.416,36



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#runcos200anos

20	Material Consumo	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO..., com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	2.755	10,25	28.238,75
21	Material Consumo	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	KG	2.155	18,45	39.759,75
22	Material Consumo	Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	KG	1.213	24,99	30.312,87





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

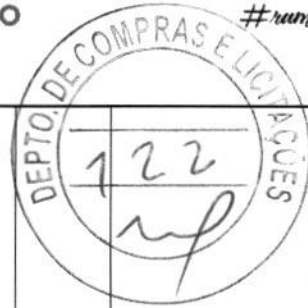
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#rumcaos200anos



23	Material Consumo	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada.. com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	KG	450	54,03	24.313,50
TOTAL ESTIMADO PARA COTA RESERVADA (25%): R\$ 246.643,38 (Duzentos e quarenta e seis mil seiscentos e quarenta e tres reais e trinta e oito centavos)						

TOTAL GLOBAL ESTIMADO R\$ 1.231.451,40 (Um milhão duzentos e trinta e um mil quatrocentos e cinquenta e um reais e quarenta centavos)..

Da qualidade: As embalagens devem estar íntegras, não poderão apresentar: superfícies úmidas, formação de cristais de gelo, pegajosa com sinais de degelo aparente;



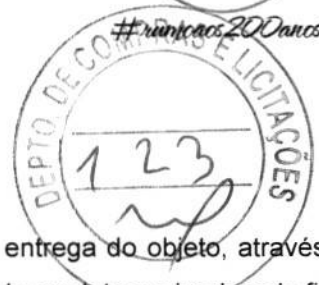


Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



Os produtos entregues deverão ter no mínimo 100% da sua validade;

Forma de pagamento: O pagamento será realizado no prazo de até 30 dias úteis após entrega do objeto, através de protocolo de pedido de pagamento, juntamente com os documentos de recebimento/aceite do produto assinado pelo fiscal de recebimento, e ainda os seguintes documentos: FGTS, Federal e Certidão Municipal.

Prazo máximo para entrega: até 10 (dez) dias do recebimento da nota de empenho.

Local de entrega: Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte

Endereço: Prefeito Aldo Sampaio Ribas nº 109 Cidade Alta.

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Endereço: Salomão Felix da Silva, S/N (Antigo Condomínio Matarazzo).

Hospital Municipal Carolina Lupion Endereço: Rua Sebastião Xavier Sobrinho, 592 Departamento de Ensino

Profissionalizante Endereço: Rua Nicanor Soares S/N centro)

DAS ENTREGAS

As entregas serão conforme a necessidade das Secretarias, conforme cronograma estabelecido, após o resultado da licitação, respeitando datas, quantidades e embalagens determinadas para não alterar a previsão de cardápios;

As pessoas responsáveis pelas entregas nas escolas deverão efetuá-las no horário de expediente (das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h30min, respeitando o intervalo para almoço).

O atraso de datas das entregas, alterações de quantidades, e produtos que não atendam os padrões de qualidade implicarão em multa, caso a empresa não cumpra com as solicitações para substituição das mercadorias num prazo de 24 horas conforme declaração do proponente;

No ato da entrega dos alimentos perecíveis a temperatura obrigatoriamente deve seguir os critérios abaixo: Congelados: -18°C, com tolerância de -12° C

Resfriados: até 10°C, ou conforme especificação do fabricante;

Refrigerados: preferencialmente + 4°C com tolerância +7°C ou conforme especificação do fabricante

TRANSPORTE:

As entregas deverão ser efetuadas conforme data programada pela Secretaria no horário de expediente, para tanto é necessário que a empresa tenha veículo com carroceria fechada isotérmica ou refrigerada com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária para trânsito.

Os funcionários deverão estar devidamente uniformizados, uniforme adequado, limpo e proteção para o cabelo; O calendário apresentado é flexível para as datas de entrega a partir do resultado e empenho dos produtos, prevalecendo os interesses do gestor do programa (calendário sujeito à alterações);

Os produtos deverão ser entregues em embalagens plásticas atóxica, resistente, transparente, limpas, com pesovariando entre 1, 2 e 3 quilos obrigatoriamente;





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



Todos os produtos deverão ser rotulados conforme legislação vigente, de forma clara contendo:

- Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro – SIF, SIM, SIP;
- Identificação completa do produto adquirido constando os dizeres – exemplo: carne bovina de primeira qualidade (patinho, coxão mole, etc.)
- Data da fabricação, prazo de validade e prazo mínimo para consumo;
- Temperatura para estocagem, armazenamento e conservação;
- Peso líquido;
- Garantir que os rótulos estejam íntegros com os dados visíveis.

Recursos Financeiros: Correrá por conta das seguintes Dotações Orçamentárias:

3.3.90.30.00.00.00.2087	Código Reduzido: 000414
3.3.90.30.00.00.00.2065	Código Reduzido: 000311
3.3.90.30.00.00.00.2071	Código Reduzido: 000336
3.3.90.32.00.00.00.2046	Código Reduzido: 000235

Compõem este Edital os Anexos:

ANEXO 01 - PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXO 02 - HABILITAÇÃO

ANEXO 03 - DADOS DA EMPRESA (caso venha a ser vencedora, apresentar juntamente com a proposta corrigida (Anexo 01))

ANEXO 04 - TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES DA BLL (A e B)

ANEXO 05 - DECLARAÇÃO CONJUNTA

ANEXO 06 - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME/EPP.

2. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

2.1. O Pregão, na forma Eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da Internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases, através do Sistema de Pregão na Forma Eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

2.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário designado da Autarquia Municipal, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (www.bll.org.br).

3. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO:



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



3.1. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

4.1. Poderão participar desta licitação empresas que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que estejam, nos seguintes termos:

4.1.2. Cota Exclusiva – no valor de até R\$ 80.000,00, exclusiva para as empresas enquadradas como Microempresa ME e Empresa de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, nos termos da Lei Complementar n.º 147/2014.

4.1.3. Cota Reservada – as empresas enquadradas como Microempresa – ME e Empresa de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, nos termos da Lei Complementar n.º 147/2014.

4.1.4. Cota Principal – os interessados que atendam aos requisitos do edital;

4.2. 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 - BLL.

4.3 Os interessados que atendam aos requisitos do edital, entretanto não se enquadrem como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, também deverão lançar propostas de preços para esses lotes. No entanto, não poderão participar da etapa de disputa. Tal procedimento tem por objetivo viabilizar a aplicação do disposto no processamento e julgamento da Licitação, quando suas propostas poderão vir a ser consideradas para efeito de julgamento, em face de inviabilidade de contratação de empresas enquadradas como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI.

3.1 A ausência da informação prevista no item anterior não impedirá a participação da microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual no processo licitatório, porém será considerada como desistência da empresa do exercício das referidas prerrogativas.

4.4. Para o item da Cota Reservada, os licitantes deverão declarar a condição de Microempresa – ME e Empresa de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, como condição para o exercício do benefício à referida cota.

4.5 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.

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

4.7 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,



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjad@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



#rumocao200anos

estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

4.8. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas junto a Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

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

- a) Instrumento particular de mandato outorgando à corretora associada, por meio de seu operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (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 e Leilões - BLL (ANEXO 04) e;
- c) Proposta de Preços, com todas as especificações do produto objeto da licitação em conformidade com os ANEXO 01 e 03. Sob nenhuma hipótese será admitida a substituição da ficha técnica adicionada, nem mesmo antes do início da disputa de lances. "A empresa participante do certame não deve ser identificada".

O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, 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 Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

4.10 A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo 06 para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar no campo próprio da ficha técnica descritiva do objeto, o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate conforme o Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:

5.1. 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;





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



- j) elaborar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

5.2. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES – BLL:

5.2.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 4.9. "a", com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

5.2.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações e Leilões - BLL corretora contratada para representá-lo, 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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 Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

5.2.5. 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 Bolsa de Licitações e Leilões - BLL a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.2.6. 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.

5.3. PARTICIPAÇÃO:

5.3.1. 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.

5.3.2. 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.

5.3.3. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600 e 3097-4646.

5.4. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES:

Pregão Eletrônico Nº50/2023

– Pag. 17 de 48





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



#rumcaos200anos

- 5.4.1. A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.
- 5.4.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 5.4.3. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.
- 5.4.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.4.5. Não serão aceitas propostas com valores superiores ao máximo fixado no Edital (REFERENTE AO VALOR UNITÁRIO DO ITEM/PRODUTO). O descumprimento desse requisito implicará na desclassificação do licitante.
- 5.4.6. Ficará a critério do pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances.
- 5.4.7. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.
- 5.4.8. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, na Forma Eletrônica, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.
- 5.4.9. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão na Forma Eletrônica será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica (e-mail) divulgando data e hora da reabertura da sessão.
- 5.4.10. 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).
- 5.4.11. 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
- 5.4.12. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 5.4.13. Facultativamente, o Pregoeiro poderá encerrar a sessão pública mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de trinta minutos, findo o qual será encerrada a recepção de lances. Neste caso, antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535-9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#rumocao200anos



5.5. REFERENTE A HABILITAÇÃO:

5.5.1. Os documentos relativos à Habilitação solicitados no Anexo 02 deste Edital (e quando a empresa se enquadrar no regime ME/EPP enviar também o Anexo 6) deverão ser remetidos via e-mail (comprasjag@gmail.com) **no prazo máximo de 03 horas**, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, observando os prazos legais pertinentes.

5.5.2. Os documentos originais ou cópias autenticadas deverão ser encaminhados, **no prazo máximo de 03 (três) dias úteis**, contados da data da sessão pública virtual, **juntamente com a proposta de preços corrigida**, para o seguinte endereço:

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA/PR

Praça Isabel Branco, nº 142 – Cidade Alta – CEP: 84.200-000 Jaguariaíva – PR –

/C: Departamento de Compras e Licitação

Ref.: Pregão Eletrônico Nº40/2023

5.5.3. A sessão pública ficará suspensa até o recebimento da documentação original (habilitação), dentro das condições dispostas no item acima.

5.5.4. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos acima estabelecidos, acarretará nas sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente para apresentação de sua Habilitação.

5.5.5. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital.

5.5.6. Caso não sejam apresentados lances será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação, ou ser declarada Fracassada a licitação.

5.5.7. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

5.5.8. Quando for constatado o empate, conforme os artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123/2006, o sistema aplicará os critérios para o desempate em favor ME/EPP. Após o desempate, poderá o pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública.

6. PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO:

6.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.





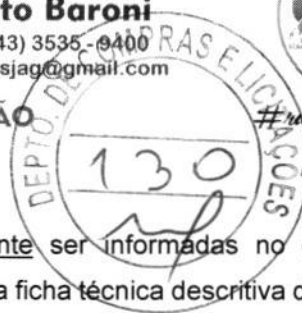
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535-9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



#lances200anos

- 6.2. No preenchimento da proposta eletrônica deverão obrigatoriamente ser informadas no campo próprio as especificações, marcas e modelos dos serviços/ produtos ofertados, conforme a ficha técnica descritiva do serviço/ produto. A não inserção de arquivos ou informações contendo as especificações e marcas dos serviços/produtos neste campo, implicará na desclassificação da Empresa, face à ausência de informação suficiente para análise da proposta.
- 6.3. O objeto deverá estar totalmente e estritamente dentro das especificações contidas no ANEXO 01.
- 6.4. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.
- 6.5. Na hipótese do licitante ser ME/EPP será necessário a informação desse regime fiscal no campo próprio da ficha técnica (anexo 06) sob pena do licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar 123/2006.
- 6.6. As propostas deverão ser formuladas em formato texto (Word), planilha(Excel) e Adobe Reader 9.0, para Sistema Operacional Microsoft Windows XP – Office Premium 2000. As propostas cadastradas e que não puderem ser “abertas” pelo Sistema Operacional Microsoft Windows XP – Office Premium 2000 e posteriormente lidas e analisadas serão desclassificadas.

7. PROPOSTA ESCRITA:

- 7.1. A Empresa vencedora deverá enviar no prazo estipulado no item 5.5.1. ao Pregoeiro, a Proposta de Preços escrita, com o (último valor ofertado, conforme modelo anexo a este edital).

8. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO:

- 8.1. Para julgamento será adotado o critério de MENOR PREÇO – UNITÁRIO, observando as condições definidas neste Edital.
- 8.2. Atendidos todos os requisitos, será considerada vencedora a licitante que oferecer o MENOR PREÇO – UNITÁRIO.
- 8.3. Em atendimento ao disposto no capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, serão observados os seguintes procedimentos:
- 8.3.1. Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:
- a) a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via “chat” de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



#rumcaos200anos

- b) no caso de empate de propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem no limite estabelecido no subitem 5.5.8, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na alínea "a".
- c) não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, na forma da alínea "a" anterior, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

8.3.2. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 5.5.8, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.

8.3.3. O sistema anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

8.3.4. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

8.3.5. Ocorrendo a situação a que se referem os subitens 5.5.8 deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido melhor preço.

8.3.6. O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

9. HABILITAÇÃO:

Conforme ANEXO 02.

10. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS:

10.1. Não serão conhecidos às impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

10.2. Até três dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas qualquer interessado poderá impugnar ou solicitar esclarecimentos em relação a este ato convocatório.

10.3. O pregoeiro emitirá sua decisão no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, procedendo aos encaminhamentos necessários.

10.4. Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, através do seu representante, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes facultado juntarem memoriais no prazo de 03 (três) dias. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

10.5. A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



#ramcaos20Anos

- 10.6. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.
- 10.7. Os recursos contra decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.
- 10.8. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11. MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

11.1. A Contratada sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento de suas obrigações, definidas neste Edital ou em outros que o complementem, as seguintes multas, sem prejuízo das sanções legais, Art. 2º da Lei Municipal 8.393/2005 e responsabilidades civil e criminal:

● Advertência;

- 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto licitado, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplida;

- O atraso, para efeito de cálculo da multa mencionada no subitem anterior será contado em dias corridos, a partir do 1º dia útil subsequente ao término do prazo ajustado;

- 10% (dez por cento) sobre o valor constante do Contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula contratual, exceto prazo de entrega;

- Caso a vencedora não efetue a entrega do objeto licitado, incidirá multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da respectiva nota de empenho, por inexecução total do objeto, sem prejuízo das outras sanções cabíveis.

- a multa será descontada dos créditos constantes da fatura, ou outra forma de cobrança administrativa ou judicial.

11.1.1. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS:

12.1. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Autarquia Revogá-la no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivada de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. A Autarquia Municipal poderá ainda prorrogar a qualquer tempo os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

12.2. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

12.3. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



#rumoaos200anos

- 12.4. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 12.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 12.6. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 12.7. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município.
- 12.8. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.
- 12.9. A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.
- 12.10. Não cabe à BLL – Bolsa de Licitações e Leilões qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitador, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada.
- 12.11. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de Jaguariaíva, Estado do Paraná, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro.
- 12.12. Os interessados poderão obter quaisquer esclarecimentos que por ventura se façam necessários, no prazo máximo de até 02 dias úteis antes da abertura do Pregão, na sede da Prefeitura Municipal de Jaguariaíva, sito a Praça Isabel Branco, 142 ou ainda pelo telefone: (43) 3535-9437, no horário das 08h00m às 12h00 e das 13h30 às 17h30m, de segunda a sexta-feira, ou mesmo pelo e-mail: comprasjag@gmail.com.
- 12.13. A documentação apresentada para fins de habilitação da Empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.
- 12.14. 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 do Pregoeiro em contrário.
- 12.15. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pelo Pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.
- 12.16 - Após o resultado da presente licitação, observadas as condições fixadas neste edital, a empresa vencedora será notificada que poderá ser chamada a contratar com o município, e se isso ocorrer, terá o prazo de 5 dias para comparecer a prefeitura e assinar o contrato, sob pena de não fazendo ser desclassificada e ainda declarada inidônea para contratar com a administração pública.

Jaguariaíva, 22 de junho de 2023.

PATRICIA DE SOUZA SETTER
PREGOEIRA





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#ramcaos200anos



ANEXO 01

PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2023

OBJETO: Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2023.

JUSTIFICATIVA: Para afins de composição da alimentação a ser fornecida por alguns Departamentos (CEMEI'S, ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PROJETO JOVEM APRENDIZ, HOSPITAL, CAPS E PROJETOS DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL).

COTA EXCLUSIVA ME, EPP E MEI (até R\$ 80.000,00)

LOTE	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	PREÇO UNT R\$	PREÇO MAX R\$
1	Material Consumo	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES - Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.	UND	17.600		
2	Material Consumo	Apresentado interfolhas ingredientes carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glucose, milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e aroma natural sem pimenta. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: 30 dias da data de entrega do produto	KG	230		
7	Material Consumo	Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 25g e 30g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360)	UND	17.900		

Pregão Eletrônico Nº50/2023

- Pag. 24 de 48



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

COMPRAS - (43) 3535 - 9400
ramais 9452/9453/9454/9455/9457/9458



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#rúncas20Dancos



		composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade			
--	--	--	--	--	--

10	Material Consumo	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF. SIF, SIP ou SIM.	UND	4.060		
11	Material Consumo	KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.	UND	17.800		
12	Material Consumo	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP; EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	2.000		





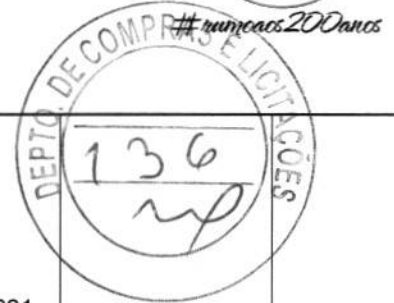
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



13	Material Consumo	Lingüiça tipo calabresa (SEM PIMENTA), cozida e defumada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 3 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	621		
----	------------------	--	----	-----	--	--

14	Material Consumo	Queijo, tipo mussarela interfolhas ingredientes leite pasteurizado, sal, fermento lácteo, coagulante. Resfriado a temperatura de 5 a 7°C, com carimbos oficiais (SIM, SIP OU SIF), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resitente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: de 30 dias da data de entrega do produto.	KG	240		
15	Material Consumo	Salsicha bovina- suina tipo hot dog congelada, sem gluten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMARIA: de 3 a 5 kg, em sacos plasticos de politileno de baixa densidade , contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, numero do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundaria do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	KG	2.530		






Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#runcacs200anos

16	Material Consumo	CARNE BOVINA, tipo PATINHO CORTE EM BIFES,, INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.	KG	1300	
----	------------------	---	----	------	---

17	Material Consumo	Mortadela, tipo bologna , origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no mínimo 124kcal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteína, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiada e embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZEMANETO: Conservação de 0 a 10°C	KG	10	
----	------------------	--	----	----	--

TOTAL ESTIMADO PARA COTA EXCLUSIVA ME, EPP E MEI: R\$ _____ ()



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



COTA PRINCIPAL (75%)

LOTE	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	PREÇO UNT	PREÇO MAX
3	Material Consumo	CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES - Carne bovina, músculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg	KG	5393		
4	Material Consumo	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA (MIOLO DE ACÉM), apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina musculos ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com ate 20kg.	KG	5918		
5	Material Consumo	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO..., com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte	KG	8265		





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#numcaos200anos



		ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.			
6	Material Consumo	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADQ SEM PELES E SEM OSSO comadição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega - 12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos.PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	KG	6.465	
8	Material Consumo	Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura , apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	KG	3.642	
9	Material Consumo	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada.. com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	KG	1.350	

TOTAL ESTIMADO PARA COTA PRINCIPAL (75%): R\$ _____ ()



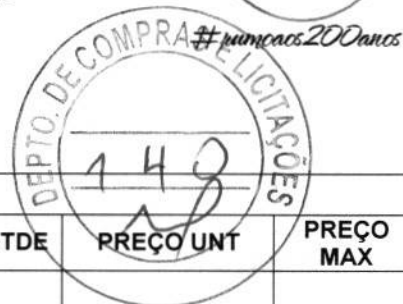
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



COTA RESERVADA (25%)						
LOTE	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	PREÇO UNT	PREÇO MAX
18	Material Consumo	CARNE IN NATURA EM CUBOS IN NATURA CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES - Carne bovina, músculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg	KG	1.797	35,95	64.602,15
19	Material Consumo	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA (MIOLO DE ACÉM), apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina musculos ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com ate 20kg.	KG	1.972	30,13	59.416,36





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#rumoaos200Anos

20	Material Consumo	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO., com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	2.755		
21	Material Consumo	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	KG	2.155		
22	Material Consumo	Carne de porco in natura, congelada, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem EMBALAGEM PRIMÁRIA: em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e devesa conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	KG	1.213		





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva


Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#ramcaos200anos

23	Material Consumo	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada.. com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	KG	450	
TOTAL ESTIMADO PARA COTA RESERVADA (25%): R\$ _____ (_____)					

VALOR TOTAL GLOBAL = R\$ _____

OBS:

Documentação: a empresa vencedora deverá encaminhar juntamente com a proposta corrigida e Habilitação o produto onde constem suas especificações





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#ramocas20Anos



APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:

A apresentação de amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários. Portanto as empresas interessadas em participar do processo licitatório para fornecimento de Carnese frios, deverão apresentar na Secretaria Municipal de Educação, no horário das 13:00 às 17:00, uma amostra de qualidade para cada produto cotado, etiquetados com o nome da empresa e nº do item ou lote e nº do pregão, com protocolo prévio em duas vias, em até 48 horas após ser declarada vencedora;

● a apresentação de todas as amostras é indispensável, para caracterizar a qualidade do produto e posterior confrontação de igualdade nos procedimentos de entrega nas Secretarias - a não apresentação e não cumprimento das exigências implicará em desclassificação;

As amostras não serão devolvidas;

Apresentar os seguintes documentos junto à entrega de amostras

- Protocolo prévio em duas vias;
- Declaração de substituição de produto em 24 horas, caso o mesmo seja rejeitado pelo fiscal no momento da entrega ou durante a manipulação;
- Licença Sanitária (com data atualizada para o período de vigência do contrato), do local da empresa participante onde serão armazenados e manipulados os alimentos, tal declaração deverá ser do participante, sendo ele o responsável único pelos procedimentos, bem como ter uma estrutura administrativa adequada para atendimento das escolas;
- Empresas que além de entreposto realizarem qualquer tipo de manipulação dos produtos devem apresentar documentos que comprovem a sua inscrição em um dos Serviços de Inspeção (SIM, SIF, SIP, SISB);

● **VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS.**

É VEDADA A IDENTIFICAÇÃO DOS PROPONENTES LICITANTES NO SISTEMA, NAS PROPOSTAS, ANTES DO TÉRMINO DA FASE COMPETITIVA DO PREGÃO.

Caso alguma empresa participante sagre-se vencedora em mais de um dos itens, para apresentação de Proposta Reajustada ao Preço Final deverá ser mantido o menor valor ofertado para ambos os itens.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#rumoaos200Anos

ANEXO 02

HABILITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2023



Os documentos relativos à habilitação deverão ser remetidos via e-mail (comprasjag@gmail.com) **no prazo máximo de horas** após o término da sessão pública. Os mesmos documentos deverão ser encaminhados em originais ou cópias autenticadas, **no prazo máximo de 03 (três) dias úteis**, contados da data da sessão pública virtual, **juntamente com a proposta de preços corrigida**. Para o seguinte endereço:

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA/PR

Praça Isabel Branco, nº 142 – Cidade Alta – CEP: 84.200-000 Jaguariaíva – PR –

A/C: Departamento de Compras e Licitação

Ref.: Pregão Eletrônico Nº50/2023

1. Os documentos de habilitação a serem incluídos no Envelope, são constituídos de:

1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Estatuto Social, Contrato Social ou outro instrumento de **Registro Comercial**, com as alterações realizadas ou devidamente consolidado.

REGULARIDADE FISCAL:

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

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, através da **Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União**.

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, através da **Certidão expedida pela Secretaria de Estado da fazenda**.

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, através de **Certidão expedida pela Prefeitura Municipal (tributos mobiliários e imobiliários)**.

e) Certificado de Regularidade de Situação com o FGTS (**CRF/FGTS**);

f) **Licença Sanitária** (com data atualizada), do local da empresa participante onde serão armazenados e manipulados os alimentos;

g) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

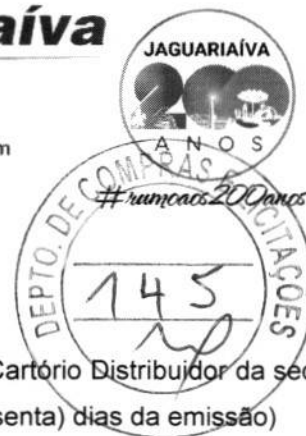




Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



1.3. HABILITAÇÃO QUANTO A QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA:

- a) **Certidão Negativa Falência/Concordata/Recuperação Judicial** expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica. (Se não constar validade serão aceitos com data não superior a 60 (sessenta) dias da emissão)

1.4. HABILITAÇÃO COMPLEMENTAR:

- a) Declaração conjunta (**ANEXO 05**)
- b) **Certidão Simplificada** (emitida pela Junta Comercial do respectivo Estado), OU **Declaração** (Modelo Anexo 06) de que se encontra enquadrada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte
- c) **Atestado de Capacidade Técnica**, expedido pela Administração Pública Direta ou Indireta, ou pessoa jurídica de direito privado, relativamente à atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação;
- d) O(s) atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado do emitente, conter identificação do signatário, nome, endereço, telefone, e se for o caso, correio eletrônico para contato, a fim de possibilitar eventuais diligências;

1.5. Todos os documentos de habilitação deverão estar em plena vigência. **Os documentos que não apresentarem validade deverão apresentar data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias.**

1.6. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, ou cópia autenticada, por qualquer Cartório competente ou também qualquer órgão público, ou ainda pelo Pregoeiro/Equipe de Apoio, mediante conferência com os originais.

1.7. É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente na proposta e/ou habilitação.

1.8. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e a ela será adjudicado o objeto vencido.

1.9. Se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a habilitação da próxima classificada.

1.10. As Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP) que quiserem valer-se da Lei Complementar nº. 123/2006, deverão ter apresentado no credenciamento (fora dos Envelopes nº. 01 e 02), **DECLARAÇÃO** (assinada pelo representante legal e pelo contador da empresa conforme o modelo Anexo), ou Certidão Simplificada (emitida pela Junta Comercial do respectivo Estado), de que se encontra enquadrada em uma dessas situações.

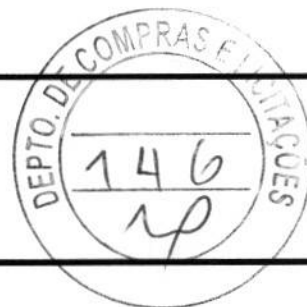
1.10.1. Se comprovado que a empresa participante realmente for EPP ou ME, e havendo alguma restrição quanto à habilitação fiscal, será concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame. Tal informação deverá obrigatoriamente constar em Ata.

1.10.2. A não apresentação da documentação pendente no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da Lei nº. 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.



ANEXO 03

DADOS DA EMPRESA



(CASO VENHA A SER VENCEDORA, APRESENTAR JUNTAMENTE COM A PROPOSTA CORRIGIDA)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2023

Apresentamos nossa proposta corrigida do Pregão Eletrônico nº 50/2023 acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE e CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE e CPF:

ENDEREÇO COMPLETO e TELEFONE:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

2. PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o Anexo 01 do Edital.

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL: 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#sumoacs200anos



ANEXO 04 (A)

TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA (BLL) BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL E DE INTERMEDIÇÃO DE OPERAÇÕES.

Natureza do Licitante (Pessoa física ou jurídica)	
Nome:(Razão Social)	
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	CNPJ/CPF:
Inscrição estadual:	RG:
Telefone comercial:	Fax:
Celular:	E-mail:
Representante legal:	
Cargo:	Telefone:
Ramo de Atividade:	

Por meio do presente Termo de Adesão, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema Eletrônico de Pregões Eletrônicos da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

2. São responsabilidades do Licitante:

- III. 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 nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, dos quais declarater pleno conhecimento;
- IV. designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, conforme Anexo I; e
- V. pagar a taxa pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



#ramos200Anos

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 Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil.
4. O Licitante autoriza a Bolsa de Licitações e Leilões 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 Bolsa de Licitações e Leilões.
5. (cláusula facultativa – para caso de uso de corretoras) O Fornecedor/Comprador outorga plenos poderes à sociedade corretora abaixo qualificada, nos termos dos artigos 653 e seguintes do Código Civil Brasileiro, para o fim específico de credenciá-lo e representá-lo nos negócios de seu interesse realizados por meio do Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, podendo a sociedade corretora, para tanto:

- i. declarar que conhece e atende as condições de habilitação previstas no Edital;
- ii. apresentar lance de preço;
- iii. apresentar manifestação sobre os procedimentos adotados pelo pregoeiro;
- iv. solicitar informações via sistema eletrônico;
- v. interpor recursos contra atos do pregoeiro;
- vi. apresentar e retirar documentos;
- vii. solicitar e prestar declarações e esclarecimentos;
- viii. assinar documentos relativos às propostas;
- ix. emitir e firmar o fechamento da operação; e
- x. praticar todos os atos em direito admitidos para o bom e fiel cumprimento do presente mandato, que não poderá ser substabelecido.

Corretora:	
Endereço:	
CNPJ:	

6. O presente Termo de Adesão é válido até / / , podendo ser rescindido ou revogado, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios em andamento.

Local e data:

Assinatura: _____

(reconhecer firma em cartório)



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

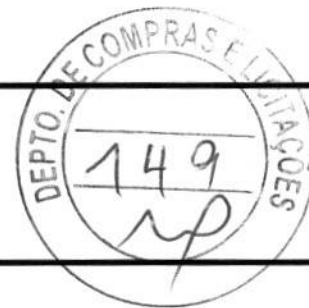
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguaraiava - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#ramoacs200anos

ANEXO 04 (B)



Anexo ao Termo de Adesão ao Sistema Eletrônico de Licitações
da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil - (Licitante direto)
Indicação de Usuário do Sistema

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

O Licitante reconhece que:

- a Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à Bolsa nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;
- o cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela Bolsa, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;
- a perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à Bolsa, para o necessário bloqueio de acesso; e
- 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;



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#ramcacs20Anos

- v. o não pagamento da taxa ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da Bolsa, no Serviço de Proteção de Crédito e no SERASA.

Local e data:

Responsável: _____

Assinatura: _____

(reconhecer firma em cartório)





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#ruimcacs200anos

ANEXO 05

DECLARAÇÃO CONJUNTA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2023



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva – PR
Departamento de Compras e Licitação - DCL
Jaguariaíva – Paraná

EDITAL DE: _____ Nº ____/2023.

DECLARAÇÃO CONJUNTA:

1. Declaramos, para fins de direito, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o poder público, em qualquer de suas esferas.
2. Declaramos que não existem fatos impeditivos para participação deste procedimento licitatório.
3. Declaramos que nos comprometemos em substituir nos prazos previstos os produtos que estiverem fora dos padrões estabelecidos neste edital.
4. Declaramos 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.
5. Declara que conhece todos os termos da licitação, bem como tomou conhecimento de todas as especificações concernentes ao objeto da licitação, declarando ainda que cumpre todos os requisitos exigidos.

Em ____ de _____ de ____

Diretor ou Representante Legal

NOTA 01: a Declaração deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal, e deverá ainda constar todos os dados da empresa, tais como: Razão Social, Endereço completo, Telefone fixo e celular, CNPJ, e-mail, site, etc.



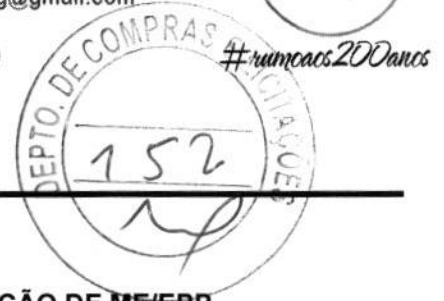
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



ANEXO 06

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME/EPP
PREGÃO ELETRONICO Nº 50/2023**

(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 nº da cédula de identidade do declarante

NOTA 01: a Declaração deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal, e deverá ainda constar todos os dados da empresa, tais como: Razão Social, Endereço completo, Telefone fixo e celular, CNPJ, e-mail, site, etc.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

CONTRATO DE FORNECIMENTO

Pregão Eletrônico nº. ____ / ____
CONTRATO ADMINISTRATIVO nº. ____/____

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, Carlos Perez Gomes, brasileiro, casado, Bacharel em Administração, portador do CPF nº. 411.911.619-00 Secretário Municipal de Finanças.

CONTRATADA:

(...), pessoa jurídica de direito privado devidamente inscrita no CNPJ sob nº. (...), com sede no Endereço (...), representado pelo (Sócio Administrador, Diretor) Sr.ou Srª (...), CIRC 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. ____ / ____.

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. ____ / ____, 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:
(...)

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.

§ 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.

- o faturamento deverá ser apresentado e protocolado, em 2 (duas) vias, na sede da contratante.
- o faturamento deverá ser apresentado, conforme segue, de modo a padronizar condições e forma de apresentação:





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

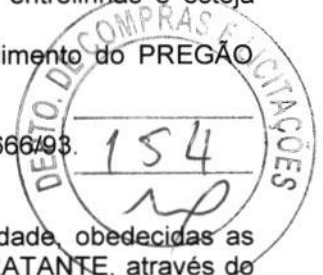
#sumcoas200anos

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 Ordem de Fornecimento emitida pela CONTRATANTE, através do departamento competente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias 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.

§ 2º - A inexecução, total ou parcial, do Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Federal nº. 8.666/93.

§ 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 (...), a partir Publicação, com o prazo de entrega até (...), 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:



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#rumcaos200anos

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.

- 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;
- 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.
- 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.
- 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

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 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:

- apresentação de documentação falsa;
- retardamento na execução do objeto;
- não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
- comportamento inidôneo;
- fraude na execução do contrato;
- 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.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasiag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



#sumocacs200anos

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – 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 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 Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (...)

PREGÃO Nº / /

Processo Nº / /DCL

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA

Aos ____ dias do mês de ____ de ____, na Prefeitura Municipal de Jaguariaíva, situada em Jaguariaíva (PR) representada neste ato

pelo, Sr. _____, brasileiro, casado, portador da Cédula de Identidade nº _____ e CPF/MF nº _____; e do outro lado as empresas a seguir descritas e qualificadas, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e Decretos nºs 5.450 e 5.504/05, Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), Decreto Federal 3.931/2001; e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores todos representados conforme documento de credenciamento ou procuração inserta nos autos, resolvem registrar os preços, conforme decisão exarada no processo administrativo nº _____ e HOMOLOGADA, às fls. _____, publicada no Órgão Oficial do Município, edição de _____ (fls. / /), referente ao Pregão Presencial nº _____, consoante as seguintes cláusulas e condições:



1 - Consideram-se registrados os seguintes preços do Detentor da Ata: _____, CNPJ nº _____, representado pelo seu _____, Sr (a) _____ (qualificação), à saber

1.1. Descrição:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	EMPRESA

1.2. A Administração efetuará seus pedidos a Detentora da Ata através da entrega de uma via de Autorização de Fornecimento.

1.3. O prazo para entrega dos produtos será de 07 (sete) dias contados do recebimento pelo detentor da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de cada pedido de fornecimento representado pela correspondente NOTA DE EMPENHO/AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO, no endereço e horário determinado pela Secretaria solicitante.

1.4. Os valores devidos pela Prefeitura serão pagos, em 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo (formal e objetivo dos produtos), mediante apresentação da respectiva fatura acompanhado dos demais documentos fiscais, inclusive comprovantes da seguridade social.

1.5. Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pela Administração.

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

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

1.7.1 - 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.





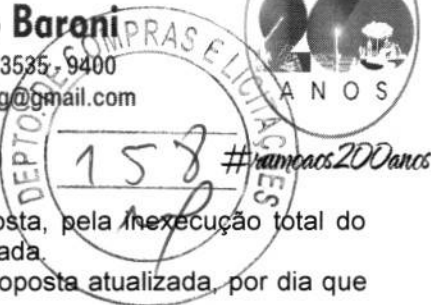
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535-9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



1.7.2 - 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.

1.7.3 - Multa de 10% (dez por cento), sobre o valor de cada lote da proposta atualizada, por dia que exceder o prazo contratual para fornecimento do objeto.

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

1.7.5 - As multas mencionadas nos itens 11.2, 11.3 e 11.4 poderão ser descontados dos pagamentos a que a contratada tiver direito, ou mediante pagamento em moeda corrente, ou ainda judicialmente quando for o caso.

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

1.7.7 - 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:

- apresentação de documentação falsa;
- retardamento na execução do objeto;
- não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
- comportamento inidôneo;
- fraude na execução do contrato;
- falha na execução do contrato.

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

1.9. A fornecedora deverá manter, enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº 40/2023

1.10. Faz parte integrante desta Ata de registro de Preços, aplicando-se lhe todos os seus dispositivos, o edital de Pregão nº 23/2022 a Nota de Empenho/Autorização de Fornecimento com os termos adotados e a proposta de detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

1.11. A presente Ata de Registro de Preços terá validade pelo prazo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da publicação no Semanário Oficial do Município.

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

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

MUNICIPIO DE JAGUARIAIVA
Prefeito Municipal

EMPRESA (S) DETENTORA





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

SOLICITAÇÃO DE PARECER JURÍDICO

Jaguariaíva, 21 de junho de 2023.



#numeros200anos

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

Procurador Geral do Município,

Através deste Depto. de Compras e Licitação, solicitamos Parecer Análise e Parecer Jurídico em relação ao Edital do **Processo Administrativo Nº 114/2023, Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2023.50/2023**

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

Vinicius Weigert
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Ilustríssimo Senhor,
DR WILIAM SOUZA ALVES





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

PARECER JURÍDICO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 114/2023 – P.E. Nº 50/2023.
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO.
SOLICITANTE: Secretarias Municipais – SMECEL - SHADS
ASSUNTO: Registro de Preços para aquisição de carnes e frios para atender diversas secretarias para o período de 2023.



I. RELATÓRIO

Trata-se de solicitação de acordo com informações preambulares, conforme justificativa inclusa no Termo de Referência e documentos anexos ao processo.

Constam dos autos os seguintes documentos:

- Solicitações dos interessados;
- Estudos Técnicos Preliminares;
- Termos de Referência;
- Cotações de Preços;
- Previsões orçamentárias – Parecer Contábil;
- Autorização da Prefeita Municipal;
- Decreto de designação da Comissão responsável;
- Mínuta de Edital e seus anexos;

Passemos a análise jurídica.

II. CONSIDERAÇÕES NECESSÁRIAS

Primeiramente cumpre ressaltar que o exame jurídico prévio das minutas de editais de licitação, bem como as dos contratos, acordos, convênios ou ajustes de que trata o parágrafo único do artigo 38, da lei nº 8.666/93, é exame “que se restringe à parte jurídica e formal do instrumento, não abrangendo a parte técnica dos mesmos.” (Tolosa Filho, Benedito de Licitações: Comentários, teoria e prática: Lei nº 8.666/93. Rio de Janeiro: Forense, 2018, p.119).

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,



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#sumcas200anos



em seu âmbito discricionário.

III. MÉRITO

O objeto da licitação tem por escopo o registro de preços para futura e eventual contratação do objeto citado no introito, de acordo com as especificações e quantitativos estabelecidos no edital e seus anexos, especialmente no termo de referência.

A licitação na modalidade de **Pregão Eletrônico – REGISTRO DE PREÇOS** destina-se à aquisição de bens e serviços comuns, nele não há limites de valor estimado da contratação, sendo licitação de Menor Preço por ITEM, além de concentrar todos os atos em uma única sessão, conjugando propostas escritas e os lances durante a sessão, e, por fim, mas não menos importante, possibilita a negociação entre o pregoeiro e o proponente que ofertou o menor preço, o que torna o procedimento muito célere e econômico para o município.

Propicia, ainda, para a Administração os seguintes benefícios: a) economia, pois busca a melhor proposta de preço o que gera economia financeira; b) desburocratização do procedimento licitatório; e, c) rapidez, pois a licitação é mais rápida e dinâmica assim como as contratações.

Sobre o julgamento das propostas pelo menor preço, impende destacar previsão legal do artigo 4º, X da Lei 10.520/2002:

Art. 4º. A fase externa do pregão será iniciada com a convocação dos interessados e observará as seguintes regras:

(...)

X – para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor preço, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificação técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital;

No que tange o julgamento pelo Tipo Menor Preço por Item, imperioso mencionar **Súmula 247 do TCU**, que acabou por pacificar a necessidade de seu uso, *ipsis verbis*:

Súmula 247. É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade. (grifo nosso)

Assim, temos que o certame poderá ser formalizado sob a modalidade já referida, **PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO**, possibilitando assim uma maior participação das licitantes interessadas, devendo-se tomar como parâmetro a minuta de instrumento convocatório acostado ao processo.

Observo ainda, que o edital encartado aos autos atende ao que determina o art. 40 da Lei nº 8.666/93 trazendo no seu preâmbulo o número de ordem, a secretaria interessada, a sua modalidade, o tipo de licitação, bem como a menção de que o procedimento será regido pelas Leis nº 8.666/93 e 10.520/2002. Além, é claro, do local, dia e horário para recebimento





Prefeitura Municipal de Jaguaraiá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguaraiá - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO



dos documentos e propostas de preço.

Não obstante, constam ainda: o objeto da licitação; os prazos e condições para assinatura da ata do certame; as sanções para o caso de inadimplemento; as condições de participação das empresas e a forma de apresentação das propostas; os critérios de julgamento; o local, horários e formas de contato com o Departamento de Licitação para esclarecimento, protocolo de impugnações e recursos administrativos; condições de pagamento, critério de aceitabilidade das propostas de preço; critérios de reajustes; e, relação dos documentos necessários a habilitação.

O edital também atende ao que determina o § 2º do art. 40 da Lei nº 8.666/93, trazendo em anexo a minuta do contrato, o termo de referência e modelo de todas as declarações que deverão integrar os documentos inerentes a habilitação.

A minuta do contrato e Ata de Registro de Preços estão em consonância com a legislação que orienta a matéria, trazendo em seu bojo as cláusulas exigidas pela legislação, nos termos do art. 55 da Lei nº 8.666/93, que assim dispõe:

Art. 55. São cláusulas necessárias em todo contrato as que estabeleçam:

- I - o objeto e seus elementos característicos;
- II - o regime de execução ou a forma de fornecimento;
- III - o preço e as condições de pagamento, os critérios, data-base e periodicidade do reajustamento de preços, os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento;
- IV - os prazos de início de etapas de execução, de conclusão, de entrega, de observação e de recebimento definitivo, conforme o caso;
- V - o crédito pelo qual correrá a despesa, com a indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica;
- VI - as garantias oferecidas para assegurar sua plena execução, quando exigidas;
- VII - os direitos e as responsabilidades das partes, as penalidades cabíveis e os valores das multas;
- VIII - os casos de rescisão;
- IX - o reconhecimento dos direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 desta Lei;
- X - as condições de importação, a data e a taxa de câmbio para conversão, quando for o caso;
- XI - a vinculação ao edital de licitação ou ao termo que a dispensou ou a inexistiu, ao convite e à proposta do licitante vencedor;
- XII - a legislação aplicável à execução do contrato e especialmente aos casos omissos;
- XIII - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

(...)

§ 2º Nos contratos celebrados pela Administração Pública com pessoas físicas ou jurídicas, inclusive aquelas domiciliadas no estrangeiro, deverá constar necessariamente cláusula que declare competente o foro da sede da Administração para dirimir qualquer questão contratual, salvo o disposto no § 6º do art. 32 desta Lei.

Por fim, em análise, observo que da presente data até a realização do certame há tempo hábil para convocação dos interessados em participar do certame, devendo ser observado o prazo mínimo de 08 (oito) dias úteis exigidos pelo art. 4º, V da Lei nº 10.520/2002.

Assim, deve-se atentar para que no presente procedimento seja seguida a legalidade, devendo ser aplicada a legislação vigente e que orientam o procedimento licitatório, em





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#rumcaos200Anos

especial as Leis nº 10.520/02 e nº 8.666/93. 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.

O presente parecer é prestado sob o prisma estritamente jurídico, não competindo a essa assessoria jurídica adentrar no mérito da conveniência e oportunidade dos atos praticados pelos gestores públicos.

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 .

Por derradeiro, cumpre salientar que a Procuradoria emite parecer sob o prisma estritamente jurídico, não lhe competindo adentrar a conveniência e à oportunidade dos atos praticados no âmbito da Administração, nem analisar aspectos de natureza eminentemente técnico-administrativa, além disso, este parecer é de caráter meramente opinativo, não vinculando, portanto, a decisão do Gestor Municipal (*TCU, Acórdão nº 2935/2011, Plenário, Rel. Min. WALTON ALENCAR RODRIGUES, DOU de 17/05/2011*). No entendimento de JUSTEN FILHO (2014. p. 689) “*o essencial é a regularidade dos atos, não a aprovação da assessoria jurídica*”, ou seja, o gestor é livre no seu poder de decisão. Desta forma, ressalvado o caráter opinativo desta alçada jurídica, e com o inarredável respeito ao entendimento diverso, este é o entendimento.

É o Parecer, S. M. J.

Jaguariaíva-PR, 21 de junho de 2023.

WILIAM SOUZA ALVES
Procurador do Município



SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E PLANEJAMENTO

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA - PR DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2023 COM COTA EXCLUSIVA PARA MICRO EMPRESA (ME), EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) e MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI), DEFINAS NO ARTIGO 3º E ARTIGO 18º AMBOS DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006 E LEI COMPLEMENTAR 147/2014.

OBJETO: Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2023. ABERTURA DA LICITAÇÃO: 06 de julho de 2023. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:30min do dia 26/06/2023 às 08:30min horas do dia 06 de julho de 2023. ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 08:31min às 08:59 do dia 06 de julho de 2023. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09h00min horas do dia 06 de julho de 2023.

Jaguariaíva, 21 de junho de 2023.

PATRICIA DE SOUZA SETTER PREGOEIRA

SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO E MEIO AMBIENTE

REGULAMENTO DA GINCANA DE ANIVERSÁRIO DO MUNICÍPIO: "JAGUARIAÍVA 200 ANOS"

A Prefeitura Municipal de Jaguariaíva vem, por meio deste instrumento tornar pública a realização da Gincana de Aniversário do Município "JAGUARIAÍVA 200 ANOS", mediante as condições estabelecidas neste Regulamento.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 DA NATUREZA

A Gincana de Aniversário do Município de Jaguariaíva, Estado do Paraná, denominada "GINCANA "JAGUARIAÍVA 200 ANOS", é uma ação exclusivamente cultural, recreativa e recreativa sendo a participação absolutamente voluntária e desinteressada de aquisição de qualquer bem, serviço e/ou direito.

1.2 DA REALIZAÇÃO

A GINCANA "JAGUARIAÍVA 200 ANOS" é uma realização exclusiva da Prefeitura Municipal de Jaguariaíva, através de suas Secretarias, com apoio e patrocínio da iniciativa privada.

1.3 DA ABRRANGÊNCIA

A GINCANA "JAGUARIAÍVA 200 ANOS" é dirigida aos munícipes, obrigatoriamente maiores de 18 (dezoito) anos, devidamente residentes e domiciliados no município de Jaguariaíva, Estado do Paraná.

1.4 DOS OBJETIVOS

Os objetivos da GINCANA "JAGUARIAÍVA 200 ANOS":

1.4.1 Integrar a comunidade jaguariaívaense por meio de atividades recreativas, culturais, artísticas, turísticas, esportivas e ambientalmente corretas que reforcem as comemorações do Aniversário do Município e que proporcionem desde maneira lúdica e divertida, tanto para os participantes como para a população em geral.

1.4.2 Contribuir para a sustentabilidade dos municípios, fazendo com que possam obter um melhoramento de performance às causas joguariaívaenses.

1.4.3 Promover a difusão dos mais variados meios de integração cultural e recreativa.

1.4.4 Identificar talentos e incentivar sua participação nas mais diversificadas atividades que possam ser promovidas pelo Poder Público para o bem da coletividade.

1.4.5 Resgatar valores como a generosidade, a gentileza e o convívio em sociedade, por meio de atividades culturais, lúdicas e esportivas.

1.4.6 Contribuir para a integração dos mais variados municípios.

1.4.7 Promover a inclusão social por meio de atividades deste nível.

2. DAS INSCRIÇÕES

2.1 O município, antes de realizar a sua inscrição, deverá ler atentamente este regulamento, para se certificar de que aceita todas as condições nele estabelecidas e de que preenche todas as condições exigidas para a participação na GINCANA "JAGUARIAÍVA 200 ANOS".

2.2 O município, ao inscrever-se na GINCANA "JAGUARIAÍVA 200 ANOS" concorda integralmente com todas as condições e regras previstas no presente regulamento, não podendo alegar desconhecimento posterior.

2.3 Poderão inscrever-se munícipes, obrigatoriamente maiores de 18 (dezoito) anos de idade, devidamente residentes e domiciliados no município de Jaguariaíva, Estado do Paraná, comprovando tais informações, através do envio digital de documentação oficial com foto e cópia do comprovante de residência (fatura de água ou luz).

2.4 As inscrições serão feitas por equipe na totalidade de 10 (dez) participantes cada.

2.5 Ficam vedadas as participações de funcionários da Prefeitura Municipal de Jaguariaíva, grupos organizados, instituições privadas, estabelecimentos de ensino, famílias por currículo, associações, clubes, ONGs ou todo aquele que caracterizar uma organização com CNPJ e/ou seja consequente.

2.6 No ato de inscrição, a equipe deverá apresentar o nome do capitão geral da equipe, cadastrado previamente e demais participantes além de telefone para contato com aplicativo de mensagens eletrônicas.

2.7 As inscrições deverão ser realizadas através de preenchimento de formulário digital disponibilizado no site de Prefeitura Municipal de Jaguariaíva e também em suas páginas oficiais do Facebook e no Instagram no 26 de junho a 30 de junho de 2023.

3. DO CRONOGRAMA

3.1 A GINCANA "JAGUARIAÍVA 200 ANOS" ocorrerá obedecendo o seguinte cronograma:

Table with 5 columns: DIA, EVENTO / PROVA, LOCAL, HORÁRIO. Rows include: 18 de agosto (lançamento da gincana), 19 de agosto (Quiz Cultural), 20 de agosto (Quiz Cultural), 27 de agosto (Copa dos Talentos), 3 de setembro (Jaguariaíva Solidária), 03 de setembro (Gincana Lúdica e Cultural), 10 de setembro (Copa dos Filhos).

3.2 Em caso de não tempo o prazo será realocado nas dependências da Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente (SEMMA), situada a Rua Professor Maria Cristina, 365 - Cidade Alta (Praça Euclides Municipal (Lafayette Branco)).

4. DOS PARTICIPANTES

4.1 A GINCANA "JAGUARIAÍVA 200 ANOS" será composta de equipes de 10 (dez) integrantes, sendo pelo menos um representante de cada município participante.

4.2 As equipes serão exclusivamente compostas de 10 (dez) integrantes, incluindo pelo menos uma representante de cada município participante em cada categoria, bem como deverão ser formadas respeitando o seguinte critério obrigatório: participantes lúdicos, musicais.

4.3 Em caso de enfermidade, ausência ou morte de algum dos membros ao longo da realização da Gincana, a equipe não poderá substituí-los, salvo que o mesmo tenha ocorrido com 50% (cinquenta por cento) mais um dos integrantes, substituindo-se assim uma respectivamente de outros equipes já eliminadas.

4.4 Cada equipe será identificada com um nome, através de sorteio previamente realizado no Conselho de Lances da GINCANA "JAGUARIAÍVA 200 ANOS" que ocorrerá no dia 18 de agosto (sábado) às 10 horas, nas dependências do Centro Turístico "Valéria Lucery", localizado no Condomínio Maracajó (ao lado da Graça Maria, próximo a Rua Saldanha Faria da Silva s/n - Bairro Jardim Maracajó). A saber, relação dos nomes a serem sorteados:

Table with 2 columns: EQUIPE, NOME. Lists 20 teams with names like Andrinhas, Alucídia, Bela Rio, Bala, Caramelo, Cláudia, Coração, GORE, Escarpo, Lapaço, Linar, Luopiano, Mares, Olga, Olga, Olga, Olga, Olga, Olga, Olga, Olga, Olga.

4.5 É obrigatório o uso do camiseta azul royal, devidamente personalizada com o nome da equipe e logotipo do evento, para identificação das equipes durante o desenvolvimento da gincana, sob pena de eliminação por não estar em conformidade com o regulamento, o qual será aplicado a partir da abertura da gincana, sendo o sorteio realizado às 10 horas.

4.6 Cada equipe deverá nomear um capitão geral e um representante para o responsável pela equipe, pelo telefone (41) 3374-1111, para a realização de um sorteio para a escolha do Capitão Geral e do representante da equipe, em um sorteio realizado no Conselho de Lances da GINCANA "JAGUARIAÍVA 200 ANOS".

4.7 Sendo casado, honestidade, lealdade e fidelidade dos membros da equipe. O resultado entre os componentes será de suma importância. Serão desclassificadas as equipes de base caso que perturbem a ordem e a segurança dos membros das equipes, das integrantes do Conselho Organizadora, da comunidade em geral, ou que comprometam o bom nome do Município, resultando na suspensão ou eliminação automática da equipe.

5. DAS PROVAS

5.1 A GINCANA "JAGUARIAÍVA 200 ANOS" será composta de 05 (cinco) provas específicas, sob regras, conforme são previstas a cada prova de realização, a saber:

5.1.1. PROVA - "QUIZ CULTURAL":

DIA: 19 de agosto (sábado) e 20 de agosto (domingo) HORÁRIO: 08h e 14h LOCAL: Praça Bela Rio (Jardim Nossa Senhora de Fátima) REGRAS: Dividido em duas equipes (masculina e feminina), na qual participará 05 (cinco) equipes cada de acordo com seus respectivos representantes estabelecidos no sorteio de nomeação em data anterior. Na oportunidade, todas as 10 (dez) participantes de cada equipe jogarão, incluindo por uma pergunta de 10 segundos para uma resposta obrigatória, cujo objetivo é chegar em primeiro lugar e fazer sua própria lista, sendo o objetivo escolher um dos 200 (duzentos) enigmas disponíveis em uma lista de perguntas por uma hora e um minuto, incluindo sua escolha pelo método, sem utilizar calculadora, e o capitão da Gincana terá a palavra e dará as questões alternadas, em caso de acerto a equipe ganhará 10 (dez) pontos. Caso algum integrante ou mais membros da equipe esboce para responder, aponte de alguma forma verbal e ou visual a possível resposta, automaticamente o capitão da equipe será desclassificado e a equipe receberá a sanção de menos 10 (dez) pontos, mesmo que ainda não tenha respondido. Finda a prova, a última equipe colocada em cada turno, somando-se a tabela geral, estará automaticamente eliminada da Gincana, sendo 2 (duas) no sábado (19/08) e mais 2 (duas) no domingo (20/08), somando-se 4 (quatro) no total.

5.1.2 PROVA - "CAÇA AOS TALENTOS":

DIA: 27 de agosto (domingo) HORÁRIO: 08h e 14h LOCAL: Praça Isabel Branco (Língua Alta) REGRAS: Dividido em duas equipes (masculina e feminina), na qual participará 10 (dez) equipes cada de acordo com seus respectivos representantes estabelecidos no sorteio de nomeação. Na oportunidade, as 05 (cinco) equipes de cada turno serão classificadas e selecionadas no sorteio da Praça Isabel Branco, no qual ocorrerá o registro de nomeação e nomeação da equipe "Caça Talentos" e Objetivo do Habitat de Jaguariaíva, através da escolha por sorteio pelo Conselho de Lances da GINCANA "JAGUARIAÍVA 200 ANOS", através de sorteio realizado no Conselho Organizadora, bem como sorteio de escolha, incluindo a prova, quando a equipe composta das 10 (dez) integrantes deverá se locomover da forma que achar oportuna e se multiplicar até 1 para "caçar o talento", no tempo de 30 minutos. Em caso de empate, novo sorteio será aplicado ao término da prova. Finda a prova, as 7 (sete) últimas equipes colocadas em cada turno de acordo com a tabela geral, estarão automaticamente eliminadas da Gincana, somando-se 4 (quatro) no total.

5.1.3 PROVA - "JAGUARIAÍVA SOLIDÁRIA":

DIA: 3 de setembro (domingo) HORÁRIO: 08h LOCAL: Sítio: Parque do Santuário do Senhor Bom Jesus da Pedra Fria (Cidade Alta) REGRAS: As 10 (dez) equipes restantes deverão arrecadar de 28 de agosto a 3 de setembro, alimentos não perecíveis e itens de higiene em favor do Asilo "São Bom Jesus", Casa da Esperança (CALD), Projeto Vida e de Cesta Solidária do "Santuário, Diocese do Senhor Bom Jesus da Pedra Fria", a saber:

Table with 3 columns: ITEM, UNIDADE, PONTOS. Lists items like Arroz, Açúcar, Feijão, Farinha, Óleo, Papel higiênico, Sabão, Creme de dente, Sabão em barra, Sabonete.

A entrega dos pontos será feita em duas etapas: 1º. Contagem de recepção, produção e produção de pontos, de acordo com a tabela acima; 2º. Produção de variedade e quantidade, a saber: que tiver a maior variedade e quantidade de produtos.

EXTRATO DE ADITIVO 2º TERMO ADITIVO INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 15/2021 CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 1.214/2021

CONTRATADA: LIZ SERVIÇOS ONLINE LTDA CNPJ: 03.725.725/0001-35

NATUREZA DO ADITIVO: Adita-se o contrato principal para fins de:

- a) Prorrogar a vigência contratual por mais 12 (doze) meses, a partir de 18/06/2023 até 18/06/2024. b) Novo valor anual do objeto contratado: R\$. 11.825,76 (Onze Mil, Oitocentos e Vinte e Cinco Reais e Setenta e Seis Centavos).

Jaguariaíva/PR, 16 de junho 2023.

EXTRATO DE CONTRATAÇÃO CONTRATO DE FORNECIMENTO PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 83/2023 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2023

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE HORTAJATEAMENTO E SUCCÃO PARA LIMPEZA DE BUEIROS/BOCAS DE LOBO E DESOBSTRUÇÃO DE GALÉRIAS DE ÁGUAS PLUVIAIS DAS VIAS DO MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA.

DATA DE ASSINATURA: 19/06/2023 | VIGÊNCIA: 12 MESES

CONTRATADO: JOAQUIM DA SILVA PEREIRA JAGUARIAÍVA - ME CNPJ: 02.113.684/0001-63 | VALOR CONTRATUAL: R\$ 48.000,00



SAMAE

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO 20/2023

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO 20/2023 LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA MEI, MICRO EMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP. TIPO MENOR PREÇO POR LOTE - SISTEMA DE SELEÇÃO DE PREÇOS. O OBJETO DESTA LICITAÇÃO É A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE TUBOS E CONEÇÕES E MATERIAL PARA SER USADO NAS REDES COLETORAS DE ÁGUA E REDES COLETORAS DE ESGOTO NO MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA. PR. inscritos no Edital e anexos.

Projeto do SAMAE

Jaguariaíva, 21 de Junho de 2023

REFORMA DA SALA DE RAIOS X - L especificações constantes no anexo I de Valor: O valor máximo do presente cert (dezesesseis mil quinhentos e noventa e sete centavos).

Modalidade: Tomada de preços, tipo Menor Preço Global em regime de empreitada.

Credenciamento: até às 08 horas e 30 minutos do dia 11 de julho de 2023.

Abertura: 09:00 horas do dia 11 de julho de 2023.

Informações Complementares: Os interessados em retirar o referido Edital, deverão solicitá-lo ao Departamento de Compras, Licitações e Contratos do Município de Jacarezinho, Estado do Paraná, via e-mail (licitacao@jacarezinho.pr.gov.br) - Fone (43) 3911-3018, ou pelo site <https://www.jacarezinho.pr.gov.br/licitacao/> sem nenhum custo por parte do solicitante.

Local: Prefeitura Municipal de Jacarezinho – Sala de Reuniões do Departamento de Compras e Licitações Rua Cel. Batista, 335 – Jacarezinho/PR.

Jacarezinho, 22 de junho de 2023.

Elaine Cristina Consolin

Diretora Geral de Licitações

65511/2023

**AVISO DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 22/2023
PROCESSO 2921/2023**

Objeto: Constitui na contratação de empresa especializada para REFORMA DE EDIFICAÇÃO SALA DO DEPARTAMENTO JURÍDICO, localizado na Rua Cel. Batista 335, Centro, conforme especificações constantes no ANEXO I deste edital.

Valor: O valor máximo do presente certame será de R\$ 39.216,54 (trinta e nove mil duzentos e dezesseis reais e cinquenta e quatro centavos).

Modalidade: Tomada de preços, tipo Menor Preço Global em regime de empreitada.

Credenciamento: até às 08 horas e 30 minutos do dia 11 de julho de 2023.

Abertura: 10:00 horas do dia 11 de julho de 2023.

Informações Complementares: Os interessados em retirar o referido Edital, deverão solicitá-lo ao Departamento de Compras, Licitações e Contratos do Município de Jacarezinho, Estado do Paraná, via e-mail (licitacao@jacarezinho.pr.gov.br) - Fone (43) 3911-3018, ou pelo site <https://www.jacarezinho.pr.gov.br/licitacao/> sem nenhum custo por parte do solicitante.

Local: Prefeitura Municipal de Jacarezinho – Sala de Reuniões do Departamento de Compras e Licitações Rua Cel. Batista, 335 – Jacarezinho/PR.

Jacarezinho, 22 de junho de 2023.

Elaine Cristina Consolin

Diretora Geral de Licitações

65513/2023

Jaguariaíva

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2023**

“COM COTA EXCLUSIVA PARA MICRO EMPRESA (ME), EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) e MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI), DEFINAS NO ARTIGO 3º E ARTIGO 18º AMBOS DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006 E LEI COMPLEMENTAR 147/2014.”

OBJETO: Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2023.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:30hrs do dia 26 de junho de 2023 às 08:30hrs do dia 06 de julho de 2023.

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 08:31min às 08:59 min do dia 06 de julho de 2023

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09:00 hrs dia 06 de julho de 2023.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: O edital completo poderá ser examinado e adquirido através do site: www.bll.org.br ou através do link <http://portal.jaguariaiva.pr.gov.br/transparencia/licitacoes> - Maiores Informações no Dept.º de Compras e Licitação – sito a Praça Isabel Branco, nº 142, Cidade Alta - telefone (43) 3535-9437 – Ramal: 9453 no horário: das 08h00 às 12h00 e das 13h30min às 17h30min, ou através do e-mail: comprasjag@gmail.com.

Jaguariaíva, 21 de junho de 2023.

Patrícia de Souza Setter

Pregoeira

65269/2023

DOCUMENTO CERTIFICADO

**CÓDIGO LOCALIZADOR:
451474023**

Documento emitido em 23/06/2023 16:32:16.

**Diário Oficial Com. Ind. e Serviços
Nº 11436 | 23/06/2023 | PÁG. 40**

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

014/2023-PMJ

Japira, Estado do Paraná, com sede à Rua Av. Japira, nº 75.969881/0001-52, neste município (a) Municipal, em pleno exercício de seu cargo, portador da Cédula de Identidade RG nº 38.772.859-53, e CONTRATADA: ROCHA & VILELA DE SENE, brasileiro, solteiro, localizada na Rua CONSELHEIRO AVELINO ANTONIO VIEIRA, CEP 84935-000, BAIRRO:CENTRO, Tomazina/PR, representada por MARCOS VINICIUS VILELA DE SENE, brasileiro, solteiro, residente na Rua Major Virgílio Ribeiro, n.º 112, Centro, CEP 84935-000, Tomazina/PR.

OBJETO: Execução de CONCLUSÃO DA QUADRA DE ESPORTES CONTENDO COBERTURA. VALOR: R\$ 226.670,91 (Duzentos e Vinte e Seis Mil, Seiscentos e Setenta e Nove e Um Centavos). As despesas com a execução do objeto deste Contrato correrão a conta 11.001.27.812.0011.2043-4630-0004.4.90.51.00.00 11.001.27.812.0011.2043-4631-8074.4.90.51.00.00.

PRazo DE EXECUÇÃO: 180 (cento e oitenta dias) dias contados a partir do 21º (vigesimo primeiro) dia da data da assinatura do Contrato de Empreitada e de acordo com o estabelecido no cronograma físico-financeiro. PRAZO DE VIGÊNCIA: 360 (trezentos e sessenta) dias. DATA DE ASSINATURA DO CONTRATO: 22 de junho de 2023. FORO: Comarca de Ibaiti, Estado do Paraná.

Japira, 22 de junho de 2023.

Jataizinho

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JATAIZINHO-PR
AVISO DE LICITAÇÃO
EDITAL DO PREGÃO Nº 028/2023**

PREGÃO ELETRÔNICO
REGISTRO DE PREÇOS
TIPO MENOR PREÇO POR ITEM
COM COTA EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

OBJETO: Registro de preços para eventual e parcelada aquisição de CBUQ faixa F para o Departamento de Serviços Urbanos e Viação do Município de Jataizinho-Pr.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até às 08:30 hs do dia 11/07/2023
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09:00 hs do dia 11/07/2023
PREÇO MÁXIMO: R\$ 399.084,00

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: www.jataizinho.pr.gov.br
Prefeitura do Município de Jataizinho-Pr

Av. Presidente Getúlio Vargas, 494 – Jataizinho – Pr – Fone (43) 3259-1456
Jataizinho, 19 de junho de 2023.

Wilson Fernandes
Prefeito Municipal

65424/2023

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JATAIZINHO-PR
AVISO DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 005/2023**

OBJETO: Contratação de empresa especializada para a execução dos serviços de faixa elevada em paver com fornecimento de materiais e mão de obra em ruas e avenidas do Município de Jataizinho – Paraná.

ENTREGA DOS ENVELOPES: Dia 12 de julho de 2023 até às 09:00 horas
ABERTURA: Dia 12 de julho de 2023 às 09:30 horas

LOCAL DE ABERTURA: Prefeitura Municipal de Jataizinho, Avenida Presidente Getúlio Vargas, 494 – Jataizinho – Pr.

PREÇO MÁXIMO GLOBAL: R\$ 192.511,51

EDITAL E INFORMAÇÕES: Prefeitura Municipal de Jataizinho, Av. Presidente Getúlio Vargas, 494 – Jataizinho – PR. Fone (43) 3259-1316 das 8:00 às 11:30 e das 13:30 às 17:00 hs.

Jataizinho, 20 de junho de 2023.

DULCINEIA ALVES DE MOURA

Presidente da Comissão Permanente de Licitação

65425/2023

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLOMBO

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 56/2023

Objeto: Contratação de empresa especializada por meio do Sistema de Registro de Preços para prestação de serviços especializados em coleta e correta destinação de enxames de abelhas e/ou vespas no município de Colombo, para atendimento de diversas secretarias da Prefeitura Municipal de Colombo/PR, conforme condições e exigências estabelecidas no termo de referência (anexo I) do edital.

Recebimento das Propostas: das 09:00 HORAS do dia 26 de JUNHO de 2023 até as 08:00 HORAS do dia 06 de JULHO de 2023.

Início da sessão de Disputa de Preços: Às 09:00 HORAS do dia 06 de JULHO de 2023. (Horário de Brasília).

Local de Abertura: Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil - Acesso Identificado no link (blilcompras.org.br).

Preço Máximo: Constante no edital.

Critério de Julgamento: Menor preço

Informações Complementares poderão ser obtidas na Secretaria Municipal da Administração, sito a Rua XV de Novembro Nº. 105, Centro, Colombo - Paraná, ou pelos fones: (041) 3656-8080 ou 3656-8138 ou pelo site: www.colombo.pr.gov.br.

Colombo, 19 de junho de 2023.

HELDER LUIZ LAZAROTTO

Prefeito

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHINHAS

AVISO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11/2023-FMS

O Município de Congonhinhas torna público, para conhecimento dos interessados que realizará o credenciamento, a seguir:

Objeto: Registro de preços para aquisição de gás de cozinha, botijão de 13kg, para atender as necessidades de vários setores da Secretaria Municipal de Saúde.

ENCAMINHAMENTO: As propostas iniciais deverão ser encaminhadas exclusivamente por meio eletrônico, para o seguinte endereço: www.comprasgovernamentais.gov.br.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Até às 08h59min do dia 10/07/2023, com ABERTURA DA SESSÃO às 09h00min do mesmo dia, no endereço acima. Para todas as referências de tempo mencionadas neste edital será observado o horário de BRASÍLIA.

Disponibilidade do Edital e Anexos: Exemplares deste Edital e seus anexos poderão ser obtidos pessoalmente na Divisão de Licitação da Prefeitura, situada a Av. Dr. Davi Xavier da Silva, 266, Centro, Congonhinhas/PR, no horário normal de expediente, ou nos sites www.congonhinhas.pr.gov.br e www.comprasgovernamentais.gov.br.

Informações: Demais informações através de telefone (43) 3554-1212, no horário normal de expediente.

Em 20 de junho de 2023

CLEMENTE FERNANDES RODRIGUES

Agente de Contratação

AVISO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 35/2023

O Município de Congonhinhas torna público, para conhecimento dos interessados que realizará o credenciamento, a seguir:

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de materiais de construção para manutenção da rede de abastecimento de água de três Patrimônios, um Distrito, dois Créditos e uma Vila Rural.

ENCAMINHAMENTO: As propostas iniciais deverão ser encaminhadas exclusivamente por meio eletrônico, para o seguinte endereço: www.comprasgovernamentais.gov.br.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Até às 08h59min do dia 10/07/2023, com ABERTURA DA SESSÃO às 09h00min do mesmo dia, no endereço acima. Para todas as referências de tempo mencionadas neste edital será observado o horário de BRASÍLIA.

Disponibilidade do Edital e Anexos: Exemplares deste Edital e seus anexos poderão ser obtidos pessoalmente na Divisão de Licitação da Prefeitura, situada a Av. Dr. Davi Xavier da Silva, 266, Centro, Congonhinhas/PR, no horário normal de expediente, ou nos sites www.congonhinhas.pr.gov.br e www.comprasgovernamentais.gov.br.

Informações: Demais informações através de telefone (43) 3554-1212, no horário normal de expediente.

Em 21 de junho de 2023

FRANCIELE APARECIDA DA CRUZ

Agente de Contratação

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS VIZINHOS

AVISO DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 9/2023

Tipo: MENOR PREÇO por LOTE

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) PARA EXECUÇÃO DE PONTES EM ESTRUTURA DE CONCRETO NAS COMUNIDADES DE LINHA LAMBARI E SÃO LOURENÇO, COM RECURSOS DA SECRETARIA NACIONAL DE PROTEÇÃO E DEFESA CIVIL - PROCESSO 59053.008952/2022-12.

Data e Horário de Abertura dos Envelopes: 11 de julho de 2023 às 9 horas e 00 minutos. Valor: R\$ 1.010.029,22 (um milhão, dez mil, vinte e nove reais e vinte e dois centavos).

Local de entrega e abertura dos envelopes: Avenida Rio Grande do Sul, nº 130 - Centro, na cidade de Dois Vizinhos, Estado do Paraná, na sede da Prefeitura Municipal.

O edital estará à disposição dos interessados no site www.doisvizinhos.pr.gov.br licitações da Prefeitura Municipal. Informações complementares através do fone: (46) 3536 8828. Dois Vizinhos, 21 de junho de 2023.

Em 22 de junho de 2023.

LUIZ CARLOS TURATTO

Prefeito

PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 46/2023

PROTOCOLO 66347/22 - Processo Administrativo nº. 96/23

Tipo: Menor Preço Por Item

OBJETO: Aquisição de lixeiras tipo container, para instalação nas novas instituições de ensino, e reposição nas unidades com necessidade. Edital e Entrega das propostas disponíveis a partir de 23/06/2023 às 08:00 h no site www.compras.gov.br. Abertura das Propostas 10/07/2023 às 09:00 h (horário de Brasília) no site: www.compras.gov.br.

Fazenda Rio Grande/PR, 22 de junho de 2023.

EVELYN CRISTINA DOS S. ABREU NUNES PEREIRA

Pregoeira

PREFEITURA MUNICIPAL DE FOZ DO JORDÃO

AVISO DE LICITAÇÃO
LEILÃO Nº 1/2023-PMFJ

O Município de Foz do Jordão/PR, através da Presidente da Comissão de Licitação, torna público a realização da licitação modalidade Leilão nº 01/2023-PMFJ as 10h do dia 18/07/2023, no portal www.dallagnolleloes.com.br, somente On-line. Objeto: Alienação de bens inservíveis pertencentes ao patrimônio do Município de Foz do Jordão/PR. Edital e seus anexos: à disposição de todos os interessados e deverão ser retirados na sede da Prefeitura, no endereço Rua Padre Emílio Barbieri nº 939, Centro, junto a Divisão de Licitações ou solicitados via e-mail: licitacao@fozdojordao.pr.gov.br ou através do site do município. www.fozdojordao.com.br/licitacoes.

Foz do Jordão, 22 de junho de 2023.

FRANCISCO SLEI DA SILVA

Prefeito

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAÍRA

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

ADITIVO CONTRATUAL Nº 86/2023

Terceiro Termo Aditivo ao Contrato de Prestação de Serviços nº 138/2022, do Edital da Tomada de Preços nº 004/2022

- Contratante: MUNICÍPIO DE GUAÍRA

Contratada: VILLARES CONSTRUTORA E METALÚRGICA - EIRELI, CNPJ nº 05.863.476/0001-70

Objetivo do Aditivo: O objetivo do presente aditivo é a prorrogação dos prazos de VIGÊNCIA e EXECUÇÃO do Contrato de Prestação de Serviços nº 138/2022.

Da prorrogação dos prazos de Vigência e Execução: Ficam prorrogados os prazos VIGÊNCIA e EXECUÇÃO do Contrato de Prestação de Serviços acima citado por mais 06 (seis) meses, encerrando-se, portanto, em 22 de dezembro de 2023.

Permanecem inalteradas as demais cláusulas do Contrato de Prestação de Serviços original.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAIRACÁ

AVISO DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 5/2023

Tipo Menor Preço Global. Valor Máximo: R\$ 2.526.282,21. Objeto: Contratação de empresa especializada para construção da creche pré-escola - tipo 2, referente ao Termo de Compromisso nº 202143493-1 e o Processo nº 23400.003317/2021-23 do Programa Plano de Ações Articuladas (PAR) 4º Ciclo, em atenção a Secretaria Municipal de Educação do Município. Sessão: 13/07/2023 às 09horas, na Prefeitura, Rua Francisco Vieira, 1181. Edital: Seção de Licitações, das 08h às 12h e das 14h às 17h, em dias úteis e pelo site www.guaraca.pr.gov.br. Informações: fone (44) 3442-1413.

MARCELO ALVES DE OLIVEIRA

Prefeito

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAÚNA DO SUL

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 22/2023

Processo nº 97/2023

SERVIÇOS AUTO ELETRICA. Dia e horário: 07/07/2023 às 09horas (horário de Brasília). Plataforma: COMPRASNET. Local de acesso PNCP: https://pnpc.gov.br/app/editais?c=&pagina=1

Itaúna do Sul-PR, 22 de junho de 2023.

GILSON JOSE DE GOIS

Prefeito

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2023

"Com Cota Exclusiva Para Micro Empresa (ME), Empresas De Pequeno Porte (EPP) e Micro Empreendedor Individual (MEI), Definas No Artigo 3º e Artigo 18º Ambos Da Lei Complementar 123/2006 E Lei Complementar 147/2014." OBJETO: Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2023..RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:30hrs do dia 26 de junho de 2023 às 08:30hrs do dia 06 de julho de 2023. ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 08:31min às 08:59 min do dia 06 de julho de 2023 INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09:00 hrs dia 06 de julho de 2023. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: O edital completo poderá ser examinado e adquirido através do site: www.blil.org.br ou através do link http://portal.jaguariaiva.pr.gov.br/transparencia/licitacoes/. Maiores informações no Dept.º de Compras e Licitação - sito a Praça Isabel Branco, nº 142, Cidade Alta - telefone (43) 3535-9437 - Ramal: 9453 no horário: das 08h00 às 12h00 e das 13h30min às 17h30min, ou através do e-mail: comprasjag@gmail.com.

Jaguariaiva, 21 de junho de 2023.

PATRICIA DE SOUZA SETTER

Pregoeira

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 49/2023

Objeto: Aquisição de motoniveladora, conforme solicitado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Logística. Recebimento das Propostas: das 08h00min do dia 26 de junho de 2023, às 08h30min do dia 06 de julho de 2023. Abertura e Julgamento das Propostas: das 08h31min às 08h59 do dia 06 de julho de 2023. Início da Sessão de Disputa de Preços: às 09h00min do dia 06 de julho de 2023. Informações Complementares: O edital completo poderá ser examinado através da Plataforma onde será processado Bolsa de Licitações e Leilões - BLL: http://blilcompras.com/ ou através do link http://portal.jaguariaiva.pr.gov.br/transparencia/licitacoes/. Maiores Informações: e-mail comprasjag@gmail.com.

Jaguariaiva, 22 de junho de 2023.

ALCIONE LEMOS

Prefeita





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
PROTOCOLO GERAL



Dados Cadastrais :

PROCESSO/ANO : 00009242/2023

Requerente :	SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL - SHADS	Número :	
Endereço :		Estado :	
Município :		Apartamento :	
Bairro :		Fone Celular :	
Bloco :			
Fone Res :			
E-mail :			
Cpf/Cnpj :			
		Data Solicitação:	17/07/23 11:11



Dados do Processo :

Assunto :	ENCAMINHAMENTO DE INFORMAÇÕES
Id. de Entrada :	PROTOCOLO GERAL
Usuário :	rosicardoso
Súmula/Descrição :	OFICIO Nº 757/2023, ENCAMINHA INFORMAÇÕES SOBRE AMOSTRAS DE CARNES E FRIOS, REFERENTE AO PREGÃO ELETRONICO Nº 50/2023, CONFORME ANEXO.
Observação:	
	Jaguariaíva, 17/07/2023 10:58

Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguaraiá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguaraiá - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguaraiava.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



#sumoacs200anos

Ofício nº 757/2023

Jaguaraiá, 17 de Julho 2023.

Ao Senhor Maurício Fernandes

Superintendente Departamento de Compras e Licitação



Assunto: Amostra de Carnes e Frios

Prezado Senhor,

Pelo presente, foram solicitadas amostras dos seguintes lotes do Pregão Eletrônico nº 50/2023 das empresas abaixo:

- **Mersate Distribuidora:** lotes 1, 11, 13 e 15.

As amostras 1, 11 e 15 foram reprovadas.

O lote 13 não foi apresentada amostra, desclassificando a empresa, passando para o segundo colocado.

Para a avaliação das amostras de carnes, foi utilizado a **análise sensorial organoléptica**. Os atributos sensoriais da carne são a **maciez, cor, suculência, sabor e aroma**. A maciez e a cor são características relevantes na decisão de compra da carne, seguido da suculência que é definida como a sensação de umidade observada nos primeiros movimentos de mastigação; e o sabor e aroma que estão relacionados aos compostos voláteis produzidos no preparo da carne

As amostras reprovadas **não apresentaram** os aspectos organolépticos desejáveis.

Devido o lote 15 ser a mesma marca do 1º e 2º colocado, passamos para o 3º colocado.

- **JMF Comércio e Distribuidora:** lotes 5, 16 e 18.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



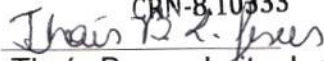
#rumocacs200anos

A empresa solicitou desistência, passando para o segundo colocado.
As amostras da empresa que ficaram em segundo lugar desses lotes mencionados, **estão aprovadas.**



Atenciosamente,


Fábila Leocádia Kojo
Secretaria Municipal de Habitação
e Assistência Social

Thaís Barros Leite Jesus
Nutricionista
CRN-8.10333

Thaís Barros Leite Jesus

Nutricionista SHADS
CRN 8 -10333





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
PROTOCOLO GERAL



Dados Cadastrais :

PROCESSO/ANO : 000009282/2023

Requerente :	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER - SMECEL	Número :	
Endereço :		Estado :	
Município :		Apartamento :	
Bairro :		Fone Celular :	
Bloco :			
Fone Res :			
E-mail :			
Cpf/Cnpj :		Data Solicitação:	18/07/23 08:07



Dados do Processo :

Assunto :	ENCAMINHAMENTO DE INFORMAÇÕES
Unid. de Entrada :	PROTOCOLO GERAL
Usuário :	Juliana.Godoy
Súmula/Descrição :	MEMORANDO Nº210/2023 - MERENDA/SMECEL - ENCAMINHA INFORMAÇÕES A RESPEITO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2023 DAS EMPRESAS MERSATE DISTRIBUIDORA LOTES 1, 11,13 E 15 E JMF COMÉRCIO E DISTRIBUIDORA LOTES 5, 16 E 18, CONFORME RELACIONADO EM ANEXO.
Observação:	
	Jaguariaíva, 18/07/2023 08:03

Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER #rumocacs200anos

Memorando nº 210/2023 - MERENDA/ SMECEL

Jaguariaíva, 17 de julho de 2023.

Ao Senhor Maurício Fernandes
Superintendente Departamento de Compras e Licitação

Assunto: Amostra de Carnes e Frios

Prezado Senhor,

Pelo presente, foram solicitadas amostras dos seguintes lotes do Pregão Eletrônico nº 50/2023 das empresas abaixo:

- **Mersate Distribuidora:** lotes 1, 11, 13 e 15.

As amostras 1, 11 e 15 foram reprovadas.

O lote 13 não foi apresentada amostra, desclassificando a empresa, passando para o segundo colocado.

Para a avaliação das amostras de carnes, foi utilizado a **análise sensorial organoléptica**. Os atributos sensoriais da carne são a **maciez, cor, suculência, sabor e aroma**. A maciez e a cor são características relevantes na decisão de compra da carne, seguido da suculência que é definida como a sensação de umidade observada nos primeiros movimentos de mastigação; e o sabor e aroma que estão relacionados aos compostos voláteis produzidos no preparo da carne. As amostras reprovadas **não apresentaram** os aspectos organolépticos desejáveis.

Devido o **lote 15** ser a mesma marca do **1º e 2º colocado**, passamos para o **3º colocado**

- **JMF Comércio e Distribuidora:** lotes 5, 16 e 18.

A empresa solicitou desistência, passando para o segundo colocado.

As amostras da empresa que ficaram em **segundo lugar** desses lotes mencionados **estão aprovados**.

Atenciosamente

Erla Maria Ribeiro de Mello
Secretária da Educação, Cultura, Esporte e Lazer
Decreto 023/2021 de 12/01/2021

Adriana de Castro
Diretora de Alimentação e Nutrição Escolar
Decreto 052 / 2021 de 12/01/2021

Adriana de Castro
DIRETORA DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
Decreto 052/2021 de 12/01/2021
Sec. Mun. de Educação, Cultura, Esporte e Lazer

Erla Maria Ribeiro de Mello
Secretaria M. de Educação
Cultura, Esporte e Lazer
Decreto nº 023/2021

Sonia Lucia Ferreira de Mello
Nutricionista - CRN8 - 30/PR
Decreto 050 / 2023 de 06/02/2023

Sonia Lucia Ferreira de Mello
Nutricionista - CRN8 - 30/PR
Decreto 050/2023 de 06/02/2023
Sec. Mun. Educação, Cultura, Esporte e Lazer





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
PROTOCOLO GERAL



Dados Cadastrais :

PROCESSO/ANO : 00009291/2023

Requerente : SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMUS
Endereço :
Município :
Bairro :
Bloco :
Fone Res :
E-mail :
Cpf/Cnpj :

Número :
Estado :
Apartamento :
Fone Celular :



Data Solicitação: 18/07/23 09:46

Dados do Processo :

Assunto : ENCAMINHAMENTO DE INFORMAÇÕES
Unid. de Entrada : PROTOCOLO GERAL
Quário : rosi cardoso

Súmula/Descrição :

OFICIO Nº 019/2023, ENCAMINHA INFORMAÇÕES DAS AMOSTRAS DOS LOTES DO PREGÃO ELETRONICO Nº 50/2023, DAS EMPRESAS CITADAS EM ANEXO.

Observação:

Jaguariáva, 18/07/2023 09:42

Responsável pelo Processo

Ofício nº 019/ 2023

Jaguariaíva, 17 de Julho 2023.

Ao Senhor Maurício Fernandes
Superintendente Departamento de Compras e Licitação

Assunto: Amostra de Carnes e Frios

Prezado Senhor,



Pelo presente, foram solicitadas amostras dos seguintes lotes do Pregão Eletrônico nº 50/2023 das empresas abaixo:

- **Mersate Distribuidora:** lotes 1, 11, 13 e 15.

As amostras 1, 11 e 15 foram reprovadas.

O lote 13 não foi apresentada amostra, desclassificando a empresa, passando para o segundo colocado.

Para a avaliação das amostras de carnes, foi utilizado a **análise sensorial organoléptica**. Os atributos sensoriais da carne são a **maciez, cor, suculência, sabor e aroma**. A maciez e a cor são características relevantes na decisão de compra da carne, seguido da suculência que é definida como a sensação de umidade observada nos primeiros movimentos de mastigação; e o sabor e aroma que estão relacionados aos compostos voláteis produzidos no preparo da carne

As amostras reprovadas **não apresentaram** os aspectos organolépticos desejáveis.

Devido o lote 15 ser a mesma marca do 1º e 2º colocado, passamos para o 3º colocado.

- **JMF Comércio e Distribuidora:** lotes 5, 16 e 18.

A empresa solicitou desistência, passando para o segundo colocado.

As amostras da empresa que ficaram em segundo lugar desses lotes mencionados, **estão aprovadas**.

Atenciosamente,




Washington Luis Pietrochinski
Superintendente Hospitalar


Marcela Berton de Carvalho
Nutricionista HMCL
CRN 8 -3077