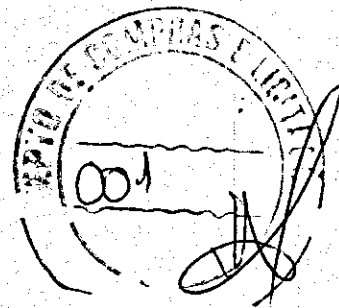


**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA**  
**PROTOCOLO GERAL**



**PROCESSO/ANO: 1930 - 2019**

Página 1 de 1

**DADOS CADASTRAIS:**

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

**DADOS DO PROCESSO:**

SOLICITAÇÃO: SOLICITAÇÃO  
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL  
USUÁRIO: IRACI  
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 20/02/2019 08:23:27  
SÚMULA: OFICIO Nº 0139/2019-SEDES-SOLICITA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE CARNES E FRIOS ,PELO PRAZO DE 12 MESES ,CONFORME ANEXOS.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo



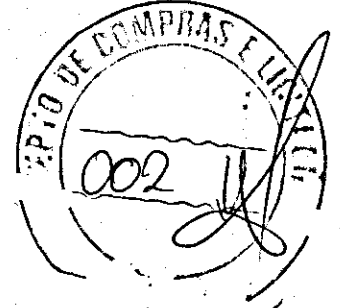
## **Prefeitura Municipal de Jaguariáiva**

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

**Ofício nº 0139/2019/SEDES**

Jaguariáiva, 19 de fevereiro de 2019.

**Ao Senhor  
Maurício Fernandes  
Diretor do Departamento de Compras**

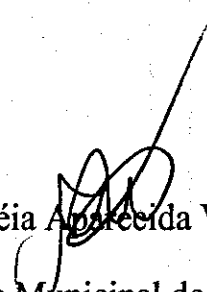


**Assunto: fornecimento de carnes e frios**

Senhor Diretor

Servimo-nos do presente, para solicitar a Vossa Senhoria, a contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios pelo prazo de 12 meses conforme anexos.

Sem mais para o momento, subscrevemo-nos com elevada estima.

  
Cléia Aparecida Valenga Sloboda

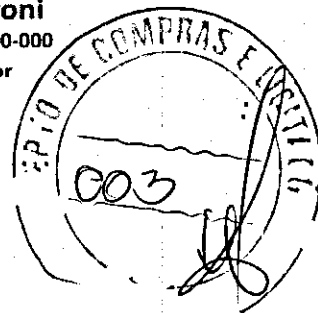
Secretária Municipal de Desenvolvimento Social





## **Prefeitura Municipal de Jaguariáiva**

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



### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **1) OBJETO:**

Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios.

#### **2) DA JUSTIFICATIVA:**

Os materiais são necessários para a manutenção dos serviços da Secretaria e dos Equipamentos (Departamentos) que possuem recursos de Deliberações Federais e Estaduais para a aquisição dos materiais.

#### **3) DO VALOR ESTIMADO:**

#### **4) DO DETALHAMENTO DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E ESTIMATIVAS DE PREÇOS:**

Vide Anexo I

#### **5) DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

Não é necessário apresentação de qualificação, podendo ser solicitada por outra Secretaria.

#### **6) DA GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA:**

A empresa deve garantir o fornecimento dos materiais mencionados, mantendo a garantia e assistência técnica pelo prazo de 12 meses.

#### **7) DO FRETE:**

A entrega fica a cargo da empresa vencedora do certame e deve ser realizada no mínimo semanalmente ou conforme demanda desta Secretaria.

#### **8) DAS AMOSTRAS:**

As amostras devem ser disponibilizadas pelas empresas vencedoras do certame, caso seja solicitado por esta Secretaria, seguindo os aspectos divulgados em edital.

#### **9) DO PRAZO DE ENTREGA E VIGÊNCIA:**

A entrega dos materiais se iniciará a partir da homologação e empenho, sendo a vigência de 12 meses.

#### **10) LOCAL DE ENTREGA:**

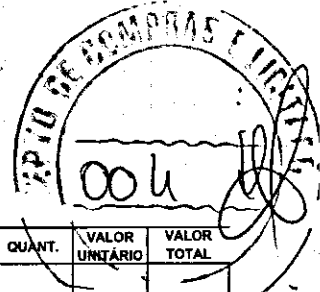
O local será determinado no ato do pedido.





# Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni  
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Ca. Postal 8 - Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000  
Fones: (41)3535-8400 - CNP.J: 78.919.900/0001-32 - www.jaguaraiava.pr.gov.br



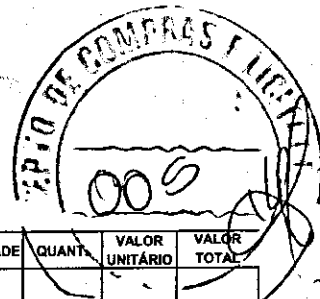
## ANEXO I

ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	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 E451), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio."	UND	200		
2	Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	KG	50		
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 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	60		
4	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), INGREDIENTES: Carne bovina, músculo, acém ou paleta. Devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, EMBALAGEM PRIMÁRIA com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.	KG	750		
5	Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Iplidos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.	KG	780		
6	Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifês. 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", 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 20kg	UND	500		
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", 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 20kg	KG	80		
8	"Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bifês, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso, ; Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses."	KG	80		
9	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	800		
10	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOPA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	880		
11	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.	KG	30		
12	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", termocoelháveis, 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 de vera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP.	KG	400		



# Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni  
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal 8 - Jaguaraiava - PR - CEP: 84205-800  
Fone: (41)3048-8408 - CNPJ: 76.916.909/0001-38 - www.jaguaraiava.pr.gov.br



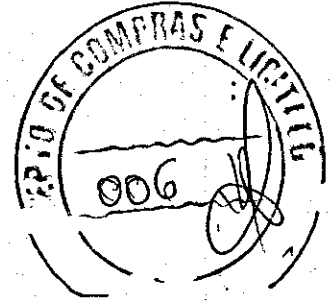
## ANEXO I

ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
13	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	UND	200		
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 microorganismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrato e nitrito (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço da Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1-2 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional."	UND	100		
15	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. 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.	KG	200		
16	KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTEM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11% ; Gordura: máximo 10% ; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.	KG	3000		
17	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF ; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	50		
18	LINGUIÇA CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 3 a 5 Kg, embalagem de devera conter selo de procedencia com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no 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.	KG	20		
19	"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"	UND	50		
20	Posta Branca (Lagarto), corte em pecas, INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto ,Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocondutíveis, 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 ate 20kg	KG	80		
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	50		
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	400		
23	SALSICHA BOVINA-SUÍNA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	290		



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA  
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 847 - 2019



Página 1 de 1

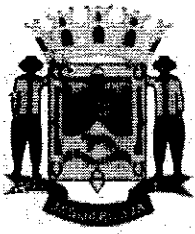
DADOS CADASTRAIS:

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

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA PEDIDO  
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL  
USUÁRIO: JOSIMARA SIEMIATKOUSKI DE ARAUJO  
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 25/01/2019 16:24:06  
SÚMULA: MEMORANDO INTERNO Nº 09/2019/ENCAMINHA PEDIDO DE CARNES E FRIOS PARA ALICITAÇÃO QUE SERÃO UTILIZADOS PELAS ESCOLAS CEMEIS E DEP. DA SEC MUN. DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE EM 2019, CONFORME SEGUE DESCRITO EM ANEXO  
DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

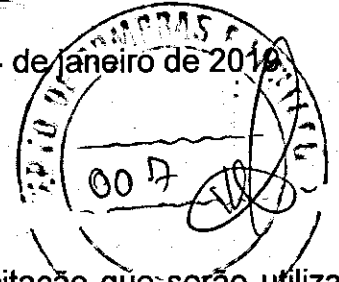
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

Memorando interno nº 09/ 19

Jaguariaíva, 24 de janeiro de 2019



Prezado Senhor


Pelo presente, segue o pedido de Carnes e frios para a Licitação que serão utilizados pelas Escolas, CEMEIS e Departamentos da Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esporte em 2019.

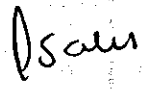
Sendo o que se apresenta para o momento, ficamos a disposição para eventuais esclarecimentos .

Atenciosamente,

Alcione Lemos  
Secretária da Educação, Cultura e Esporte  
Decreto 003/2017 de 02/01/2017

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

  
Adriana de Castro  
Chefe da divisão da alimentação escolar  
Decreto 048/2013 de 03/01/2013

  
Juliana Olivo de Sales  
Nutricionista -CRN<sub>8</sub> 1155

ILMO SENHOR  
GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS  
M.D. DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO  
JAGUARIAIVA – PARANA





## Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otello Renato Baroni  
Praça Isabel Branco, 142 - Caixa Alta - C.P. Postal II - Fone: (43) 3335 - 9400 - Fax: (43) 3335 - 9422  
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.500.500/0001-28 - [compras@jaguaraiava.pr.gov.br](mailto:compras@jaguaraiava.pr.gov.br)

### DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15725G);			
Caixas com pacote de até 2,0 kg, de almôndegas, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	UND		10500,00
Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	KG		110,00
CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), de primeira qualidade Pacotes com até 2 kg, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	KG		2700,00
Carne bovina in natura moída congelada de primeira qualidade embalada de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	KG		2700,00
Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOPA COM OSSO, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	KG		5000,00
Carne de Frango moída temperado empanada, pré-preparada e congelada de primeira qualidade, com peso aproximado de 20g e 25g.embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	UND		10500,00
Carne de porco in natura , tipo PERNIL traseiro de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	KG		2700,00
CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, e primeira qualidade. embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,5 kg Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	KG		1000,00
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 40mg 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.			

Handwritten signature and initials

<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.</p>	<p>UND</p>	<p>10500,00</p>
<p>LINGUIÇA TOSCANA, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 5,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.</p>	<p>KG</p>	<p>2700,00</p>
<p>Linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 5,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.</p>	<p>KG</p>	<p>950,00</p>
<p>Queijo, tipo mussarela, apresentação ratiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias</p>	<p>KG</p>	<p>110,00</p>
<p>SALSTICHA BOVINA-SUJINA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>KG</p>	<p>2500,00</p>



*[Handwritten signature]*  
15

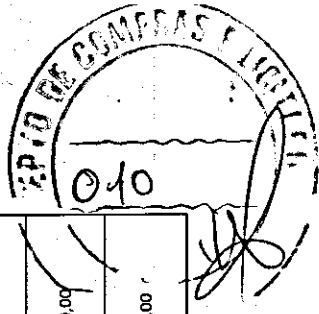


# Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni  
Praça Isidoro Barbosa, 1432 - Cidade Alta - CEP: 84.000-000 - Fone: (43) 3335 - 3400 - Fax: (43) 3335 - 3422  
Jaguaraiava - PR - CEP: 84000-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-28 - [www.jaguaraiava.pr.gov.br](http://www.jaguaraiava.pr.gov.br)

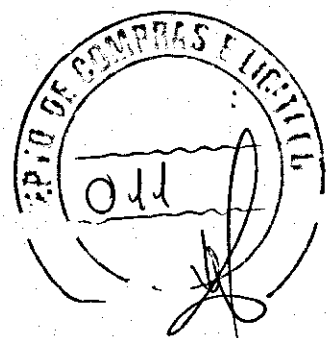
## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); Caixas com pacote de até 2,0 kg, de almôndegas, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	UND	2400,00
Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	KG	30,00
CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), de primeira qualidade Pacotes com até 2 kg. embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	KG	1200,00
Carne bovina in natura moída congelada de primeira qualidade ,embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	KG	1200,00
CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO de primeira qualidade. embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	KG	600,00
Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOPA COM OSSO, de primeira qualidade. embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	KG	1400,00
Carne de Frango moída temperada empanada, pré-preparada e congelada de primeira qualidade, com peso aproximado de 20g e 25g, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	UND	2400,00
Carne de porco in natura , tipo PERNIL traseiro de primeira qualidade, de primeira qualidade. embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	KG	600,00
CARNE DE MERLUZA empanada temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, e primeira qualidade. embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,5 kg Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	KG	250,00
HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF.	UND	792,00
KIBE BOVINO CONGELADO (50G); embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	UND	2400,00
LINGUIÇA TOSCANA, de primeira qualidade embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 5,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	KG	450,00



Handwritten signature and initials.

Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias	KG	30,00
SALSICHA BOVINA-SUÍNA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	450,00



Handwritten signature or initials.

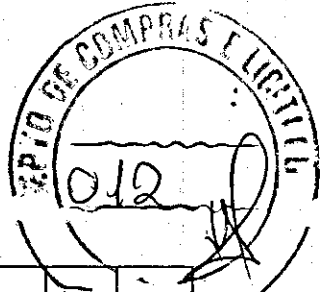


# Prefeitura Municipal de Jaguarina

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni  
Praça Nelson Braccaro, 142 - Cidade Alta - CEP: 76.900-000 - Fone: (43) 3535 - 3400 - Fax: (43) 3535 - 9452  
Jaguarina - PR - CEP: 76.900-000 - CNPJ: 76.900.000/0001-98 - compras@prefeitura.jaguarina.pr.gov.br

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G): Caixas com pacote de até 2,0 kg, de amíndoegas, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	UND	120,00
Apresentado, fático com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	KG	10,00
CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), de primeira qualidade Pacotes com até 2 kg, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	KG	100,00
Carne bovina in natura moída congelada de primeira qualidade embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	KG	100,00
Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	KG	200,00
Carne de Frango moída temperado empanada, pré-preparada e congelada de primeira qualidade, com peso aproximado de 20g e 25g, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	UND	120,00
Carne de porco in natura , tipo PERNIL traseiro de primeira qualidade, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	KG	100,00
CARNE DE MERLUZA empanada temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, e primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,5 kg Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	KG	50,00
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 por 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF.	UND	36,00
KIBE BOVINO CONGELADO (50G): embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e validade, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	UND	120,00
LINGUIÇA TOSCANA, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 5,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	KG	50,00
Lingüiça tipo calabresa, cozida e defumada, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 5,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	KG	50,00



15

Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias

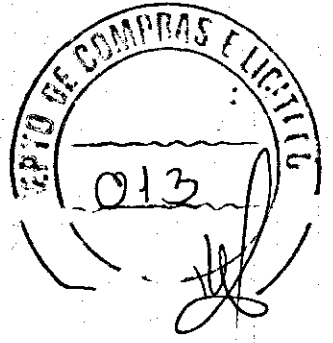
SALSICHA BOVINA-SUÍNA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem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

10,00

KG

50,00

KG



15

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA  
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 2068 - 2019



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

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

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHAMENTO DE RELAÇÃO  
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL  
USUÁRIO: IRACI  
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 22/02/2019 11:00:41  
SÚMULA: OFICIO Nº 143/FINAN/SEMUS/2019- ENCAMINHA RELAÇÃO COM QUANTITATIVO DE FRIOS E CARNES , PARA 12 MESES , PARA ATENDER A DEMANDA DO HMCL.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## SECRETARIA DE SAÚDE

Of.143 / FINAN / SEMUS

Jaguariaíva, 19 de fevereiro de 2019



Ilmo Sr


Vimos encaminhar a Vossa Senhoria a relação com o quantitativo de frios e carnes para 12 meses, para atender a demanda do Hospital Municipal Carolina Lupion.

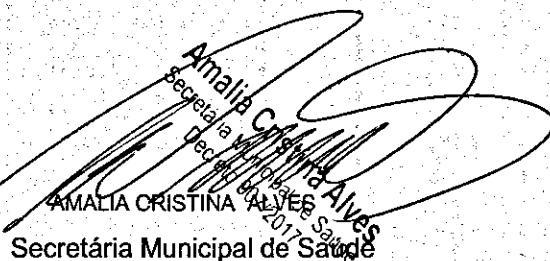
O valor deverá ser contabilizado nas contas:

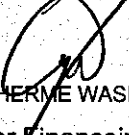
PROJ./ ATIV. 2,075 MANUTENÇÃO DO HOSPITAL CAROLINA LUPION
MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 3.3.90.30.00.00.00.00.0369 / 3.3.90.30.00.00.00.00.0370

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

Atenciosamente,

  
IONE AP. MENDES DO PRADO  
Compras - SEMUS

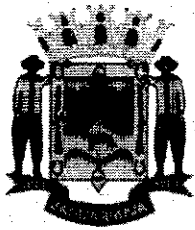
  
AMALIA CRISTINA ALVES  
Secretária Municipal de Saúde

  
GUILHERME WASILEWSKI  
Diretor Financeiro - SEMUS

ILMO SR  
MAURICIO FERNANDES  
DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES







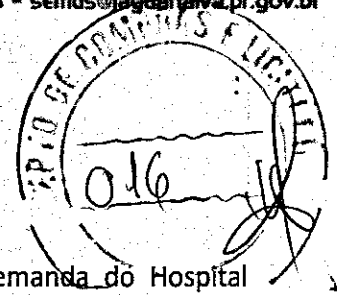
# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

SECRETARIA DE SAÚDE

## TERMO DE REFERÊNCIA



- 1) **OBJETO** : Aquisição de gêneros de carne e frios para atender a demanda do Hospital Municipal Carolina Lupion.
- 2) **DA JUSTIFICATIVA** : Atender as necessidades do Setor de Nutrição , responsável pela alimentação dos pacientes e funcionários do H.M.C.L.
  - a) **DA JUSTIFICATIVA TÉCNICA** :
- 3) **DO VALOR ESTIMADO** :
- 4) **DO DETALHAMENTO , DAS ESPECIFICAÇÕES , QUANTIDADES E ESTIMATIVAS DE PREÇOS** :

ITEM	DESCRIÇÃO / APRESENTAÇÃO	QTD	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1	Relação anexa			

- 5) **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA** : A empresa deverá apresentar os registros e autorizações para a comercialização dos gêneros.
- 6) **DA GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA** :
- 7) **DO FRETE** :
- 8) **DAS AMOSTRAS** :
- 9) **DO PRAZO DE ENTREGA E VIGÊNCIA** : Entrega no prazo estipulado na AF e vigência do contrato de 12 meses.
- 10) **LOCAL DE ENTREGA** : Hospital Municipal Carolina Lupion



Ofício 14/2019.

Jaguariaíva, 06 de JANEIRO de 2019.

Prezado Senhor:

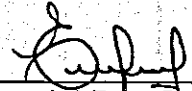
Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria o pedido  
De **LICITAÇÃO DE FRIOS E CARNES** para atender a demanda  
do Hospital Municipal Carolina Lupion no **ANO de 2019**.



Sem mais no momento.

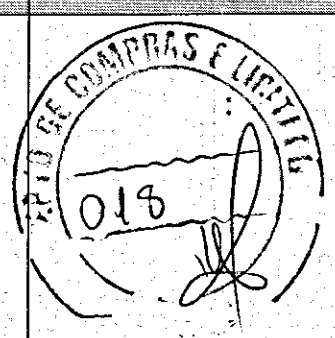
Atenciosamente.

  
Josias Zacharow Pedrosa  
Superintendente - HMCL

  
Ezequiel Dos Santos Coelho  
Chefe Auditoria / Ouvidoria  
ALMOXARIFADO - HMCL

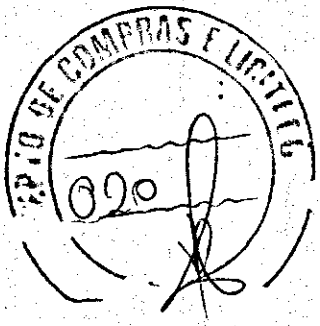
Ilustríssimo Senhor  
Guilherme Wasilewski  
M.D. Diretor Financeiro **SEMUS**  
Jaguariaíva - PR

*Handwritten signature and stamp:*  
 Nutricionista ANCC  
 018-0030

CARNES E FRIOS2019							
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE TOTAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	Marca	Empresa
4	<p>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.</p> <p>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 20 kg.</p>	Kg	1.400				
5	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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	700				
6	<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 utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.</p> <p>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</p>	Kg	700				

	<p>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>						
8	<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 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: 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	1.600				
10	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOPA 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 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: 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	1.100				

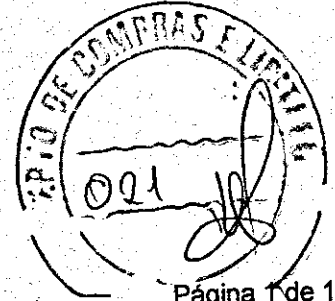
*Handwritten:* NUTRICIONISTA - HMC  
019  
Circular stamp: **SEMPRE DE COMÉRCIO S. LÍQUIDO**

12	<p>Carnê 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 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 deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; com registro no SIM, SIF ou SIP.</p>	Kg	550				<p><i>Shellys</i>  <i>Administrativa-HMCC</i>  <i>09/08/2020</i></p> 
16	<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	450				



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA  
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 2033 - 2019



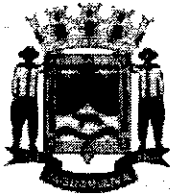
DADOS CADASTRAIS:

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

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA TERMO  
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL  
USUÁRIO: JOSIMARA SIEMIATKOUSKI DE ARAUJO  
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 22/02/2019 09:01:20  
SÚMULA: OFÍCIO Nº 037/2019/ENCAMINHA TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE  
GENÉRIOS ALIMENTÍCIOS, CARNES E FRIOS E HORTIFRUT, PARA ATENDER AS  
NECESSIDADES DO DEP. DE ENSINO PROFISSIONALIZANTE, CONFORME OFÍCIO Nº  
022/2019/DMEP, ANEXO.  
DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo

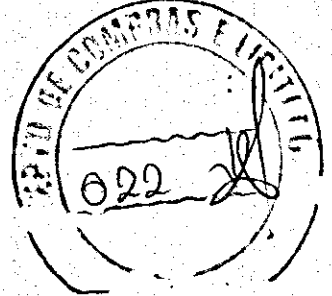


# Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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

Ofício nº 037/2019

Jaguariaíva, 20 de Fevereiro de 2019.



Prezado Senhor,

Venho através deste, encaminhar a Vossa Senhoria, Termo de Referência para aquisição de **Gêneros Alimentícios, Carnes e Frios e Hortifruti**, para atender as necessidades do Departamento de Ensino Profissionalizante, conforme Of. 022/2019/DMEP que segue anexo.

Com elevada estima e consideração.

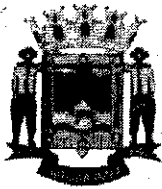
Atenciosamente,

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

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

Ilmo. Senhor  
**Maurício Rodrigues de Almeida**  
Diretor do Departamento de Compras e Licitação  
Nesta.





# **Prefeitura Municipal de Jaguariaíva**

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

Ofício nº 022/2019

Jaguariaíva, 20 de Fevereiro de 2019.



*Senhor Secretário:*

Encaminhamos a Vossa Senhoria Termo de Referência em anexo para compra de Gêneros Alimentícios, Carnes e Frios e Hortifruti.

Pela providência, agradecemos e subscrevemo-nos.

Atenciosamente,

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

Ilmo. Senhor

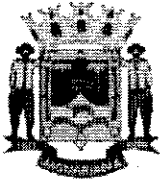
**Pedro Leocádio Delgado**

MD. Secretário Municipal de Indústria, Comércio e Turismo.

Nesta.



OK



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni  
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000  
Fone: (43) 3535-1233 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-38  
Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo  
Rodovia PR 151, Km 213 - Fone (43) 3535-7935  
inducom@jaguariaiva.pr.gov.br  
turismo@jaguariaiva.pr.gov.br



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO:

Aquisição de Carnes e Frios para o ano 2019.

### 2. DA JUSTIFICATIVA

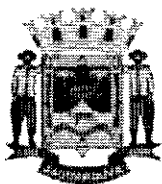
Aquisição de carnes e frios, destinados a atender a demanda de lanches servidos aos Jovens Aprendizes do Departamento Municipal de Ensino Profissionalizante.

### 3. DO VALOR ESTIMADO:

### 4. DETALHAMENTO DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E ESTIMATIVAS DE PREÇOS:

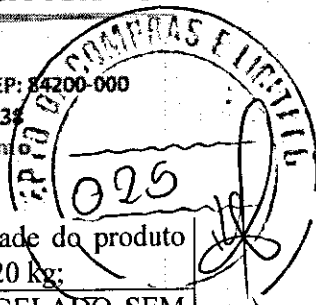
PREGÃO (...) Nº (...) / 2019 CARNES E FRIOS			
PROCESSO LICITATÓRIO Nº (...) / 2019			
DATA HOMOLOGAÇÃO: / / 2019			
item	Quant	Und	Descrição
1	35	Kg	Apresentado, origem carne suína, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 32Kcal, 1,3g 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;
2	50 <del>100</del>	Kg	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



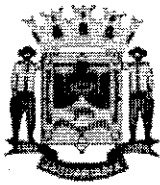


# Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni  
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000  
Fone: (43) 3535-1233 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-34  
Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo  
Rodovia PR151, Km 213 - Fone (43) 3535-7935  
Inducom@jaguaraiava.pr.gov.br  
turismo@jaguaraiava.pr.gov.br

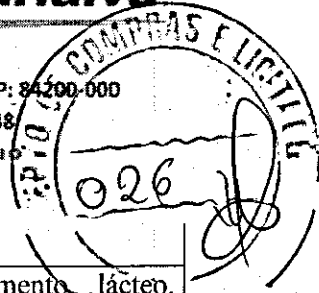


			transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com até 20 kg;
3	50 70	Kg	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, 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 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: 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;
5	500	Uni	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 impressa. 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;
6	5	Pct	Linguiça 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



# Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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



			meses;
8	35	Kg	Queijo, tipo mussarela, ingredientes leite e fermento lácteo. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 115 kcal, 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 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;
9	150	Kg	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.

## 5. DAS AMOSTRAS

Seguimos o padrão das demais secretárias.

## 6. DO PRAZO DE ENTREGA E VIGÊNCIA:

Entrega de forma parcelada pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com a necessidade do Departamento Municipal de Ensino Profissionalizante.

## 7. LOCAL DE ENTREGA:

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

Jaguariaíva, 20 de fevereiro de 2019.

*Tania Marodin Assis*  
Tania Marodin Assis

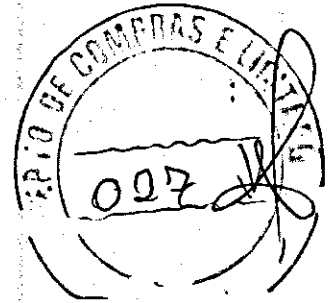
Dir. Dep. Ens. Profissionalizante  
Decreto 682/2017

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA  
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 3007 - 2019



DADOS CADASTRAIS:

Página 1 de 1

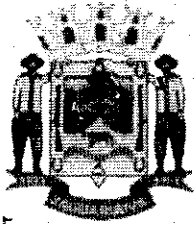
REQUERENTE: SEC. MUN. DE SAÚDE  
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA  
TELEFONE: CELULAR:  
EMAIL:  
CPF/CNPJ . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHAMENTO DE RELAÇÃO  
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL  
USUÁRIO: JOSIMARA SIEMIATKOUSKI DE ARAUJO  
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 19/03/2019 14:27:48  
SÚMULA: OFÍCIO Nº 227/FINAN/SEMUS/ENCAMINHA RELAÇÃO COM O QUANTITATIVO DE CARNE PARA 12 MESES, PARA USO NOS DIAS DE ATENDIMENTOS MÉDICOS E ODONTOLÓGICO NA ZONA RURAL

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## SECRETARIA DE SAÚDE

Of.227/ FINAN / SEMUS

Jaguariaíva, 18 de março de 2019



Ilmo Sr


Vimos encaminhar a Vossa Senhoria a relação com o quantitativo de carne para 12 meses, para uso nos dias de atendimentos médico e odontológico na zona rural.

O valor deverá ser contabilizado na conta:

PROJ./ ATIV 2.068 MANUTENÇÃO DAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE
MATERIAL DE CONSUMO
FONTE 3.3.90.30.00.00.00.1495

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

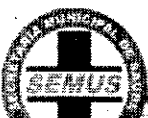
Atenciosamente,

  
IONE AP. MENDES DO PRADO  
Compras - SEMUS

  
AMALIA CRISTINA ALVES  
Secretária Municipal de Saúde

  
GUILHERME WASILEWSKI  
Diretor Financeiro - SEMUS

ILMO SR  
MAURICIO FERNANDES  
DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



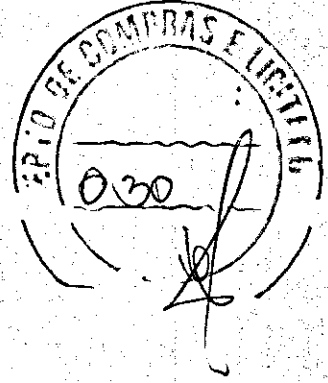
# CARNE P/ 2019

Item	descrição	Especificação	Unidade	Quant
1	Material de 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 e 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.	Und	
2	Material de consumo	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. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C.	Kg	
3	Material de consumo	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 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	



# CARNE P/ 2019

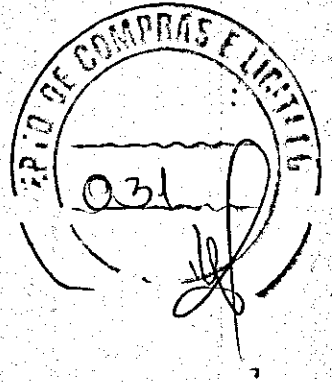
<p>7</p> <p>Material de consumo</p>	<p>Carne bovina de primeira, tipo coxão mole ou alcatra, : Carne bovina, coxão mole ou alcatra, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoláveis, 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.</p>	<p>Kg</p>	
<p>8</p> <p>Material de consumo</p>	<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 Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoláveis, 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>	<p>Kg</p>	





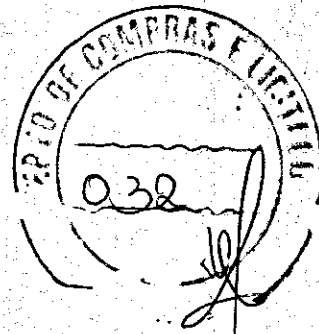
# CARNE P/ 2019

11	Material de consumo	<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. 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	
12	Material de consumo	<p>Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente, Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas deverão apresentar o nome do fabricante marca, peso líquido, SIF, SIP, lote e validade.</p>	Und	
13	Material de consumo	<p>Carne de porco in natura , tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocolhíveis; 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 devesa conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP.</p>	Kg	



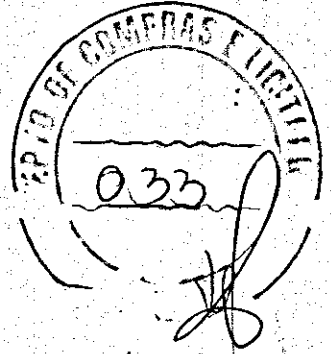
# CARNE P/ 2019

16	Material de consumo	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalado individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos 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.</p>	Und	
17	Material de consumo	<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. 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>	Und	



# CARNE P/ 2019

21	Material de consumo	<p>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", 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 SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg</p>	Und
22	Material de consumo	<p>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.</p>	Kg
23	Material de consumo	<p>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.</p>	Kg



# ORÇAMENTOS



Embatec Carnes e Alimentos  
CNPJ: 19.554.098/0001-57  
I.E: 380.057.568.112  
E - Mail: [embateccarnes@hotmail.com](mailto:embateccarnes@hotmail.com)  
Tel: (15) 3531-4068

21/03/19

### COTAÇÃO DE PREÇO

EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME

CNPJ N° 19.554.098/0001-57

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
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.	Und	R\$ 13220	0,43	5.684,60
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. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C.	Kg	235	R\$ 16,20	R\$ 3.807,00
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	KG	60	R\$ 13,75	R\$ 825,00

Rua Santa Cruz, Bairro Velho, N 10, Itararé - SP.

Ins. Mun. N°12496



**Embatec Carnes e Alimentos**

**CNPJ: 19.554.098/0001-57**

**I.E: 380.057.568.112**

**E – Mail: [embateccarnes@hotmail.com](mailto:embateccarnes@hotmail.com)**

**Tel: (15) 3531-4068**

**21/03/19**

	e organolepticas) 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, 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	6230	R\$ 12,70	R\$ 79.121,00
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.	KG	2830	R\$ 13,00	R\$ 36.790,00
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	KG	1200	R\$21,40	R\$ 25.680,00



Embatec Carnes e Alimentos

CNPJ: 19.554.098/0001-57

I.E: 380.057.568.112

E - Mail: [embateccarnes@hotmail.com](mailto:embateccarnes@hotmail.com)

Tel: (15) 3531-4068

21/03/19

	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.				
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 ate 20kg	KG	80	R\$ 24,90	R\$ 1.992,00
8	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso , com ate 10% de gordura, 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	80	R\$ 12,13	R\$ 970,40



**Embatec Carnes e Alimentos**  
**CNPJ: 19.554.098/0001-57**  
**I.E: 380.057.568.112**  
**E - Mail: [embateccarnes@hotmail.com](mailto:embateccarnes@hotmail.com)**  
**Tel: (15) 3531-4068**

21/03/19

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 PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	KG	3050	R\$ 9,58	R\$ 29.219,00
10	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.	KG	3700	R\$ 6,00	R\$ 22.200,00
11	Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com	UND	13050	R\$ 0,45	R\$ 5.872,50





Embatec Carnes e Alimentos

CNPJ: 19.554.098/0001-57

I.E: 380.057.568.112

E - Mail: [embateccarnes@hotmail.com](mailto:embateccarnes@hotmail.com)

Tel: (15) 3531-4068

21/03/19

	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.				
12	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	4350	R\$ 12,45	R\$ 54.157,50
13	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	KG	1500	R\$ 24,85	R\$ 37.275,00



**Embatec Carnes e Alimentos**  
**CNPJ: 19.554.098/0001-57**  
**I.E: 380.057.568.112**  
**E – Mail: embateccarnes@hotmail.com**  
**Tel: (15) 3531-4068**

21/03/19

	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.				
14	Filetê de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrito e nitrato (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1,0 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	100	R\$ 48,05	4.805,00
15	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 à 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.	UND	5020	R\$ 0,80	4.016,00
16	KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, protelna de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima	UND	16020	R\$ 0,45	7.209,00



Embatec Carnes e Alimentos

CNPJ: 19.554.098/0001-57

I.E: 380.057.568.112

E - Mail: [embateccarnes@hotmail.com](mailto:embateccarnes@hotmail.com)

Tel: (15) 3531-4068

21/03/19

	<p>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>				
17	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas., com registro no 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	3700	R\$ 10,00	37.000,00
18	<p>Linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem 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</p>	KG	1025	R\$ 70,05	71.801,25



Embatec Carnes e Alimentos

CNPJ: 19.554.098/0001-57

I.E: 380.057.568.112

E - Mail: [embatecarnes@hotmail.com](mailto:embatecarnes@hotmail.com)

Tel: (15) 3531-4068

21/03/19

	validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses				
19	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	50	R\$ 18,15	R\$ 907,50
20	Posta Branca (Lagarto), corte em pecas, INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (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	UND	80	R\$ 28,40	R\$ 1.632,00
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	235	R\$ 26,65	R\$ 6.262,75
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	KG	550	R\$ 6,10	R\$ 3.355,00



**Embatec Carnes e Alimentos**  
**CNPJ: 19.554.098/0001-57**  
**I.E: 380.057.568.112**  
**E – Mail: [embateccarnes@hotmail.com](mailto:embateccarnes@hotmail.com)**  
**Tel: (15) 3531-4068**

21/03/19

	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.				
23	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 PRIMARIA: de 2,5 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	3290	R\$ 6,15	R\$ 20.233,50

Itararé, 21 de março de 2019.

**EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI – ME**

**CNPJ: 19.554.098/0001-57**

**ESMAERCIO RIZZI**

**(REPRESENTANTE LEGAL)**

Rua Santa Cruz

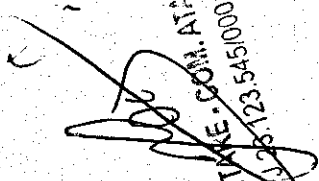
1	<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato 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. Caixas com até 4 kg.</p> <p>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.</p>	Und	13220	0,50	6610,00
2	<p>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.</p> <p>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.</p>	Kg	235	16,40	3854,00
3	<p>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</p>	Kg	60	13,20	792,00

ALIMENTARECOMARCADO  
 CNPJ 123.545.0001-90

4	<p><b>CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES:</b> 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.</p> <p><b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> 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	6230	13,00	80990,00
5	<p>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. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoelháveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. <b>Pacotes</b> com até 2 kg. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 12 meses; <b>ARMAZENAMENTO:</b> Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> 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	2830	13,00	36790,00
6	<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 utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoelháveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente <b>Pacotes</b> com até 2 kg. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 12 meses. <b>ARMAZENAMENTO:</b> Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> 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</p>	Kg	1200	21,50	25800,00

ALIMENTARE  
 CNPJ 23.545.000-1-90  
 ATACADO

	produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg					
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", 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 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	80	25,00		2000,00
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 Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocolhíveis, 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	80	12,50		1000,00

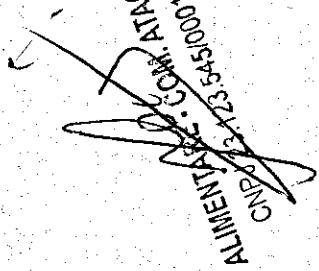
  
 CNPJ: 08.123.456.789-01  
 ATACADO



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	3050	9,70	29585,00
10	<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. 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	3700	6,20	22940,00

ALIMENTOS ATACADO  
CNPJ: 08.228.173/23-53  
08-10000535-53

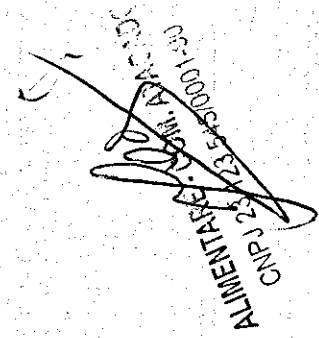
11	<p>Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras 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>	Und	13050	0,65	8482,50
12	<p>Carne de porco in natura , tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocolhíveis, 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	4350	12,60	54810,00

  
 ALIMENTAR - COM ATACADO  
 CNPJ 07.273.545/0001-90

13	<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: 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	1500	24,90	37350,00
14	<p>File de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrito e nitrato (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1,0 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	100	50,00	5000,00

ALIMENTAR COM. ARACAO  
 CNPJ 12912345678901-00

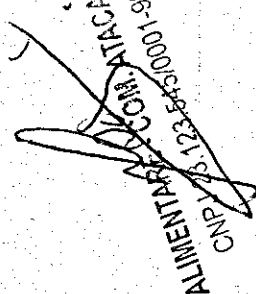
15	<p><b>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G)</b> INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b></p> <p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envoltórios. <b>ARMAZENAMENTO:</b> Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> 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.</p>	Und	5020	0,95	4769,00
16	<p><b>KIBE BOVINO CONGELADO (50G);</b> 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). <b>CONTÉM GLÚTEN.</b> 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. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 360mg em 100g; <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 4 meses; <b>ARMAZENAMENTO:</b> Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	Und	16020	0,58	9291,60

  
 CNPJ 23.545.000/1-00  
 ALIMENTAR

17	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas,, com registro no 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	3700	10,05	37185,00
18	<p>Lingüiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem deveder 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</p>	Kg	1025	70,30	72057,50

ALIMENTAR S/A COM ATACADO  
 CNPJ 23.733.545/0001-90

19	<p>Mortadela, tipo bologna, origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> 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.</p> <p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> 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. <b>ARMAZEMANETO:</b> Conservação de 0 a 10°C</p>	Kg	50	18,30	915,00
20	<p>Posta Branca (Lagarto), corte em peças, <b>INGREDIENTES:</b> 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;.</p> <p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoláveis, atóxicos, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 12 meses; <b>ARMAZENAMENTO:</b> Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> 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>	Und	80	28,50	2280,00
21	<p>Queijo, tipo mussarela, ingredientes leite e fermento lácteo. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> 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. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> 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. <b>ARMAZENAMENTO:</b> conservação 0 a 10 °C.</p>	Kg	235	26,75	6286,25

  
 CNPJ 12.345.678/0001-90  
 ALIMENTAR CORRIDA

22	<p>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.</p>	Kg	550	6,25	3437,50
23	<p>Salsicha bovina- suína tipo hot dog, congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com 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	3290	6,25	20562,50

**COTAÇÃO DE PREÇOS:**

**EMPRESA: ALIMENTARE – ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS – EIRELI – ME**

**CNPJ: 23.123.545/0001-90**

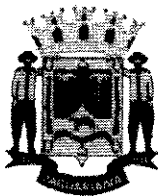
**IE: 9070278730**

**DATA: 20/03/2019**

ALIMENTARE - COM. ATACADO

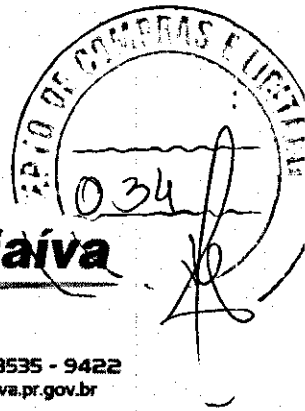
CNPJ 23.123.545/0001-90

FELIPE ROCHA



# Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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

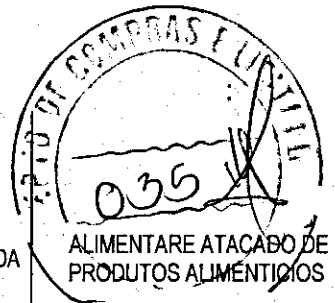


## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

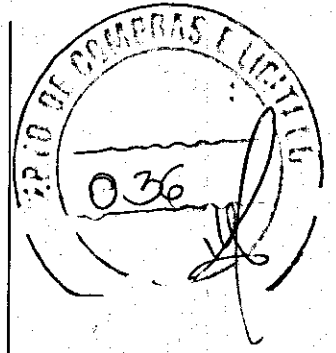
### CARNES E FRIOS 2018

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE TOTAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	Marca	Empresa
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.	Und	12620	R\$ 0,40	R\$ 5.048,00	NOVILHO NOBRE	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS
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.	Kg	230	R\$ 13,70	R\$ 3.151,00	FRIMESA	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS

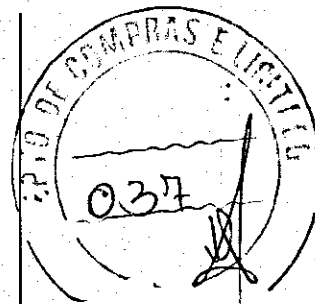




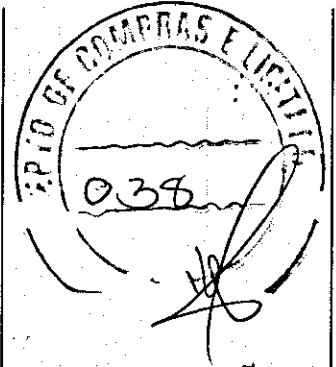
3	<p>Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120 g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar de data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.</p>	Kg	60	R\$ 10,83	R\$ 649,80	NOVA VIDA	
4	<p>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 20 kg.</p>	Kg	6600	R\$ 11,71	R\$ 77.286,00	FRIGODAS KO	A G ROSSATO DISTRIBUIDORA - ME
5	<p>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 20 kg.</p>	Kg	5690	R\$ 10,89	R\$ 61.964,10	FRIGODAS KO	A G ROSSATO DISTRIBUIDORA - ME
6	<p>Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifés, 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,</p>	Kg	1300	R\$ 17,99	R\$ 23.387,00	FRIGODAS KO	A G ROSSATO DISTRIBUIDORA - ME



	armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.						
7	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 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 deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; com registro no SIM, SIF ou SIP.	Kg	80	R\$ 10,28	R\$ 822,40	NOVA VIDA	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS
8	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 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: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	Kg	880	R\$ 8,07	R\$ 7.101,60	PIONEIRO	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS



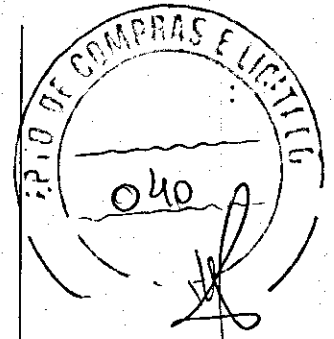
9	<p>Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura 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 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: 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	600	R\$ 5,32	R\$ 3.192,00	PIONEIRO	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS
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 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: 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	8720	R\$ 4,08	R\$ 35.577,60	PIONEIRO	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS
11	<p>Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20 g e 25 g. 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 primaria 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</p>	Und	12450	R\$ 0,54	R\$ 6.723,00	FENIX	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS



	SIP, lote e validade.						
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 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 deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; com registro no SIM, SIF ou SIP.</p>	Kg	4600	R\$ 10,44	R\$ 48.024,00	NOVA VIDA	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS
13	<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 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: 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	1450	R\$ 20,78	R\$ 30.131,00	FENIX	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS



14	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G)          INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN.          EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.</p>	Und	5020	R\$ 0,76	R\$ 3.815,20	NOVILHO NOBRE	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS
15	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G);          INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), 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>	Und	15470	R\$ 0,46	R\$ 7.116,20	NOVILHO NOBRE	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS
16	<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, 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	3250	R\$ 8,40	R\$ 27.300,00	FRIGONESI	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS



	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.						
17	Linguiça 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	1095	R\$ 58,47	R\$ 64.024,65	FRIGODAS KO	A G ROSSATO DISTRIBUIDORA - ME
18	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	75	R\$ 15,19	R\$ 1.139,25	MANÁ	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS
19	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 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	260	R\$ 22,28	R\$ 5.792,80	FRIMESA	ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS

20

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

3515

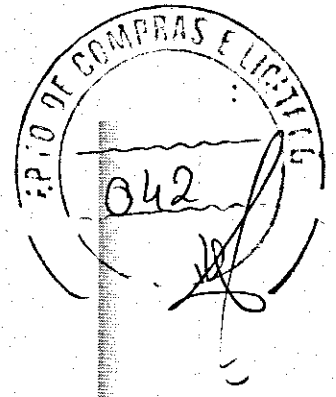
R\$  
5,13

R\$  
18.031,95

MANÁ

ALIMENTARE ATACADO DE  
PRODUTOS ALIMENTICIOS





O que você



A Coop deseja lhe enviar notificações sobre atualizações e promoções.

Coxão Mole Bovino  
REF.:61417

NÃO, OBRIGADO

PERMITIR

O Coxão Mole Peça Peçaço Kg é ideal para fazer uma suculenta carne de panela com batatas ou uma sopa. O pedaço pode ser até assado no forno com legumes e outros ingredientes que deixam o sabor ainda mais irresistível. O coxão mole é uma carne que está localizada na parte traseira do boi!

R\$ 20,90

-

1

ADICIONAR

+

Atenção! Os preços do Portal Coop são exclusivos para compras efetuadas aqui no site.  
O Coop Retira não oferece serviço de entrega a domicílio.

**Complemente este item com estes!**

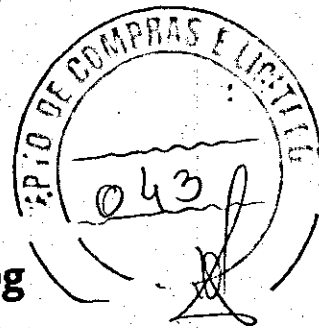
**Bombril**

Lã de Aço Bombril com 8 Unidades

**União**

Açúcar Refinado União 1kg





# Filé de Tilápia Congelado TAEQ Pacote 500g



★★★★★ 0 avaliações

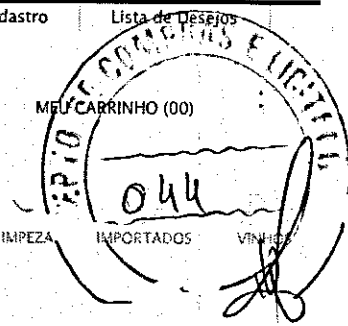
Cód.: 1083660

**R\$ 21,90**




Olá visitante, faça seu  
login ou cadastre-se

MEU CARRINHO (00)



ESPAÇO SAÚDE

MERCEARIA

BEBIDAS

CARNES

FRIOS E  
LATICÍNIOS

HORTIFRUTI

PADARIA

PERFUMARIA

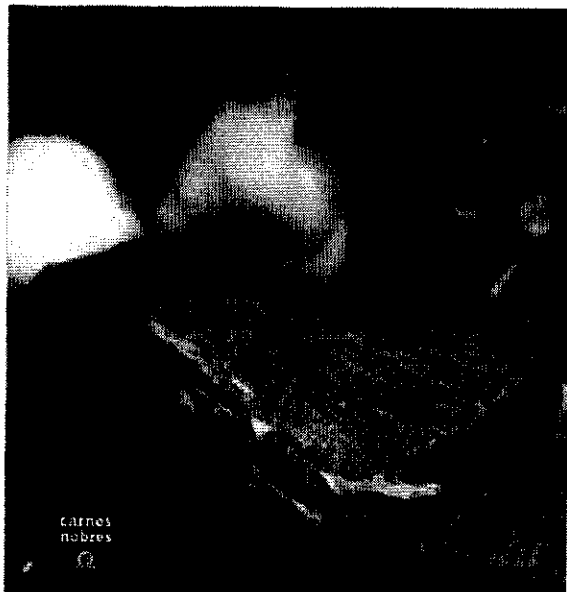
PET BAZAR

LIMPEZA

IMPORTADOS

VINHOS

Home &gt; Carnes &gt; BBM / Novilhas



## Posta Branca Bovina BBM Inteira Kg

SKU 13574

Avalie

[▶ Consulte frete e prazo de entrega](#)

INDIQUE ESTE PRODUTO

Por R\$ 25,90

Quantidade: 

COMPRAR

ADICIONAR À LISTA DE DESEJO

## informações do produto

Posta Branca Bovina BBM Kg

Ingredientes: Posta Branca Bovina.

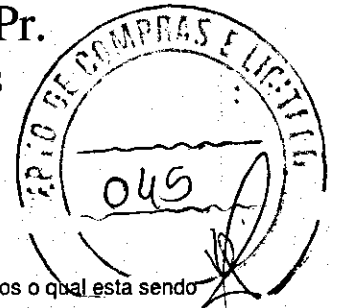
NÃO CONTÉM GLÚTEN

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO 100g (1 Porção)	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD (*)
Valor Energético	135 kcal = 567 kJ	0,07
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	20,5 g	0,28
Gorduras totais	5,2 g	0,1
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	54 mg	0,03

(\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kg ou 8.400 KJ.  
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas  
necessidades energéticas. (\*\*) VD não estabelecido.

Prefeitura Municipal de Jaguariaíva-Pr.  
Departamento de Compras e Licitações



Ref.: Protocolo nº 1930/2019 – Referente:- Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios o qual esta sendo elaborado.

**J U S T I F I C A T I V A**

**Justifico que no presente procedimento tendo em vista a falta de orçamentos, aliado a dificuldade enfrentada por este Departamento, procedemos com a cotação do Pregão do ano anterior com o acréscimo de 10% a 30%, para podermos elaborar o referido registro.**

Por ser a expressão da verdade, firmo a presente.

Jaguariaíva(Pr), 21 de março de 2.019.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Mauricio Fernandes'.

**- Mauricio Fernandes -**  
Diretor do Depto. de Compras e Licitação



# Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

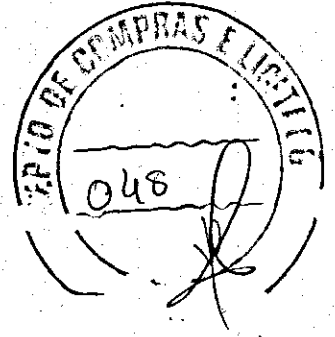
Centro Administrativo Prefeito Otello Renato Baroni  
Praça Isidoro Branco, 142 - Cidade Alta - C/Postal. II - Fone: (43) 3535 - 5400 - Fax: (43) 3535 - 9422  
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.963.900/0009-38 - comprasp@jaguaraiava.pr.gov.br

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIÇÃO	REQUISITOS	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
<b>CARNES E PEIXES 2010</b>						
1	0	Unid	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15x20); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, azeite vegetal, proteína do leite, farinha de rosta, sal, proteína animal de origem animal, salm, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E513), corante carmalum, antioxidante ácido ascórbico (antioxidante E100), sem proteína. CONTEÚM: 100g. Produto de origem animal utilizado somente em procedimentos de estabelecimento inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e SIF ou SIM. Embalagem primária com validade mínima de 12 meses, 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. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%. Gordura: máximo 10%. Sódio: Máximo 28mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.	0	R\$ 0,48	R\$ -
2	0	kg	Apresentado, e/ou carne seca, sem sal, sem aditivos, com salm. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter até 30% de gordura, no máximo 20% de açúcar, 4% de carboidrato, 4% de proteína, 0,3% de gordura total, 0,3% de açúcares, salm e 26mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fechada e embalada em bandeja de isopor ou saco plástico não térmico e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela Lei de Rotulagem de Alimentos (ANVISA, ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C.	0	R\$ 16,44	R\$ -
3	0	kg	Bife de filado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e leito de aderência ou aderência aderente ao produto, que sejam intrínsecas ao conteúdo e que aloreem uma característica natural (língua, quimais e espinhaço) deverá constar de lista de ingredientes, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	0	R\$ 13,00	R\$ -
4	80	kg	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO) INGREDIENTES: Carne bovina, suco de leite ou soro. Toda matéria prima utilizada no abastecimento do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF ou SIM, EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçada, leitada 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. Caixa com até 20kg.	80	R\$ 12,80	R\$ 1.024,00
5	0	kg	Carne bovina, tipo patinho corte em bife, INGREDIENTES: Carne bovina, Pele/bone. Toda matéria prima utilizada no abastecimento do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em saço plástico de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termossensível, atóxico, transparente, 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 20kg.	0	R\$ 13,06	R\$ -
6	0	kg	Carne bovina, tipo patinho corte em bife, INGREDIENTES: Carne bovina, Pele/bone. Toda matéria prima utilizada no abastecimento do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em saço plástico de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termossensível, atóxico, transparente, 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 20kg.	0	R\$ 21,58	R\$ -

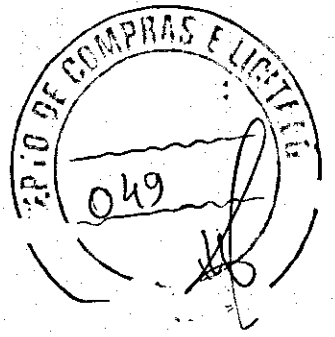






14	<p>Filé de Tilipia congelado. Caracterize-se por particular de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escuras, espessa e viscosa. Criada através do processo de filagem. Deverá apresentar-se congelada, na temperatura de no máximo 28°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e deverá ser removido antes do uso. Deve apresentar-se com aparência normal, sem odor anormal e sem apresentar sinais de deterioração ou contaminação. Deve estar livre de aditivos, sabores estranhos e conservantes artificiais.</p> <p>Deverá possuir o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Embalagem 1.0 x 2.0 kg, transportada com isolamento térmico, individual, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo a denominação do produto, tipo de embalagem, data de fabricação, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.</p>	kg	0	RS	48,18	RS	-
15	<p>HAMBURGER BOVINO CONGELADO (S6G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, celulose coloidal de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante opalescente de sódio, antioxidante extrahido de sódio e extrato de canhamão. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalado individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressas. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%, Gordura: máximo 15%, Sódio: Máximo 30mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. Empresa 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. Caixa com até 4 kg. SIF ou SIM.</p>	Und	0	RS	0,91	RS	-
16	<p>KIBÊ BOVINO CONGELADO (J6G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para fofa, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e extrato de epirubato de sódio (antioxidante E101), CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na fabricação do produto deve ser de qualidade certificada 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 30mg 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.</p>	Und	0	RS	0,60	RS	-
17	<p>LINGUIÇA TOCANA. Produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes congelados. Aspecto próprio, não amolecido e sem pingos, cor própria sem manchas esverdeadas, ciberna e seca própria, com ausência de sujidade, parvalos e larvas, com registro no 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 30mg 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.</p>	kg	0	RS	10,08	RS	-
18	<p>Linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 kg, embalagem deve conter selo de procedência com data de validade, selo do SIF, SIP ou SIM, sem resíduo de gordura, odor e sabor próprios, com selo de água do produto 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	0	RS	70,16	RS	-
19	<p>Mortadela tipo bolonesa, origem carne bovina, características adicionais sem pinna. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 100g de produto no mínimo 12% de proteína, 5,3% de gordura, 5,7% de proteína, 9,5% de gordura total, 7,4g de gordura saturada e 91 mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Bolinha e embalagem em embalagem de papelão com selo plástico não adesivo 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	0	RS	18,22	RS	-
20	<p>Paqueta (Linguiça) cru e curado. INGREDIENTES: Carne bovina, Linguiça. Toda matéria prima utilizada na fabricação do produto deve ser de qualidade certificada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vista, tipo "Coque", termossensíveis, 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. Caixa com até 20 kg.</p>	Und	0	RS	28,49	RS	-

21	Questão tipo manuseio, apresentação lida e demarcação lida. INFORMAÇÕES INTRINSECAS: Dow corer por 30g de produto no mínimo 113cal, 6,4g de proteína, 9,9g de gordura total, 6,9g de gordura saturada, 297mg de cálcio e 312mg de sódio. EMBALAGEM PRIMARIA: lãminas e embalado em embalagem de lãper ou saco plãstico não rãstico, com alãquã de peso (500g e 1kg), nome de fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei do rotulagem de ANVISA. ATRIBUIMENTOS: enriquecido vã 10%.	14	0	RS	26,73	RS	-
22	Sãlãdo, tipo bolãdo, de carne de frãgo, sem corante, sem aromatizãdo, em pacotes autãnticos vão selãdo, expãdo, não podeã ser a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega para o consumidor. Registro no SIM, SIF e SIP. EMBALAGEM PRIMARIA: de 2,5 e 5 kg, em sacos plãsticos de polietileno de baixa densidade, contendo estãdo primãrio com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, nãmero do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para consumo direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 de ANVISA, sem validade a quente na base e na boca, sem perturbação ou vasamento. PRAZO DE VALIDADE: Mãnimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundãria do produto deveã ser em caixa de papelão rãstico, adequãdo ao empacotamento recomendado, lãncãdo com lãta adãvere, rãsticãdo a dãnãro durante o transporte ou armazenãdo o produto durante todo o seu perãodo de validade.	14	0	RS	6,22	RS	-
23	Sãlãdo bolãdo, não tipo bolãdo, sãngãdo, não podeã ser a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem validade. Registro no SIM, SIF e SIP. EMBALAGEM PRIMARIA: de 2,5 e 5 kg, em sacos plãsticos de polietileno de baixa densidade, contendo estãdo primãrio com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, nãmero do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para consumo direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 de ANVISA, com validade a quente na base e na boca, sem perturbação ou vasamento. PRAZO DE VALIDADE: Mãnimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundãria do produto deveã ser em caixa de papelão rãstico, adequãdo ao empacotamento recomendado, lãncãdo com lãta adãvere, rãsticãdo a dãnãro durante o transporte ou armazenãdo o que garante a integridade do produto durante todo o seu perãodo de validade.	14	0	RS	6,22	RS	-



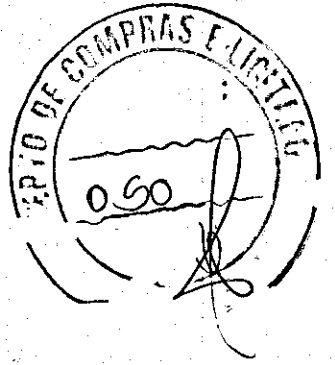


# Prefeitura Municipal de Jaguariá

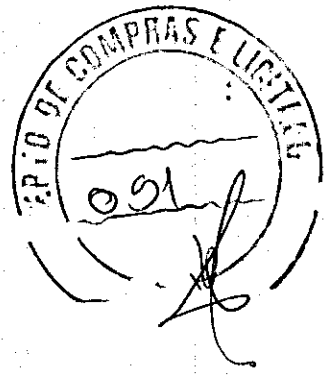
Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni  
Praça Isabel Branco, 143 - Cidade Alta - Cuiçará - Fone: (43) 3638 - 9400 - Fax: (43) 3635 - 9422  
Jaguariá - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.900.900.000-98 - comprasp@jaguaria.pr.gov.br

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ITEM	QUANTIDADE UNIDADE	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
<b>CARNES E PEIXES</b>						
1	200	<b>ALMONDOGA BOVINA CONGELADA (15:25):</b> INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, azeite vegetal, proteína de soja, farinha de trigo, sal, proteína animal de origem, alho, ervas, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante extrato de ácido (antioxidante E116), sem glúten. <b>CONTEÚDO:</b> 1kg. <b>GLÚTEN:</b> Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente livre de glúten e o produto animal utilizado deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou SIM. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Embalagem em saço plástico de polietileno, contendo até 2 kg. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> Embalagem resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. <b>CAIXAS:</b> com até 4 kg. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> Proteína: mínimo 15%, Gordura: máximo 10%, Sódio: Máximo 26mg em 100g. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 4 meses. <b>ARMAZENAMENTO:</b> Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.	Und	200	R\$ 0,48	R\$ 96,00
2	50	Aprovado, originar carne salina, conservada adicionada com pimenta. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> deve conter até 30% de proteína no mínimo 23,5% de lipídios, 1,1% de carboidratos, 4% de cinzas e 0,9% de fibra. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Embalagem em saço plástico de polietileno, contendo até 2 kg. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> Embalagem resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. <b>CAIXAS:</b> com até 4 kg. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> Proteína: mínimo 15%, Gordura: máximo 10%, Sódio: Máximo 26mg em 100g. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 4 meses. <b>ARMAZENAMENTO:</b> Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.	Kg	50	R\$ 16,44	R\$ 822,00
3	60	File de filado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 12kg, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que não sejam característicos naturais (líquidas, químicas e orgânicas) deverá conter o data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	Kg	60	R\$ 13,00	R\$ 780,00
4	750	<b>CARNE NATIVA EM TIPOS (MISCU) INGERIBILÍVEIS:</b> Carne bovina, moída ou salina. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente limpa e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF ou SIM. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> 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. <b>CAIXAS:</b> com até 20kg.	Kg	750	R\$ 12,80	R\$ 9.600,00
5	780	Carne bovina, tipo PATINHO corte em flocos, tipo MELO DE AZEITÃO, tipo PATINHO, tipo PATINHO, tipo PATINHO. <b>INGREDIENTES:</b> Carne bovina, sal, proteína animal de origem, alho, ervas, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante extrato de ácido (antioxidante E116), sem glúten. <b>CONTEÚDO:</b> 1kg. <b>GLÚTEN:</b> Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente livre de glúten e o produto animal utilizado deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou SIM. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Embalagem em saço plástico de polietileno, contendo até 2 kg. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> Embalagem resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. <b>CAIXAS:</b> com até 4 kg. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> Proteína: mínimo 15%, Gordura: máximo 10%, Sódio: Máximo 26mg em 100g. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 4 meses. <b>ARMAZENAMENTO:</b> Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> 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. <b>CAIXAS:</b> com até 20kg.	Kg	780	R\$ 13,06	R\$ 10.186,80
6	500	Carne bovina, tipo PATINHO corte em flocos, tipo MELO DE AZEITÃO, tipo PATINHO, tipo PATINHO. <b>INGREDIENTES:</b> Carne bovina, sal, proteína animal de origem, alho, ervas, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante extrato de ácido (antioxidante E116), sem glúten. <b>CONTEÚDO:</b> 1kg. <b>GLÚTEN:</b> Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente livre de glúten e o produto animal utilizado deve ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF ou SIM. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Embalagem em saço plástico de polietileno, contendo até 2 kg. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> Embalagem resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. <b>CAIXAS:</b> com até 4 kg. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> Proteína: mínimo 15%, Gordura: máximo 10%, Sódio: Máximo 26mg em 100g. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 4 meses. <b>ARMAZENAMENTO:</b> Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> 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. <b>CAIXAS:</b> com até 20kg.	Kg	500	R\$ 21,58	R\$ 10.790,00







7	80	kg	80	RS	25,08	RS	2.006,40
8	80	kg	80	RS	12,33	RS	986,40
9	800	kg	800	RS	9,68	RS	7.744,00
10	880	kg	880	RS	6,12	RS	5.385,60
11	30	Und	30	RS	0,65	RS	19,50
12	400	kg	400	RS	12,52	RS	5.008,00
13	200	kg	200	RS	24,93	RS	4.986,00

Carne bovina de primeira mão, com ou sem pele, com até 10% de gordura, sem sinais de entrançamento ou manchas avermelhadas, livre de resíduos e sujidades, congelada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno de alta densidade, produzida e acondicionada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF 48/SIM: EMBALAGEM PRIMÁRIA; Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoagulável, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Prazos em 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 18°-22°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polipropileno, lacrada com fita adesiva, resistente a rasgo durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.

Carne de porco in natura, tipo Botoeira Suína com osso, com até 10% de gordura, sem sinais de entrançamento ou manchas avermelhadas, livre de resíduos e sujidades, congelada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno de alta densidade, produzida e acondicionada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF 48/SIM: EMBALAGEM PRIMÁRIA; Embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polipropileno, lacrada com fita adesiva, resistente a rasgo durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20 kg e deverá conter as demais especificações exigidas para lei de rotulagem de ANVISA. Com registro no SIM, SIF ou SIF.

CARNE DE FRANGO TIPO TALE DE PITO CONSERVADO SEM PELE E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero, com até 10% de gordura, sem sinais de entrançamento ou manchas avermelhadas, livre de resíduos e sujidades, congelada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno de alta densidade, produzida e acondicionada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF 48/SIM: EMBALAGEM PRIMÁRIA; Embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polipropileno, lacrada com fita adesiva, resistente a rasgo durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg. Embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polipropileno, lacrada com fita adesiva, resistente a rasgo durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Temperatura de 18°-22°C ou mais frio. de validade: Máximo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de 18°-22°C ou mais frio. de validade: Máximo de 4 meses.

Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, sem adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amarelado e sem poeira, cor própria sem manchas avermelhadas, deiro e sabor próprio, com ausência de resíduos e sujidades, congelada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno de alta densidade, produzida e acondicionada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF 48/SIM: EMBALAGEM PRIMÁRIA; Embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polipropileno, lacrada com fita adesiva, resistente a rasgo durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg. Embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polipropileno, lacrada com fita adesiva, resistente a rasgo durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Carne de Frango moída, temperada, empacotada, pré-cozida e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser cozinhado em água fervente, com sal e temperos. Embalagem em sacos plásticos de polietileno de alta densidade, produzida e acondicionada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF 48/SIM: EMBALAGEM PRIMÁRIA; Embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polipropileno, lacrada com fita adesiva, resistente a rasgo durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg. Embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polipropileno, lacrada com fita adesiva, resistente a rasgo durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Carne de porco in natura, tipo PERNIL inteiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentando aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável, sabor próprio e agradável, congelada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno de alta densidade, produzida e acondicionada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF 48/SIM: EMBALAGEM PRIMÁRIA; Embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polipropileno, lacrada com fita adesiva, resistente a rasgo durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20 kg e deverá conter as demais especificações exigidas para lei de rotulagem de ANVISA. Com registro no SIM, SIF ou SIF.

CARNE DE MERLUÇA empacotada, temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas. O produto deve ser cozinhado em água fervente, com sal e temperos. Embalagem em sacos plásticos de polietileno de alta densidade, produzida e acondicionada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF 48/SIM: EMBALAGEM PRIMÁRIA; Embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polipropileno, lacrada com fita adesiva, resistente a rasgo durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg. Embalagem secundária do produto deverá ser em sacos de polipropileno, lacrada com fita adesiva, resistente a rasgo durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

\* Para saber mais sobre o produto, consulte o site do fabricante.



21	50	50	RS	26,73	RS	1.336,50
22	400	400	RS	6,22	RS	2.488,00
23	290	290	RS	6,22	RS	1.803,80

Quiljo, tipo universal, ingredientes leite e fermentos lácteos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 100g de produto no mínimo 113kcal, 6,9g de gorduras totais, 6,9g de gorduras saturadas, 297mg de cálcio e 312mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: laticínio e estabilizado em embalagem de papel ou saco plástico não tecido e resistente, com etiqueta de peso (50g e 1kg), com validade e registro, para as de rotulagem de ANVISA. REEMBALAGEM: embalagem 0,10 L.

Solúvel, tipo hot dog, de carne de frango, sem corantes, sem pimenta, sem gordura, sem sal, sem conservantes, sem glúten, sem lactose, sem açúcar, sem álcool, sem cafeína, sem glúten, sem ácido de pinhão. Registro no SIM, SIF ou SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNP, endereço do fabricante e distribuidor aprovado para comércio de alimentos de origem animal, e o endereço do fabricante e distribuidor aprovado para comércio de alimentos de origem vegetal. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: em sacos, sem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão adequado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, rotulagem e demais durante o armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Solúvel bovino- sua tipo hot dog, congelado, não podem ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem ácido de pinhão. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNP, endereço do fabricante e distribuidor aprovado para comércio de alimentos de origem animal, e o endereço do fabricante e distribuidor aprovado para comércio de alimentos de origem vegetal. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: em sacos, sem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão adequado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, rotulagem e demais durante o armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.





# Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otello Renato Baroni  
Praça Nelson Brihi, 142 - Cidade Nova - Cx. Postal II - Fone: (43) 2635 - 3400 - Fax: (43) 2635 - 5422  
Jaguaraiava - PR - CEP: 84800-000 - CNPJ: 76.90.900-0001-98 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

### CARNES E FIADOS | 2019

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	120	Litro	R\$ 0,48	R\$ 57,60
2	10	Kg	R\$ 16,44	R\$ 164,40
3	0	Kg	R\$ 13,00	-
4	100	Kg	R\$ 12,80	R\$ 1.280,00
5	100	Kg	R\$ 13,06	R\$ 1.306,00
6	0	Kg	R\$ 21,48	-

**1** ALMONDEIA BOVINA CONDELADA (15240). INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cobalto, aroma natural, proteína de soja, farinha de milho, sal, proteína animal de solgado, feno, sals, estabilizante tipificante do ácido (estabilizante E401), corante amarelo, amido modificado de milho (emulsificante E110), soro fermentado. CONTEM GLUTEN: Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade comprovadamente livre de glúten e o produto final deve ser livre de glúten. Embalagem primária em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. Armazenamento: Armazenar em sacos plásticos de polietileno e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Condições de armazenamento e transporte: Armazenar e transportar em temperatura ambiente. Prazo de validade: Mínimo de 4 meses. Condições de validade: Mínimo de 12 meses. Armazenamento: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.

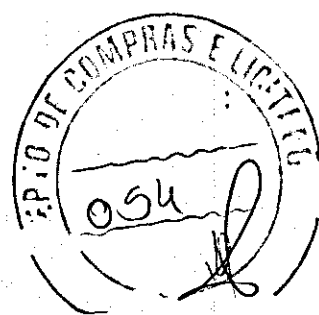
**2** Apreciação, origem, prazo de validade, características físicas, etc. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter 20g de gordura, 10g de proteína e 10g de carboidrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Jarra em embalagem em plástico de baixa ou zero perdas, não tóxico e resistente, com capacidade de peso (500 a 1kg), sem odores, de fácil manuseio e demais informações exigidas pela Lei de Rotulagem de ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C.

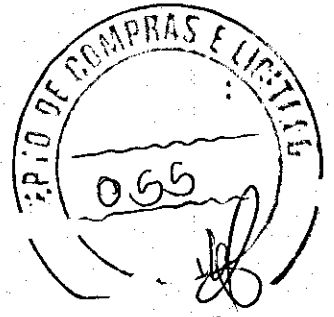
**3** Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter por característica do produto e bife de fígado ou substâncias estranhas ao produto, que sejam apropriadas ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá conter: data de fabricação, prazo de validade, nº do registro do órgão fiscalizador, nº de lote, data de validade de no mínimo 60 dias.

**4** CARNEM NATIVA EM CUBOS (MÚSCULO ACÍDO) INGREDIENTES: Carne bovina, músculo ou aceto. Toda matéria prima utilizada no produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e ser produzida de origem animal utilizada dentro de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "ovo", hermético, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacote 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 deve ser em sacos de polipropileno, fechada com fita adesiva que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.

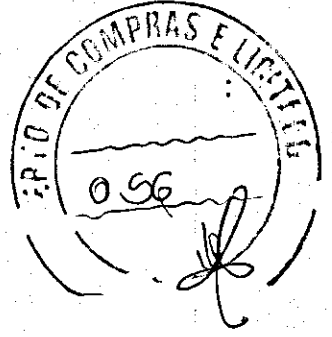
**5** Carne bovina, tipo PATINHO com ou sem fígado. INGREDIENTES: Carne bovina, patinho. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "ovo", hermético, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacote 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 sacos de polipropileno, fechada com fita adesiva que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.

**6** Carne bovina, tipo PATINHO com ou sem fígado. 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), SIF ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "ovo", hermético, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacote 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 sacos de polipropileno, fechada com fita adesiva que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.



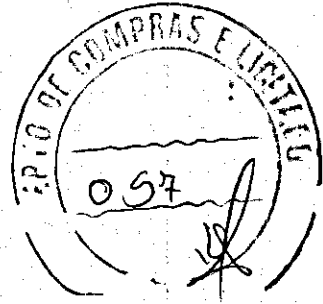


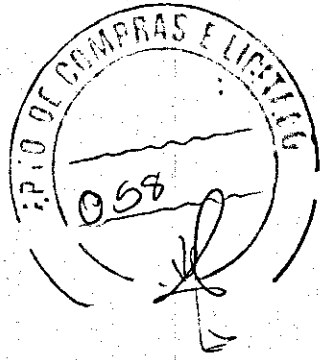
7	RS	25,08	RS	0	Nº	<p>Carne bovina de primeira linha comido molho ou filarinho. - Carne bovina, comido molho ou filarinho. Toda unidade seria utilizada na elaboração de produtos que se darão a qualidade compreendendo alimentos e os produtos de origem animal utilizados adequados para consumo humano estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à visão, tipo "Covone", termossenilivida, atóxicos, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (PSC/360) com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína mínima 19%, Gordura: mínimo 19%, PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMazenamento: Armazenar e conservar a temperatura de até -2°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deve ser em caixa de papelão reforçado com 20kg de capacidade, resistente a danos durante o transporte e armazenamento; Embalagem secundária do produto deve ter um período de validade de 24 meses; Embalagem terciária: Embalagem terciária do produto deve ser em caixa de papelão reforçado com 20kg de capacidade, resistente a danos durante o transporte e armazenamento; Embalagem terciária do produto deve ter um período de validade de 24 meses. Caixa com até 20kg.</p>	RS		
8	RS	12,33	RS	0	Nº	<p>Carne de frango in natura, tipo Filadélfia. Bites com osso, com até 10% de gordura, sem óleos de acrescentamento ou machados. Aspecto próprio, pele amarelo-cinza, sem manchas escuras, com até 5% de gordura. Carne com aparência firme, sem excesso de gordura. Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deve ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, herdada com o seu período de validade. Caixa com até 20 kg. Deve conter as demais especificações exigidas pelo IPI rotulagem de ANVISA. Com registro no SIM, SIF ou SIP.</p>	RS		
9	RS	9,68	RS	0	Nº	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELE E SEM OSSELO com volume de água de encher de 8%, sem temperos, aspecto próprio, pele amarelo-cinza, sem manchas escuras, com até 5% de gordura. Carne com aparência firme, sem excesso de gordura. Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deve ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, herdada com o seu período de validade. Caixa com até 20kg. Deve conter as demais especificações exigidas pelo IPI rotulagem de ANVISA. Com registro no SIM, SIF ou SIP.</p>	RS		
10	RS	6,12	RS	200	Nº	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, com adição de água de imaturação de 5%, sem temperos, aspecto próprio, pele amarelo-cinza, sem manchas escuras, com até 5% de gordura. Carne com aparência firme, sem excesso de gordura. Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deve ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, herdada com o seu período de validade. Caixa com até 20kg. Deve conter as demais especificações exigidas pelo IPI rotulagem de ANVISA. Com registro no SIM, SIF ou SIP.</p>	RS		
11	RS	0,65	RS	120	Und	<p>Carne de Frango moída, temperado empacado, pré-empacado e congelado, com peso aproximado de 20g e 21g. O produto deve ser acondicionado no IPI de Frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme amarelada acinzentada, odor e sabor próprios. Embalagem primária deve ser em sacos plásticos de polietileno à visão, tipo "Covone", termossenilivida, 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 moído, peso líquido, SIF, IPI, lote e validade.</p>	RS		78,00
12	RS	12,52	RS	100	kg	<p>Carne de porco in natura, tipo PERNIL, moído, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem pele e sem osso, apresentado em caixas, sem adição de acrescentamento ou machados escuras, livres de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à visão, tipo "Covone", termossenilivida, atóxicos, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (PSC/360) com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína mínima 19%, Gordura: mínimo 19%, PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMazenamento: Armazenar e conservar a temperatura de até -2°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deve ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, herdada com o seu período de validade. Caixa com até 20kg de capacidade, resistente a danos durante o transporte e armazenamento; Embalagem secundária do produto deve ter um período de validade de 24 meses. Caixa com até 20kg.</p>	RS		1.252,00
13	RS	24,93	RS	50	kg	<p>CARNE DE MERLUZZA empacada, temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas. O produto deve ser acondicionado no IPI de peixe pronto, firme, cor própria e uniforme amarelada acinzentada, odor e sabor próprios e agradável, consistente e estrutura própria, cozimento comum, com até 5% de gordura. Carne com aparência firme, sem excesso de gordura. Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deve ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, herdada com o seu período de validade. Caixa com até 20kg de capacidade, resistente a danos durante o transporte e armazenamento; Embalagem secundária do produto deve ter um período de validade de 24 meses. Caixa com até 20kg.</p>	RS		1.246,50



14	<p>PK de Tapioca esmagada. Caracteriza-se por partículas de carne de porco limpa, seca, sem pele, ossanas, espinha e vísceras. Unidades servidas por porção de 100g. Deve ser preparado em temperatura de no máximo -10°C no momento de ser servido. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar dentro das especificações técnicas e capacidades de consistência, poço e saúde do consumidor. Deve estar livre de odor, sabores estranhos e conservantes artificiais nítido e nítido (gráfico).</p> <p>Deverá passar o controle de qualidade do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem 1,0 a 2,0 kg. Transportar com embalagem hermética, inviolável, de polietileno, alúminio. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo de produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.</p>	0	RS	48,18	RS	-
15	<p>HAMBURGER BOVINO CONGELADO (S60) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, cogumelo de bovinos, sal, alho, aroma natural, estabilizante emulsificante de sódio, emulsificante emulsificante de ácido e sódio e sódio, NÃO CONTÉM GLUTEN, EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e identificação impressa. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%, Gordura: máximo 15%, Sódio: Máximo 400mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impressa na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou inferior a -12°C. Deve ser transportado em embalagem adequada ao armazenamento recomendado, resfriada e durante o transporte em armazenamento refrigerado. A integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa contendo 36 4,30 unidades. Com registro no SIF, SIF ou SIM.</p>	36	RS	0,91	RS	32,76
16	<p>MADEIRA BOVINA CONGELADA (S60) INGREDIENTES: Carne bovina, água, tipo para file, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, alho, aroma natural, estabilizante emulsificante de sódio, emulsificante emulsificante de ácido e sódio, NÃO CONTÉM GLUTEN, EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e identificação impressa. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%, Gordura: máximo 15%, Sódio: Máximo 400mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impressa na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou inferior a -12°C. Deve ser transportado em embalagem adequada ao armazenamento recomendado, resfriada e durante o transporte em armazenamento refrigerado. A integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 4 kg.</p>	120	RS	0,60	RS	72,00
17	<p>LINGUIÇA TORÇANA, produto com e curado obtido exclusivamente de carne suína, adocicada de gordura suína e ingredientes naturais. Ingredientes: Carne suína, sal, açúcar, pimenta, alho, sal, gordura animal, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, proteína de soja, sal, alho, aroma natural, estabilizante emulsificante de sódio, emulsificante emulsificante de ácido e sódio, NÃO CONTÉM GLUTEN, EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e identificação impressa. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%, Gordura: máximo 15%, Sódio: Máximo 400mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impressa na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou inferior a -12°C. Deve ser transportado em embalagem adequada ao armazenamento recomendado, resfriada e durante o transporte em armazenamento refrigerado. A integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 4 kg.</p>	50	RS	10,08	RS	504,00
18	<p>Linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 kg, embalagem deve conter solo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIF ou SIM sem manchas, avermelhada, odor e sabor próprio, com adição de água ou óleo em no máximo 3%, e conteúdo e avaliação do ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao armazenamento 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>	50	RS	70,16	RS	3.508,00
19	<p>Mortadela, tipo biológica, origem carne bovina, caracterizada adocicada sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Deve conter por 40g de produto no mínimo 104kcal, 3,7g de carboidrato, 5,7g de proteína, 6,5g de gordura total, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e identificação impressa. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%, Gordura: máximo 15%, Sódio: Máximo 400mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impressa na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou inferior a -12°C. Deve ser transportado em embalagem adequada ao armazenamento recomendado, resfriada e durante o transporte em armazenamento refrigerado. A integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 2kg.</p>	0	RS	18,22	RS	-
20	<p>Pasta Bresaola (Lagarto), carne em pedaços, 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), SIF ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termossensíveis, atóxicos, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com informações de acordo com legislação vigente. Pouches com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%, Gordura: máximo 10%. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impressa na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou inferior a -12°C. Deve ser transportado em embalagem adequada ao armazenamento recomendado, resfriada e durante o transporte em armazenamento refrigerado. A integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.</p>	0	RS	28,49	RS	-

21	10	kg	10	RS	26,73	RS	267,30
<p>Queijo, tipo suíçaria, apifadante leite e fermento lático. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Deve conter por 100g de produto no mínimo 113kcal, 6,4g de proteína, 9,9g de gordura total, 6,0g de gordura saturada, 297mg de cálcio e 312mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Envasado e acondicionado em bandejas de isopor ou saco plástico não fóssico e resistentes, com etiqueta de peso (50g e 1kg), nome de fabricação, data de fabricação e demais informações exigidas pela Lei de Rotulagem de Alimentos. ENVASEMENTOS: 20 unidades de 50g.</p>		kg	0	RS	6,22	RS	-
22		kg					
23	50	kg	50	RS	6,22	RS	311,00





**Prefeitura Municipal de Jaguaraiava**

Centro Administrativo Prefeito Otello Renato Baroni  
 Praça Manoel Gomes, 142 - Campo Ava - Cx Postal 11 - Fone: (43) 3538 - 9400 - Fax: (43) 3538 - 9432  
 Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.900.900/0001-39 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**

**CARNES E FRIGOS 2019**

ITEM	QUANTIDADE (TOTAL)	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	10500	Und	R\$ 0,48	R\$ 5.040,00
2	110	Kg	R\$ 16,44	R\$ 1.808,40
3	0	Kg	R\$ 13,00	R\$ -
4	2700	Kg	R\$ 12,80	R\$ 34.560,00
5	0	Kg	R\$ 13,06	R\$ -
6	0	Kg	R\$ 21,58	R\$ -

**ESPECIFICAÇÃO**

1 **ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15x20)**. INGREDIENTES: Carne bovina, feixa, gordura bovina, cebola, creme natural, provone de soja, levedo de rústa, sal, proteína animal de colágeno, amido, açúcar, emulsificante E166, sem pimante, CONTEM (emulsião E451), creme caramelo, antioxido entre outros aditivos (emulsião E166), sem pimante. CONTEM GLUTEN: Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente sêmítica e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF ou SOC. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em saças plásticas de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária em saco plástico de polietileno, contendo até 20 kg. O prazo de validade do produto deverá ser em sala de resfriado refrigerado, mantido em temperatura constante de até -12°C, com umidade relativa de 65% a 75%, durante todo o seu período de validade. Caixa com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 26mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.

2 **Aprumado, origem carne equina, características adicionais sem pimante. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 100g: proteína 18,0g; gordura total, 24g de proteínas totais, 0,3g de gordura saturada, 0,3g de gorduras insaturadas, 0,3g de carboidratos, 0,3g de fibras, 0,3g de açúcares, 0,3g de minerais, 0,3g de vitaminas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em saças plásticas de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária em saco plástico de polietileno, contendo até 20 kg. O prazo de validade do produto deverá ser em sala de resfriado refrigerado, mantido em temperatura constante de até -12°C, com umidade relativa de 65% a 75%, durante todo o seu período de validade. Caixa com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 26mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.**

3 **Bife de frígido bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g. Deverá ter características do produto e leito de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprios ao consumo e que alterem suas características nutritivas (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar do lote de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses**

4 **CARNE EM NATURA EM QUIDOS (SUSSO) (CARNES) INGREDIENTES: Carne bovina, músculo de acém. Toda matéria prima utilizada no produto deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF ou SIM, utilizado de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão refrigerado, leitada com fita adesiva, resistentes e danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg**

5 **Carne bovina in natura moída congelada, tipo MÍDULO DE ACÉM, apresentação moída. INGREDIENTES: Carne bovina moída, músculo de acém. Toda matéria prima utilizada no produto deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIF ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em saças plásticas de polietileno 1 litro, tipo "Coyotec", termocolante, atóxica, transparente e resistente, contendo etiqueta pré-lixada com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pácea 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 refrigerado, leitada 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. Caixa com até 20kg**

6 **Carne bovina, tipo PATINHO corte em fêcia. INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente sêmítica 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 saças plásticas de polietileno 1 litro, tipo "Coyotec", termocolante, atóxica, transparente e resistente, contendo etiqueta pré-lixada com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pácea 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 refrigerado, leitada 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. Caixa com até 20kg**





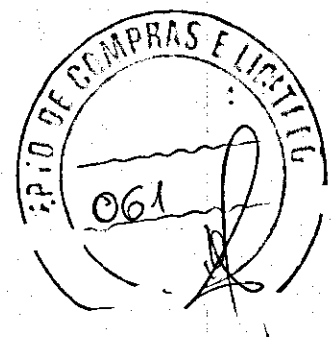


	110		110	RS	26,73	RS	2.940,30
	110	Kg		RS		RS	
21							
22		Kg	0	RS	6,22	RS	-
23	2500	Kg	2500	RS	6,22	RS	15.550,00

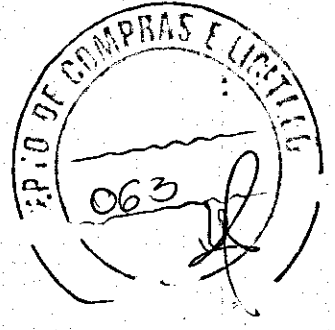
Qualquer tipo massalada, lipídica, gordurosa, adoçada e fermentada. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 15% (café), 6% de proteínas, 9% de gorduras totais, 6% de gorduras saturadas, 20% (mg) de cálcio e 112mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: frasco e embalagem em bandejas de isopor ou sacos plásticos não térmicos e resistentes, com etiqueta de peso (50g ± 1%), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela Lei de Rotulagem da ANVISA. AVALIAMENTO: conservável a 10 °C.

Sabido, tipo bar, de leite de frango, sem açúcar, sem conservantes, sem gases, utilizado como colírio, congelado, não pode ser a data de fabricação superior a 30 dias da data de entrega sem geladeira. Registro no SIM, RIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 3 kg, em sacos plásticos do polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), orientando nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovados para contato direto com o consumidor, de acordo com a Resolução 100/99 da ANVISA, com selagem a quente no bico e no base, 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, com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou permitir a integridade do produto durante todo o período de validade.

Sabido, tipo bar, de leite de frango, congelado, não pode ser a data de fabricação superior a 30 dias da data de entrega sem geladeira. Registro no SIM, RIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 3 kg, em sacos plásticos do polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), orientando nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovados para contato direto com o consumidor, de acordo com a Resolução 100/99 da ANVISA, com selagem a quente no bico e no base, 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, com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou permitir a integridade do produto durante todo o período de validade.







7	<p>Carne bovina de patina tipo coado mais ou menos, com filetes ou aboites - Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser proveniente de estabelecimento registrado no SIF no SIM, EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vista, tipo "Coyote", lermoscavilhosa, atóxica, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem vigente (Acordo com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%, Umidade: 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, lacerada com fita adesiva, resistente a dano durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.</p>	RS	25,08	RS	-
8	<p>Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suíla com ossa, com até 10% de gordura, sem salmão de acaramento ou manchas esverdeadas, livre de veios e sujidade, congelada, acondicionada em embalagem. Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vista, tipo "Coyote", lermoscavilhosa, atóxica, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem vigente (Acordo com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%, Umidade: 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, lacerada com fita adesiva, resistente a dano durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.</p>	RS	12,33	RS	-
9	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILE DE BEM COMILADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 8%, sem veneno, salmão, nem amarelado ou sem pastoso, cor própria sem manchas esverdeadas, deiteiro e suave própria, com ausência de sujidade, penstina e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIF. Embalagem PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vista, tipo "Coyote", lermoscavilhosa, atóxica, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem vigente (Acordo com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%, Umidade: 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, lacerada com fita adesiva, resistente a dano durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.</p>	RS	9,68	RS	5.808,00
10	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRIÇONA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 8%, sem veneno, salmão, nem amarelado ou sem pastoso, cor própria sem manchas esverdeadas, deiteiro e suave própria, com ausência de sujidade, penstina e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIF. Embalagem PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vista, tipo "Coyote", lermoscavilhosa, atóxica, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem vigente (Acordo com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%, Umidade: 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, lacerada com fita adesiva, resistente a dano durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.</p>	RS	6,12	RS	8.568,00
11	<p>Carne de frango moída, temperada empacada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, úmido, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprios e agradável, o produto deve ser livre de gordura trans e ter no máximo 9% de cáterolado e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária deve ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o produto refrigerado, se caber deverão apresentar o nome de fabricante atóxica, peso líquido, SIF, SIF. Ite e validade.</p>	RS	0,65	RS	1.560,00
12	<p>Carne de porco in natura, tipo FERNIL, suco, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem ossos, apresentando carne em cubos, sem salmão de acaramento ou manchas esverdeadas, livre de veios e sujidade, congelada, acondicionada em embalagem. Embalagem PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vista, tipo "Coyote", lermoscavilhosa, atóxica, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem vigente (Acordo com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%, Umidade: 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, lacerada com fita adesiva, resistente a dano durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.</p>	RS	12,52	RS	7.512,00
13	<p>CARNE DE MERLUZIA empacada congelada e congelada, com peso aproximado de 25 e 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe melhiza. Aspecto próprio, úmido e próprio, com ausência de sujidade, penstina e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIF. Embalagem PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vista, tipo "Coyote", lermoscavilhosa, atóxica, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem vigente (Acordo com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%, Umidade: 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, lacerada com fita adesiva, resistente a dano durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.</p>	RS	24,93	RS	6.232,50







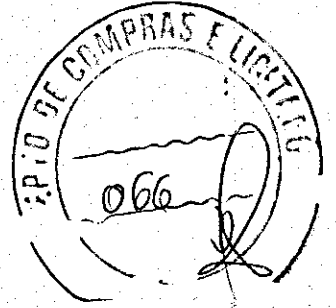
# Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni  
Praça Isabel de Souza, 143 - JARDIM SÃO JOSÉ - JAGUARAIAVA - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.903.903/0001-58 - contato@jaguaraiava.pr.gov.br

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

### CARNES E FRIOS (2015)

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	0	Und	RS 0,48	RS -
2	35	kg	RS 16,44	RS 575,40
3	0	kg	RS 13,00	RS -
4	0	kg	RS 12,80	RS -
5	50	kg	RS 13,06	RS 653,00
6	0	kg	RS 21,58	RS -

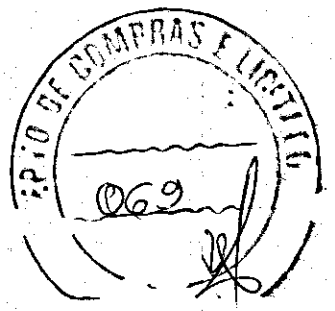








14	<p>Filé de Tilapia congelado. Caracteriza-se por particular de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. O produto deve ser armazenado em embalagem de plástico. Deve apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -18°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e derretido. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar livre de microorganismo e de qualquer tipo de contaminação. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais.</p> <p>Deverá passar o controle de qualidade de inspeção Federal (SIF). Semelhante ao item 10 e 20.</p> <p>Deverá apresentar os seguintes dados: Nome do fabricante, endereço, telefone, fax, e-mail, CNPJ, inscrição estadual e municipal, data de validade, prazo de validade, temperatura de conservação e transporte, e informações nutricionais.</p>	0	RS	48,18	RS	455,00
15	<p><b>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (500g)</b> INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, salmão, cebola, alho, ervas naturais, estabilizantes orgânicos de ácido, amido de milho, sal, corante natural, conservantes naturais, ácido ascórbico (E316), CONTÉM GLUTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade equivalente à utilizada no produto de referência. O produto deve ser armazenado em embalagem de plástico. Deve apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -18°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e derretido. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar livre de microorganismo e de qualquer tipo de contaminação. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais.</p> <p>Deverá passar o controle de qualidade de inspeção Federal (SIF). Semelhante ao item 10 e 20.</p> <p>Deverá apresentar os seguintes dados: Nome do fabricante, endereço, telefone, fax, e-mail, CNPJ, inscrição estadual e municipal, data de validade, prazo de validade, temperatura de conservação e transporte, e informações nutricionais.</p>	500	Urd	0,91	RS	455,00
16	<p><b>NIRE BOVINO CONGELADO (600g)</b> INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para flocos, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, barril, ervas naturais e antioxidante etilhexano de ácido (antioxidante E316), CONTÉM GLUTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade equivalente à utilizada no produto de referência. O produto deve ser armazenado em embalagem de plástico. Deve apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -18°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e derretido. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar livre de microorganismo e de qualquer tipo de contaminação. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais.</p> <p>Deverá passar o controle de qualidade de inspeção Federal (SIF). Semelhante ao item 10 e 20.</p> <p>Deverá apresentar os seguintes dados: Nome do fabricante, endereço, telefone, fax, e-mail, CNPJ, inscrição estadual e municipal, data de validade, prazo de validade, temperatura de conservação e transporte, e informações nutricionais.</p>	0	Urd	0,60	RS	-
17	<p><b>LINGUIÇA TOSCANA</b>, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes congelados. Apresenta aparência e cor rosadas, com pontas bem marcadas amareladas, chamo e sabor próprio, com ausência de sujidade, gordura e nervos, com registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 301), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do produto, prazo de validade, temperatura de conservação e transporte, e informações nutricionais. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: pacote plástico de polietileno de alta densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 301), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do produto, prazo de validade, temperatura de conservação e transporte, e informações nutricionais. EMBALAGEM TERCIÁRIA: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 4 kg.</p>	0	kg	10,08	RS	-
18	<p>Linguiça tipo calabresa, moída e defumada, pacote de 5 kg, embalagem deve conter selo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIV, sem manchas, amareladas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 10% do peso líquido do produto. Deve apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -18°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e derretido. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar livre de microorganismo e de qualquer tipo de contaminação. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais.</p> <p>Deverá passar o controle de qualidade de inspeção Federal (SIF). Semelhante ao item 10 e 20.</p> <p>Deverá apresentar os seguintes dados: Nome do fabricante, endereço, telefone, fax, e-mail, CNPJ, inscrição estadual e municipal, data de validade, prazo de validade, temperatura de conservação e transporte, e informações nutricionais.</p>	5	kg	70,16	RS	350,80
19	<p><b>Mixelada</b>, tipo bolacha, origem carne bovina, características específicas sem pinna. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: 100g contém: Energia 350 kcal, Proteína 10g, Gordura 15g, Carboidrato 45g, Fibras 2g, Açúcar 10g, Sódio 100mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 301), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do produto, prazo de validade, temperatura de conservação e transporte, e informações nutricionais. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: pacote plástico de polietileno de alta densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 301), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do produto, prazo de validade, temperatura de conservação e transporte, e informações nutricionais. EMBALAGEM TERCIÁRIA: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 4 kg.</p>	0	kg	18,22	RS	-
20	<p><b>Pasta Branca (Lagarto)</b>, cor de leite, INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade equivalente à utilizada no produto de referência. O produto deve ser armazenado em embalagem de plástico. Deve apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -18°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e derretido. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar livre de microorganismo e de qualquer tipo de contaminação. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais.</p> <p>Deverá passar o controle de qualidade de inspeção Federal (SIF). Semelhante ao item 10 e 20.</p> <p>Deverá apresentar os seguintes dados: Nome do fabricante, endereço, telefone, fax, e-mail, CNPJ, inscrição estadual e municipal, data de validade, prazo de validade, temperatura de conservação e transporte, e informações nutricionais.</p>	0	Urd	28,49	RS	-



21	35	35	R\$	26,73	R\$	935,55
22	150	150	R\$	6,22	R\$	933,00
23		0	R\$	6,22	R\$	-

Objeto: tipo primário, embalagem tipo 3 gramas, leite, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS deve conter o N.º de registro 1584 e o N.º de análise 8.94 de registro de leite, 6.3g de gordura total, 297mg de cálcio e 3,12mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fecho e embalagem em bandeja de isopor ou saco plástico não térmico e remanejável, com etiqueta de peso (999) e 1kg, nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela Lei de Rotulagem da ANVISA, ARMAZENAMENTO: conservado 0 a 10 °C.

Saída: tipo hot dog, de carne de frango, sem pele, sem picante, em gomos uniformes que cubram, congelada, não podem ser a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten. Registro no SIM, SIP ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA de 2,5 a 3 kg, em sacos de polietileno de baixa densidade, com o tipo primário, fechamento à vácuo, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para consumo direto como alimentos, de acordo com a resolução 195/99 da ANVISA, sem edulçantes a quente na base e na boca, sem perfumação ou aromatizantes. 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.

Saída: tipo hot dog, congelada, não podem ser a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pele. Registro no SIP EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 3 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, com o tipo primário, fechamento à vácuo ou a legislação vigente (RJC 360), contendo nome e endereço do fabricante, data de validade, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para consumo direto como alimentos, de acordo com a resolução 195/99 da ANVISA, sem edulçantes a quente na base e na boca, sem perfumação ou aromatizantes. 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.

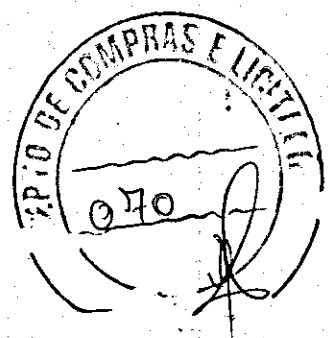


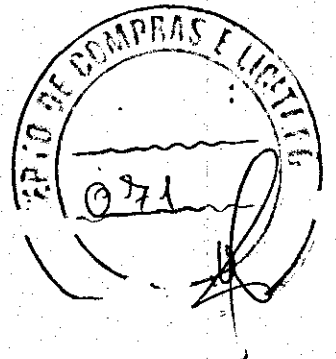
# Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni  
Jaguaraiava - PR - CEP: 84850-000 - Cx. Postal: 5400 - Fone: (43) 3428 - 4422  
CNPJ: 06.958.000/0001 - Cx. Postal: 5400 - Jaguaraiava - PR

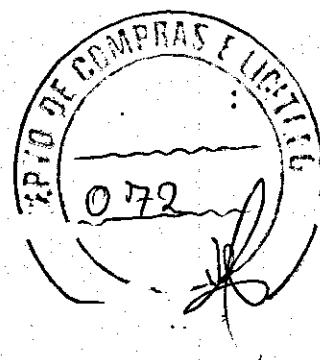
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	0	Und	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (19256); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, ervas naturais, proteína de soja, farinha de roxa, sal, proteína animal de colágeno, alho, salm, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caroteno, antioxidante atóxico de sódio (antioxidante E310), soro prático, COSEUM (Colesterol). O produto deve ser produzido em estabelecimento licenciado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) 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 reforçada, 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. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 19%, Gordura: máximo 10%, Sódio: Máximo 20-mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.	0	R\$ 0,48	R\$ -
2	0	kg	Apreciação: origem sempre suína, carotenóides adicionados sem alumínio. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 32 kcal, 1,3g de carboidrato, 4,8g de proteína, 0,9g de gordura total, 0,3g de gordura saturada e 25mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tecido e resistente, com etiqueta de peso (500 x 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela Lei de rotulagem de ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C.	0	R\$ 16,44	R\$ -
3	0	kg	Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e bento de -18°C ou substância estranha ao produto que seja perceptível a olho nu e sem odor anormal. Deve ser produzido em estabelecimento licenciado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) 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 reforçada, adequada 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 2kg.	0	R\$ 13,00	R\$ -
4	1400	kg	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MÚSCULO AGEM) 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 inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou SIM/EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçada, adequada 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 2kg.	1400	R\$ 12,80	R\$ 17.920,00
5	700	kg	Carne bovina in natura moída congelada, tipo MOÍDO DE AGEM, 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 inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou SIM/EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Ziploc", semicondutor, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçada, adequada 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 2kg.	700	R\$ 13,06	R\$ 9.142,00
6	700	kg	Carne bovina, tipo PATINHO com osso em bife. 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 inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou SIM/EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Ziploc", semicondutor, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçada, adequada 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 2kg.	700	R\$ 21,58	R\$ 15.106,00

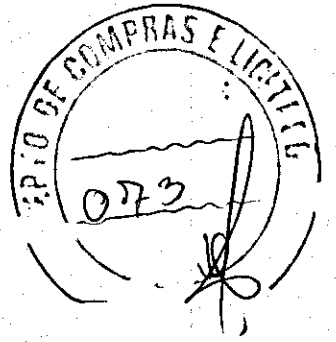




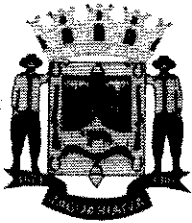
Item	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
7	Carne bovina de primeira categoria com ou sem ossos. Carne bovina, oca ou mais ou menos. Toda matéria prima utilizada na fabricação do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizada deverão ser provenientes de abate inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou SIF ou SIMI, EMBALAGEM PRIMÁRIA em sacos plásticos tipo "Covone", contendo no máximo 2,5kg de produto líquido, com validade mínima de 12 meses. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína mínima 20%, Gordura máxima 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, lacerada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.	0	Kg	25,08	RS -
8	Carne de porco in natura, tipo Ilhéus ou fígado, com até 10% de gordura, sem salmão de escorpião ou mariscos envenenados, livre de resíduos e sujidade, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à visão, tipo "Covone", impermeabilizada, atóxica, transparente e resistente, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacerada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20 kg de produto líquido. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacerada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	0	Kg	12,33	RS -
9	CARNE DE FRANGO TIPO PÉ DE FETO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de sal de no máximo de 6%, sem injeções, Aspecto próprio, não amolecido e não pegajoso, cor própria sem manchas avermelhadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidade, com registro no SIF ou SIF ou SIMI, Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses e contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg e 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo o produto líquido, com validade mínima de 12 meses. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína mínima 20%, Gordura máxima 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, lacerada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	1600	Kg	9,68	RS 15.488,00
10	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempo, Aspecto próprio, não amolecido e não pegajoso, cor própria sem manchas avermelhadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidade, com registro no SIF ou SIF ou SIMI, Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses e contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg e 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo o produto líquido, com validade mínima de 12 meses. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína mínima 20%, Gordura máxima 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, lacerada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	1100	Kg	6,12	RS 6.732,00
11	Carne de Frango moída, empacotada, 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 próprios e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboidratos e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária deverá ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, caso deva ser usado para a embalagem vigente. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacerada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	0	Und	0,65	RS -
12	Carne de porco in natura, tipo BERNÊ, freixo, com até 10% de gordura, apresentando sem pele, sem gordura e sem ossos, apresentando cor de carne, sem sinais de acúmulo ou manchas avermelhadas, livre de resíduos e sujidade, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à visão, tipo "Covone", impermeabilizada, atóxica, transparente e resistente, contendo de 1 a 2 kg, data e peso. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacerada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20 kg e deverá conter as seguintes especificações exigidas pela Lei de Rotulagem da ANVISA. Com registro no SIF ou SIF ou SIMI.	550	Kg	12,52	RS 6.886,00
13	CARNE DE MURILUX empacotada e congelada, com peso aproximado de 25 g e 30 gramas. O produto deve ser exclusivamente de file de porco mariz. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável, sabor próprio, consistente e tenaz, sem excesso de gordura, cor própria, crocante externamente, macio e agradável à digestão interna, o produto deve ser livre de gorduras trans. Registro no SIF ou SIF ou SIMI. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg e 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo o produto líquido, com validade mínima 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, adequado ao empilhamento recomendado, lacerada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	0	Kg	24,93	RS -



14	<p>Filo de Têxtilis congelado. Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, ossos, espinha e vísceras. O produto deve ser congelado em embalagem adequada, com temperatura de no máximo -18°C no momento da embalagem. O produto final não deve conter interferências estranhas à sua composição. Adesão entre blocos de microcongelamento não é permitida. Deve conter livre de odor, sabores estranhos e conservantes artificiais.</p> <p>Deve-se pesquisar o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem 1,0 a 2,0 kg. Transportados com embalagem hermética, inviolável, atóxica. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a determinação do produto, tipo do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedimento de informação nutricional.</p>	Kg	0	RS	48,18	RS	-
15	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (S60) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, sal, eschala, colágeno de bovino, sal, alho, ervas naturais, estabilizantes tripolifosfato de sódio, antioxiante etorbatato de sódio e corante de extrato de beterraba. EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagens individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressas. 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 SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, com o nome do produto e o número de lote impressos. Deve conter no mínimo: a determinação do produto, tipo do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedimento de informação nutricional e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com 36 4 90 unidades. Com registro no SIF. SIF ou SIM.</p>	Und	0	RS	0,91	RS	-
16	<p>NIQUE BOVINO CONGELADO (S60X) INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para fofos, gordura bovina, polioleína, proteína de soja, sal, alho, ervas naturais, estabilizantes tripolifosfato de sódio, antioxiante etorbatato de sódio e corante de extrato de beterraba. EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagens individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressas. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 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, com o nome do produto e o número de lote impressos. Deve conter no mínimo: a determinação do produto, tipo do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedimento de informação nutricional e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 4 kg.</p>	Und	0	RS	0,60	RS	-
17	<p>LINGUIÇA TORCANA, produto que é curado obtido exclusivamente de carne suína, adocorada de gordura suína e ingredientes e condimentos. Aspecto externo, não amolecido e nem pegajoso, com proprio sem manchas escuras, obovado e arredondado, com comprimento médio de 10 cm e diâmetro médio de 2,5 a 3,18 cm, com base plástica de polietileno de baixa densidade, quando ativo, com o rótulo impresso no verso de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, endereço do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço da fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com o consumidor, de acordo com a resolução 103-99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfluorados 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 garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	Kg	450	RS	10,08	RS	4.536,00
18	<p>Linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, peso de 5 kg, embalagem deve conter selo de procedência com data de validade e selo do SIF. SIF ou SIM sem manchas, escuras, odor e sabor próprio, com adição de água ou leite de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses.</p>	Kg	0	RS	70,16	RS	-
19	<p>Mortadela, tipo bolacha, origem carne bovina, caracterizada adicionalmente com proteína. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 100g de produto no mínimo 12% kcal, 1% de gordura, 5,7% de proteína, 5,2% de gordura total, 7,4% de gordura saturada e 91 mg de sódio. EMBALAGEM PRIMARIA: lãmina e embalagem em bandejas de isopor ou saco plástico não térmico e resistente, com selagem a quente na base e na boca, sem perfluorados ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 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, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.</p>	Kg	0	RS	18,22	RS	-
20	<p>Peixe Bovero (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), SIF ou SIM. EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à visão, tipo "Cryovac", hermético/invólucro, atóxico, transparente e resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Embalagem 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 garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixa com até 20kg.</p>	Und	0	RS	28,49	RS	-



21	<p>Queijo tipo mussarela, superdureito leve e derretimento leve. INFORMACOES NUTRICIONAIS deve conter por 100g de produto no mínimo 11 kcal, 6,4g de proteína, 9,9g de gordura total, 6,9g de gordura saturada, 297mg de cálcio e 31,2mg de sódio. EMBALAGEM PRIMARIA: fechado e embalado em bandeja de isopor ou sacor plástico não reciclado e resfriado, com etiqueta de peso (500g ± 10g), número de fabricação, data de validade e demais informações exigidas pela Lei de rotulagem de ANVISA. ARMAZENAMENTO: congelado. D = 10 - C.</p>	0	R\$ 26,73	R\$ -
22	<p>Salicida, tipo boi dog, de amarelo de frango, sem aromatizante, em grânulos, em embalagem, acondicionados, não embalados, em embalagem primária, com validade de 12 meses, em embalagem primária, com validade de 12 meses, em embalagem primária, com validade de 12 meses, em embalagem primária, com validade de 12 meses. EMBALAGEM PRIMARIA: de 25 x 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem do 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 o produto, número de registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para o produto, sem permissão ou vazamento. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adaptada ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a rasgos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	0	R\$ 6,22	R\$ -
23	<p>Salicida bovino: sem tipo boi dog, congelado, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias de data de entrega sem que seja realizado o pagamento regular no SIF (SISTEMA INTEGRADO DE FISCALIZAÇÃO) de 24 kg, em embalagem primária, com validade de 12 meses, em embalagem primária, com validade de 12 meses, em embalagem primária, com validade de 12 meses, em embalagem primária, com validade de 12 meses. EMBALAGEM PRIMARIA: de 25 x 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem do 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 o produto, sem permissão ou vazamento. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adaptado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a rasgos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	0	R\$ 6,22	R\$ -



# Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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

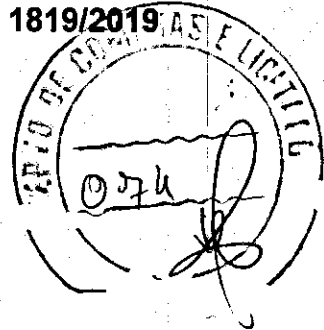
## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Jaguariáiva, 21 de março de 2019.

Ref: Protocolo Nº 1819/2019

A

Secretaria de Planejamento



### SOLICITAÇÃO DE BLOQUEIO

Solicito Bloqueio/indicação de conta para com a finalidade de atender as necessidades de diversas secretarias em relação a aquisição de carnes e frios.

#### Valor (R\$)

75.936,40 (Setenta e cinco mil novecentos e trinta e seis reais e quarenta centavos).

DESENVOLVIMENTO SOCIAL.

11.303,56 (Onze mil trezentos e três reais e cinquenta e seis centavos). EDUCAÇÃO (EJA)

228.803,42 (Duzentos e vinte e oito mil oitocentos e três reais e quarenta e dois centavos). EDUCAÇÃO (ENSINO FUNDAMENTAL)

72.655,32 (Setenta e dois mil seiscentos e cinquenta e cinco reais e trinta e dois centavos). EDUCAÇÃO (CEMEI)

4.386,75 (Quatro mil trezentos e oitenta e seis reais e setenta e cinco centavos). ENSINO PROFISSIONALIZANTE

75.810,00 (Setenta e cinco mil oitocentos e dez reais). HOSPITAL MUNICIPAL CAROLINA LUPION.

1.758,40 (Mil setecentos e cinquenta e oito reais e quarenta centavos). SEC. DE SAUDE (ZONA RURAL)

  
MAURICIO FERNANDES

DIRETOR DE COMPRAS E LICITAÇÃO





# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

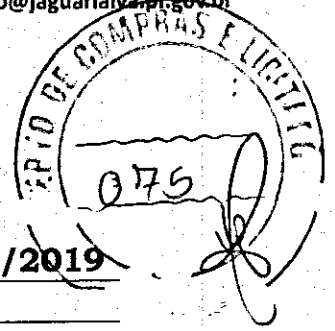
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000

Fone: (43) 3535-9400 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-38 - planejamento@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO

## FOLHA DE INFORMAÇÃO

Protocolo nº 1819/2019



Ao Departamento de Compras e Licitação

Indicamos a seguinte dotação orçamentaria para processo de licitação  
Objetivando aquisição de carnes e frios para atender as secretarias.

3.3.90.30.00.00.00.00 Proj. Atividade 2.034 Material de Consumo  
3.3.90.30.00.00.00.00 Proj. Atividade 2.055 Material de Consumo  
3.3.90.30.00.00.00.00 Proj. Atividade 2.047 Material Distribuição Gratuita  
3.3.90.30.00.00.00.00 Proj. Atividade 2.112 Material Distribuição Gratuita  
3.3.90.30.00.00.00.00 Proj. Atividade 2.039 Material de Consumo  
3.3.90.30.00.00.00.00 Proj. Atividade 2.075 Material de Consumo  
3.3.90.30.00.00.00.00 Proj. Atividade 2.066 Material de Consumo

25/03/2019

**Nara Giselle Bueno**

Secretária Municipal de Planejamento

Folha de Informação 45/19





**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA**

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



**AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO**

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

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

**Processo Administrativo:** 61/2019  
**Modalidade:** Pregão eletrônico  
**Forma de Julgamento:** MENOR PREÇO POR ITEM  
**Forma de Pagamento:** 30 DIAS  
**Prazo de Entrega:** 12 meses  
**Local de Entrega:** ALMOXARIFADO CENTRAL  
**Vigência:** 12  
**Objeto da Licitação:** Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2.019  
**Observações:**

	Descrição do item	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Previsto
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	UNI	13220	6.345,60
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.	KG	235	3.863,40
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 validade de no mínimo três meses	KG	60	780,00



## AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

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

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

**Processo Administrativo:** 61/2019  
**Modalidade:** Pregão eletrônico  
**Forma de Julgamento:** MENOR PREÇO POR ITEM  
**Forma de Pagamento:** 30 DIAS  
**Prazo de Entrega:** 12 meses  
**Local de Entrega:** ALMOXARIFADO CENTRAL  
**Vigência:** 12  
**Objeto da Licitação:** Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2.019

### Observações:

Descrição do item	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Previsto
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			
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,	KG	2830	36.959,80
6 Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifés, 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	KG	1200	25.896,00
7 Carne bovina de primeira, tipo coxão mole ou alcatra, : Carne bovina, coxão mole ou alcatra ,Toda matéria prima	KG	80	2.006,40



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA**

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



## AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

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

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

**Processo Administrativo:** 61/2019  
**Modalidade:** Pregão eletrônico  
**Forma de Julgamento:** MENOR PREÇO POR ITEM  
**Forma de Pagamento:** 30 DIAS  
**Prazo de Entrega:** 12 meses  
**Lugar de Entrega:** ALMOXARIFADO CENTRAL  
**Vigência:** 12  
**Objeto da Licitação:** Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2.019

**Observações:**

Descrição do item	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Previsto
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			
8 Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso , com ate 10% de gordura, 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, I	KG	80	986,40
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 PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade	KG	3050	29.524,00
10 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,	KG	3700	22.644,00



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA**

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

Pág. 4 de 8



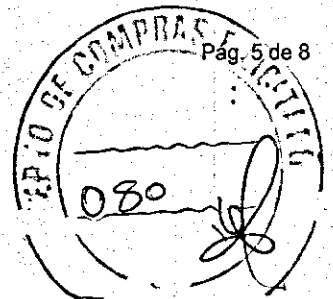
**AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO**

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

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

**Processo Administrativo:** 61/2019  
**Modalidade:** Pregão eletrônico  
**Forma de Julgamento:** MENOR PREÇO POR ITEM  
**Forma de Pagamento:** 30 DIAS  
**Prazo de Entrega:** 12 meses  
**Local de Entrega:** ALMOXARIFADO CENTRAL  
**Vigência:** 12  
**Objeto da Licitação:** Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2.019  
**Observações:**

Descrição do item	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Previsto
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			
11 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,	UNI	13050	8.482,50
12 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	KG	4350	54.462,00
13 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.	KG	1500	37.395,00



## AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

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

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

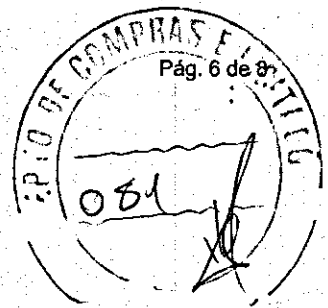
**Processo Administrativo:** 61/2019  
**Modalidade:** Pregão eletrônico  
**Forma de Julgamento:** MENOR PREÇO POR ITEM  
**Forma de Pagamento:** 30 DIAS  
**Prazo de Entrega:** 12 meses  
**Local de Entrega:** ALMOXARIFADO CENTRAL  
**Vigência:** 12  
**Objeto da Licitação:** Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2.019  
**Observações:**

Descrição do item	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Previsto
14 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 microorganismos capazes de constituir perigo	KG	100	4.818,00
15 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	UNI	5020	4.568,20
16 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)	UNI	16020	9.612,00
17 LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura	KG	3700	37.296,00



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA**

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



## AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

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

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

<b>Processo Administrativo:</b>	61/2019
<b>Modalidade:</b>	Pregão eletrônico
<b>Forma de Julgamento:</b>	MENOR PREÇO POR ITEM
<b>Forma de Pagamento:</b>	30 DIAS
<b>Prazo de Entrega:</b>	12 meses
<b>Lugar de Entrega:</b>	ALMOXARIFADO CENTRAL
<b>Vigência:</b>	12
<b>Objeto da Licitação:</b>	Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2.019
<b>Observações:</b>	

	Descrição do item	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Previsto
18	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) Lingüiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem deverá 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	KG	1025	71.914,00
19	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	KG	50	911,00
20	Posta Branca (Lagarto), corte em pecas, INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto ,Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção	KG	80	2.279,20



**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



Pag 7 de 8

## AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

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

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

**Processo Administrativo:** 61/2019  
**Modalidade:** Pregão eletrônico  
**Forma de Julgamento:** MENOR PREÇO POR ITEM  
**Forma de Pagamento:** 30 DIAS  
**Prazo de Entrega:** 12 meses  
**Local de Entrega:** ALMOXARIFADO CENTRAL  
**Vigência:** 12  
**Objeto da Licitação:** Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2.019  
**Observações:**

	Descrição do item	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Previsto
	PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta			
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	KG	235	6.281,55
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	KG	550	3.421,00
23	Salsicha bovina- suína tipo hot dog congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMARIA: 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	KG	3290	20.463,80





**ESTADO DO PARANÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA**

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



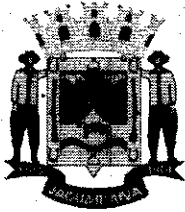
**AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO**

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

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

**Processo Administrativo:** 61/2019  
**Modalidade:** Pregão eletrônico  
**Forma de Julgamento:** MENOR PREÇO POR ITEM  
**Forma de Pagamento:** 30 DIAS  
**Prazo de Entrega:** 12 meses  
**Local de Entrega:** ALMOXARIFADO CENTRAL  
**Vigência:** 12  
**Objeto da Licitação:** Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2.019  
**Observações:**

**Total Previsto: 470.653,85**



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



## **EDITAL EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS - ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL - MEI**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº43/2019

PROC: 61/2019

EMISSÃO:01/04/2019

A PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA, mediante o 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, a Lei e o Decreto Municipal, respectivamente nºs. 123/2019 do dia 06/02/2019, e ainda subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93.

**TIPO: MENOR PREÇO – UNITÁRIO**

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:00 do dia 12/04/2019 até as 08:30 horas do dia 16/04/2019.**

**ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 08:31 até 08:59 horas do dia 16/04/2019.**

**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09:00 horas do dia 16/04/2019.**

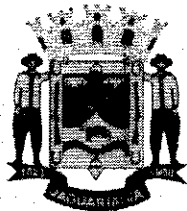
**REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).**

**LOCAL: [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) "Acesso Identificado"**

**PREGOEIRO: ELIO ZUB JUNIOR**

**E-MAIL: [comprasiag@gmail.com](mailto:comprasiag@gmail.com) ou [compras@jaguariaiva.pr.gov.br](mailto:compras@jaguariaiva.pr.gov.br)**

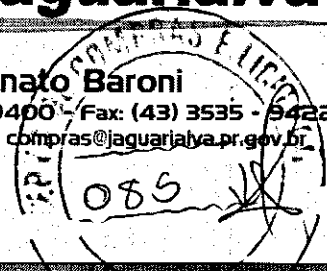
- 1. OBJETO: Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender as necessidades de Diversas Secretarias para o período de 2.019**
- 2. Justificativa: Para afins de composição da alimentação a ser fornecida por alguns Departamentos ( CEMEIS, ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PROJETO JOVEM APRENDIZ, HOSPITAL, CAPS E PROJETOS DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL).**



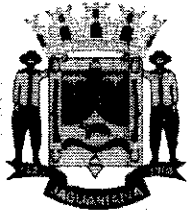
# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni  
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 5422  
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



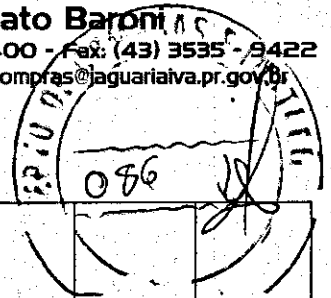
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato 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.	Und	13220	R\$ 0,48	R\$ 6.345,60
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. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C.	Kg	235	R\$ 16,44	R\$ 3.863,40
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 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	60	R\$ 13,00	R\$ 780,00
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	6230	R\$ 12,80	R\$ 79.744,00
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.	Kg	2830	R\$ 13,06	R\$ 36.959,80



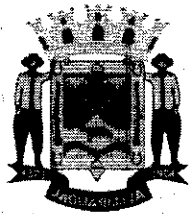
# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



6	Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifés, 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	Kg	1200	R\$ 21,58	R\$ 25.896,00
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 ate 20kg	Kg	80	R\$ 25,08	R\$ 2.006,40
8	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso, com ate 10% de gordura, 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	80	R\$ 12,33	R\$ 986,40
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 PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	Kg	3050	R\$ 9,68	R\$ 29.524,00

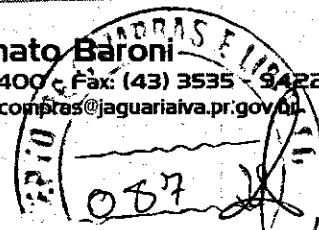


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400 e Fax: (43) 3535 - 5422  
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



10	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.	Kg	3700	R\$ 6,12	R\$ 22.644,00
11	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.	Und	13050	R\$ 0,65	R\$ 8.482,50
12	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.	Kg	4350	R\$ 12,52	R\$ 54.462,00
13	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.	Kg	1500	R\$ 24,93	R\$ 37.395,00

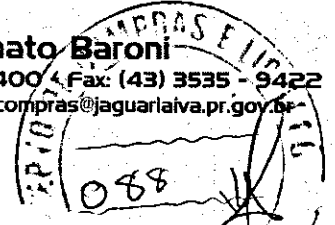


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

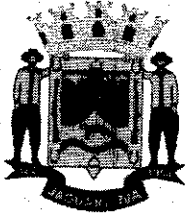
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



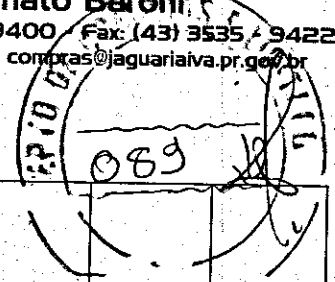
14	<p>Filé de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e víceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrito e nitrato (crítico).</p> <p>Devem 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	100	R\$ 48,18	R\$ 4.818,00
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, SIF, SIP ou SIM.</p>	Und	5020	R\$ 0,91	R\$ 4.568,20
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 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>	Und	16020	R\$ 0,60	R\$ 9.612,00



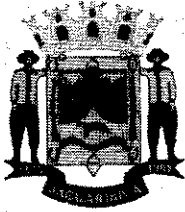
# Prefeitura Municipal de Jaguariá

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



17	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.	Kg	3700	R\$ 10,08	R\$ 37.296,00
18	Lingüiça tipo calabresa, 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	Kg	1025	R\$ 70,16	R\$ 71.914,00
19	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	50	R\$ 18,22	R\$ 911,00
20	Posta Branca (Lagarto), corte em pecas, INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto ,Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (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	Und	80	R\$ 28,49	R\$ 2.279,20
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 rotualgem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: conservação 0 a 10 °C.	Kg	235	R\$ 26,73	R\$ 6.281,55



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

22	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	550	R\$ 6,22	R\$ 3.421,00
23	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 PRIMARIA: de 2,5 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: Minimo 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 periodo de validade	Kg	3290	R\$ 6,22	R\$ 20.463,80

**Documentação:** a empresa vencedora deverá encaminhar juntamente com a proposta corrigida e habilitação folder do produto onde constem suas especificações.

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

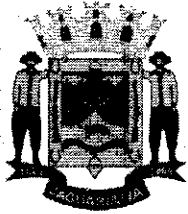
**Hospital Municipal Carolina Lupion**

Endereço: Rua Sebastião Xavier Sobrinho, 592

**Departamento de Ensino Profissionalizante**

Endereço: Rua Nicanor Soares S/N centro)



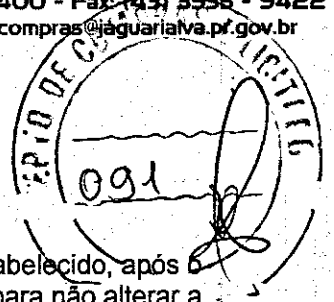


# Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



### 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 08:00 às 11:00 e das 13:00 às 16:30 h, 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:  $-18^{\circ}\text{C}$ , com tolerância de  $-12^{\circ}\text{C}$

Resfriados: até  $10^{\circ}\text{C}$ , ou conforme especificação do fabricante;

Refrigerados: preferencialmente  $+4^{\circ}\text{C}$  com tolerância  $+7^{\circ}\text{C}$  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.

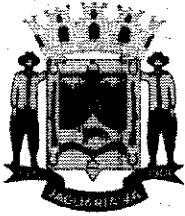
Os funcionários deverão estar devidamente uniformizados, uniforme adequado, limpo e proteção para o cabelo;

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 peso variando entre 1, 2 e 3 quilos obrigatoriamente;

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.

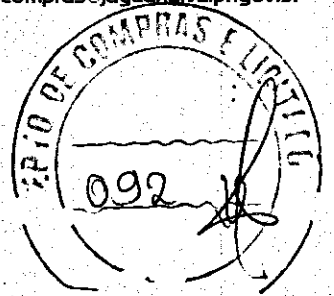


# Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



**Recursos Financeiros:** Correrá por conta da seguinte Dotação Orçamentária:

3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.034 Material de Consumo
3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.055 Material de Consumo
3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.047 Material Distribuição Gratuita
3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.112 Material Distribuição Gratuita
3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.039 Material de Consumo
3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.075 Material de Consumo
3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.066 Material de Consumo

**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

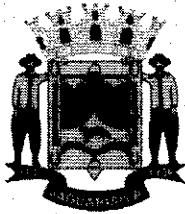
**ANEXO 06** - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME/EPP.

**ANEXO 07** - MINUTA DO CONTRATO

### 3. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

3.1. 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**.

3.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário designado, 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)**

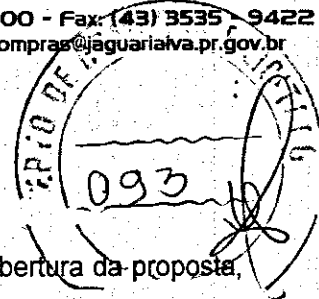


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



### 4. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO:

4.1. 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.

### 5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

5.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste Edital e seus anexos, pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que estejam, obrigatoriamente, cadastrados no sistema eletrônico utilizado neste processo, nos seguintes termos:

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

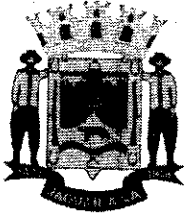
4.3 O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão diretamente ou através de corretora de mercadorias associada à **Bolsa de licitações e Leilões do Brasil** por ele indicada, até o horário fixado no edital para inscrição e cadastramento.

4.4 A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante (item 3.5), até o limite de horário previsto e deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) **Instrumento particular de mandato** outorgando à corretora associada / interveniente, por meio de seu operador devidamente credenciado junto à BLL, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela **Bolsa de licitações e Leilões do Brasil (ANEXO 04)**

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

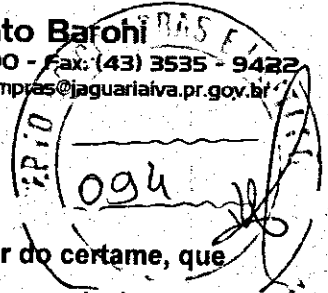
c) **Proposta de Preços**, com todas as especificações do produto objeto da licitação em conformidade com os **ANEXO 01 e 03**. **Sob nenhuma hipótese será admitida a substituição da ficha técnica adicionada, nem mesmo antes do início da disputa de lances. "A empresa participante do certame não deve ser identificada".**



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



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.

4.5 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.

### 6. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:

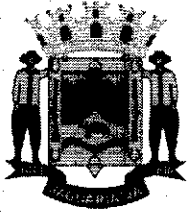
6.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

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

### 6.2. Credenciamento No Sistema Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL:

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

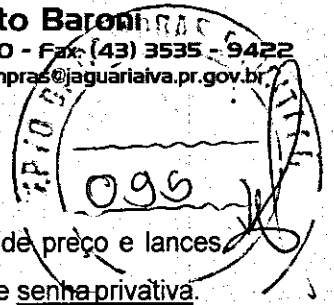
6.2.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à **Bolsa de Licitações e Leilões - BLL** corretora contratada para representá-lo, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



6.2.3. 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.

6.2.4. 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**.

6.2.5. 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.

6.2.6. 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 através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3042-9909 e 3091-9654, ou através da **Bolsa de Licitações e Leilões - BLL** ou pelo e-mail [contato@bll.org.br](mailto:contato@bll.org.br).

### **5.4. Abertura Das Propostas E Formulação Dos Lances:**

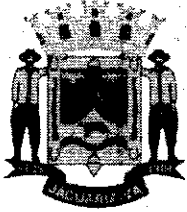
5.4.1. A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

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.

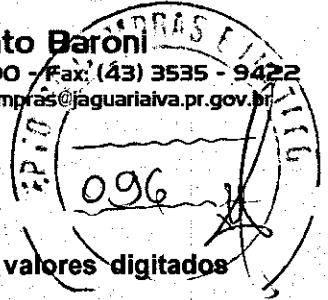
5.4.5. **Não serão aceitas propostas com valores superiores ao máximo fixado no Edital (REFERENTE AO VALOR UNITÁRIO DO ITEM/PRODUTO). O descumprimento desse requisito implicará na desclassificação do licitante.**



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



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. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo extra. O período de tempo extra ocorrerá em um intervalo que poderá ser de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances, não podendo em hipótese alguma, as empresas apresentarem novos lances (**FECHAMENTO RANDÔMICO**).

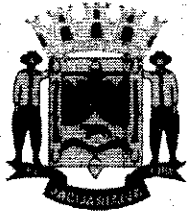
5.4.11. Face à imprevisão do tempo extra, as empresas participantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando assim cálculos de última hora, que poderá resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil.

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.

## 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 7), **deverão ser remetidos preferencialmente via email ([comprasiag@gmail.com](mailto:comprasiag@gmail.com)) ou via fax (43) 3535-9455, no prazo máximo de 02 horas**, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, observando os prazos legais pertinentes.

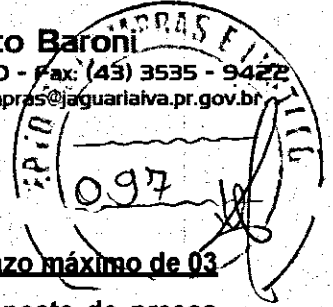


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



5.5.2. 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**

**Endereço: Praça Isabel Branco – 142 Cidade Alta, Jaguariaíva - PR**

**A/C Pregoeiro: GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS**

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.

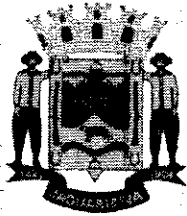
5.5.8. Quando for constatado o empate, conforme os artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123/2006, o sistema aplicará os critérios para o desempate em favor ME/EPP. Após o desempate, poderá o pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração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

## 7. PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO:

7.1. 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.

7.2. 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

7.3. O objeto deverá estar totalmente e estritamente dentro das especificações contidas no **ANEXO 01**.

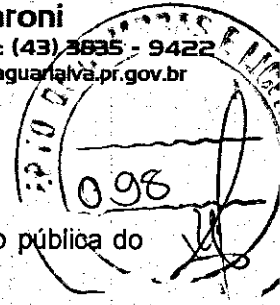


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3835 - 9422  
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



7.4. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

7.5. Na hipótese do licitante ser ME/EPP será necessário a informação desse regime fiscal no campo próprio da ficha técnica (anexo 07) 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.

7.6. 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.

### 8. PROPOSTA ESCRITA:

8.1. A Empresa vencedora deverá enviar no prazo estipulado no item 5.5.2. ao Pregoeiro, a Proposta de Preços escrita, com o (ultimo valor ofertado, conforme modelo anexo a este edital.

### 9. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO:

9.1. Para julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO – UNITÁRIO**, observando as condições definidas neste Edital.

9.2. Atendidos todos os requisitos, será considerada vencedora a licitante que oferecer o **MENOR PREÇO – UNITÁRIO**.

9.3. Em atendimento ao disposto no capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, serão observados os seguintes procedimentos:

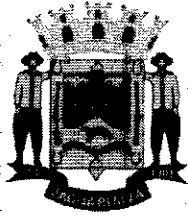
9.3.1. Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de 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 aquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão.

b) no caso de empate de propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem no limite estabelecido no subitem 7.2.30, 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

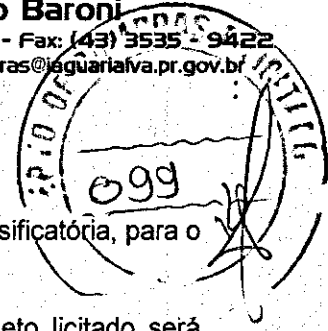




# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



da alínea "a" anterior, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

9.3.2. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 4.2.30, 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 7.2.27 e 7.2.28 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.

10. **HABILITAÇÃO:** Conforme ANEXO 02.

11. **IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS:**

11.1. 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.

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

11.3. O pregoeiro emitirá sua decisão no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, procedendo aos encaminhamentos necessários.

11.4. . 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 contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

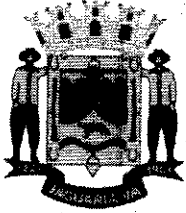
11.5. **A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.**

11.6. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

11.7. Os recursos contra decisões do Pregoeiro **não** terão efeito suspensivo.

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

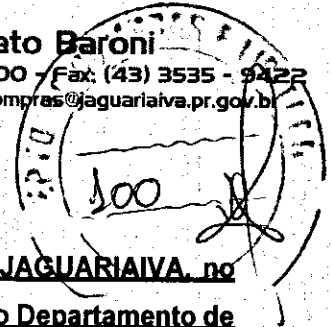
**As impugnações ou recursos deverão ser enviados da seguinte forma:**



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



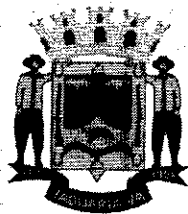
- Uma via original deverá ser encaminhada para a Prefeitura Municipal de JAGUARIAIVA, no endereço: Praça Isabel Branco, 142 setor de protocolo, andar térreo - direcionada ao Departamento de Compras e Licitações, esta via deverá estar em papel timbrado com o nome da empresa, as razões do recurso e assinatura do representante legal para que possa ser anexada no processo.
- Uma via deverá ser encaminhada por e-mail ([comprasiag@gmail.com](mailto:comprasiag@gmail.com) ou [compras@jaguariaiva.pr.gov.br](mailto:compras@jaguariaiva.pr.gov.br)) para que seja possível a publicação on-line das razões do recurso interposto e a decisão cabida à este.

### 12. MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

12.1. 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 8393/2005 e responsabilidades civil e criminal:

- advertência;
  - 1 % (um 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.
  - licitante que ensejar o retardamento do andamento procedimental do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, agir de modo inidôneo ou firmar declaração falsa de atendimento às condições de habilitação, será, dependendo da gravidade de cada caso, descredenciado ou declarado inidôneo para licitar e contratar com a administração, restando, ainda, ser descredenciado do sistema de registro cadastral de fornecedores do Departamento de Compras, da Secretaria Municipal de Administração, nos termos estabelecidos pela Lei Municipal nº 8.393/2005, Decreto nº 140/2003 e suas alterações Decreto 746/2006.
- 12.1.1. 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.

### 13. DISPOSIÇÕES FINAIS:



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. 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.

13.4. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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.

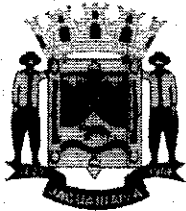
13.8. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.

13.9. A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

13.10. 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.

13.11. 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) 3535-9454, no horário das 08h00m às 17h30m, de segunda a sexta-feira, ou mesmo pelo email : [comprasiag@gmail.com](mailto:comprasiag@gmail.com) ou [compras@jaguariaiva.pr.gov.br](mailto:compras@jaguariaiva.pr.gov.br)

13.12. A documentação apresentada para fins de habilitação da Empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.

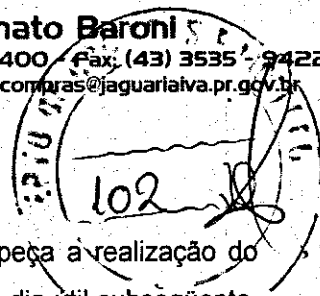


# **Prefeitura Municipal de Jaguariáiva**

**Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni**

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

## **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**



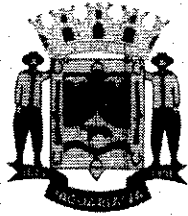
13.13. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

13.14. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pelo Pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

Jaguariáiva, 01 de abril de 2019.

**GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS**

**Pregoeiro**



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO 01 - PROPOSTA DE PREÇOS

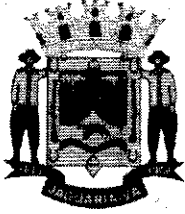
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2019



1. OBJETO: Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender as necessidades de Diversas Secretarias para o período de 2.019

### ITENS:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
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.	Und	13220	R\$ 0,48	R\$ 6.345,60
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. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C.	Kg	235	R\$ 16,44	R\$ 3.863,40
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	60	R\$ 13,00	R\$ 780,00
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 até 20kg	Kg	6230	R\$ 12,80	R\$ 79.744,00



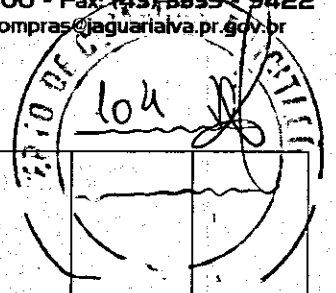
# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

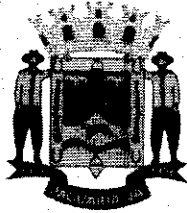
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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.	Kg	2830	R\$ 13,06	R\$ 36.959,80
6	Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifês,. 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	Kg	1200	R\$ 21,58	R\$ 25.896,00
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 ate 20kg	Kg	80	R\$ 25,08	R\$ 2.006,40
8	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso , com ate 10% de gordura, 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	80	R\$ 12,33	R\$ 986,40

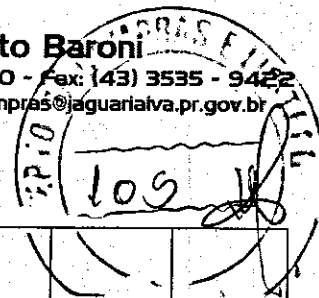




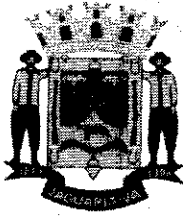
# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



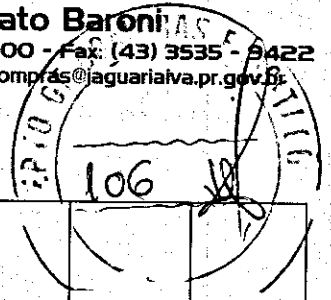
9	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF 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	3050	R\$ 9,68	R\$ 29.524,00
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	3700	R\$ 6,12	R\$ 22.644,00
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>	Und	13050	R\$ 0,65	R\$ 8.482,50
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 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.</p>	Kg	4350	R\$ 12,52	R\$ 54.462,00



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

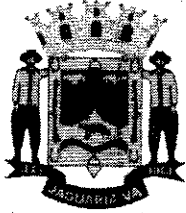
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni  
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422  
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



13	<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: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	Kg	1500	R\$ 24,93	R\$ 37.395,00
14	<p>Filé de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e víceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrito e nitrato (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1,0 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	100	R\$ 48,18	R\$ 4.818,00
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 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.</p>	Und	5020	R\$ 0,91	R\$ 4.568,20

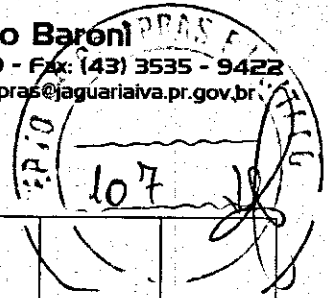




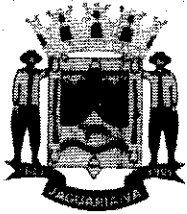
# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



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 antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). <b>CONTÉM GLÚTEN.</b> 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. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> Proteína: mínimo 11% ; Gordura: máximo 10% ; Sódio: Máximo 360mg em 100g; <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 4 meses; <b>ARMAZENAMENTO:</b> Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	Und	16020	R\$ 0,60	R\$ 9.612,00
17	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas,, com registro no SIM, SIF ou SIP; <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> 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. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 04 meses. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> 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	3700	R\$ 10,08	R\$ 37.296,00
18	<p>Lingüiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem deveser conter selo de procedencia com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 04 meses</p>	Kg	1025	R\$ 70,16	R\$ 71.914,00
19	<p>Mortadela, tipo bologna, origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> 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. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> 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. <b>ARMAZEMANETO:</b> Conservação de 0 a 10°C</p>	Kg	50	R\$ 18,22	R\$ 911,00

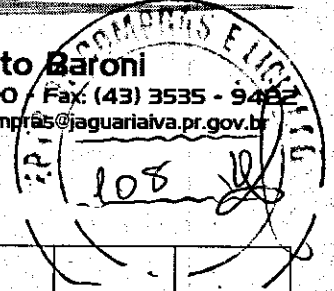


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 Fax: (43) 3535 - 9482  
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

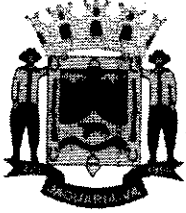
## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



20	Posta Branca (Lagarto), corte em pecas, INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto ,Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (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	Und	80	R\$ 28,49	R\$ 2.279,20
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	235	R\$ 26,73	R\$ 6.281,55
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	550	R\$ 6,22	R\$ 3.421,00
23	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 PRIMARIA: de 2,5 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 periodo de validade	Kg	3290	R\$ 6,22	R\$ 20.463,80

**VALOR TOTAL DOS LOTES: R\$ 470.653,85(Quatrocentos e setenta mil seiscentos e cinquenta e três reais e oitenta e cinco centavos)**

**OBS: Documentação:** a empresa vencedora deverá encaminhar juntamente com a proposta corrigida e habilitação folder do produto onde constem suas especificações.



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



### 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 Carnes e 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:

a. Protocolo prévio em duas vias;

**b. Declaração de substituição de produto em 24 horas, caso o mesmo seja rejeitado pelo fiscal no momento da entrega ou durante a manipulação;**

c. 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;

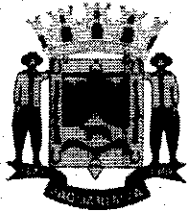
d. Empresas que além de entreposto realizarem qualquer tipo de manipulação dos produtos devem apresentar documentos que comprovem a sua inscrição em um dos Serviços de Inspeção (SIM, SIF, SIP, SISB);

**VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS.**

### PRAZO DE VIGÊNCIA:

O prazo de vigência do contrato de aquisição é de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato.

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



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

### ANEXO 02

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº43/2019



Os documentos relativos à habilitação deverão ser remetidos preferencialmente via email (comprasjag@gmail.com) no prazo máximo de 02 horas, após 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 e amostra, para o seguinte endereço:

#### PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

Endereço: Praça Isabel Branco, 142 Jaguariaíva - PR

A/C: Pregoeiro Elio Zub Junior

9. Os documentos de habilitação a ser incluídos no Envelope 02, são constituídos de:

##### 9.1. Habilitação Jurídica:

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

##### 9.2. Regularidade Fiscal:

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

b) Inscrição Estadual, CICAD ou equivalente. Em se tratando de Empresa Prestadora de Serviços que esteja isenta da Inscrição, apresentar Declaração de Isenção, sob as penas da Lei.

c) 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.

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

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

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

g) Autorização de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.

h) CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS (CNDT), comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

##### 9.3. Habilitação quanto a Qualificação Econômica-Financeira:

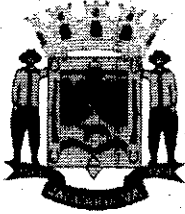
a) Certidão negativa falência/concordata/recuperação judicial expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica. (se não constar validade serão aceitos com data não superior a 60 (sessenta) dias da emissão

b) Demonstrações Financeiras do último exercício Social (Balço Patrimonial anual demonstrações contábeis de resultados Devidamente Registrado na Junta Comercial).

##### 9.4. Habilitação técnica

a) Apresentação de atestado de capacidade técnica, compatível com o ramo de atividade e que comprove já ter fornecido produtos da natureza da presente licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação e assinatura com firma reconhecida.

b) Licença Sanitária Estadual ou Municipal Atualizada.

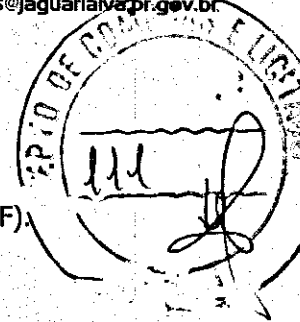


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

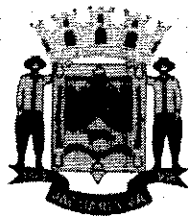
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



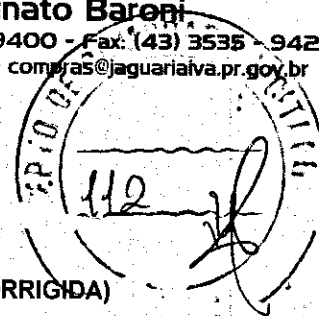
- c) Ficha técnica do produto assinada pelo Responsável Técnico do estabelecimento
- d) Documento de credenciamento do produto junto ao órgão competente (SIM, SIP ou SIF).
- 9.5. Habilitação Complementar:**
- a) **Declaração conjunta** (Anexo 06)
- b) **Declaração ou Certidão Simplificada** (emitida pela Junta Comercial do respectivo Estado), de que encontra-se enquadrada como **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (Modelo Anexo)**.
- 9.6. Todos os documentos de habilitação deverão estar em plena vigência.**
- 9.7. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, ou cópia autenticada, por qualquer Cartório competente ou também qualquer órgão público, ou ainda pela Pregoeira/Equipe de Apoio, mediante conferência com os originais.**
- 9.8. É facultado o 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.**
- 9.9. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.**
- 9.10. Se a licitante desatender as exigências para a habilitação, a Pregoeira examinará a habilitação da próxima classificada.**
- 9.11. 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 encontra-se enquadrada em uma dessas situações.**
- 9.10.1. Se comprovado que a empresa participante realmente for EPP ou ME, e havendo alguma restrição quanto à habilitação fiscal, será concedido o prazo de 02 (dois) dias úteis, improrrogáveis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame. Tal informação deverá obrigatoriamente constar em Ata.**
- 9.10.2. 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.**



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



### ANEXO 03 - DADOS DA EMPRESA

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

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº43/2019

Apresentamos nossa proposta corrigida do Pregão Eletrônico nº43/2019, 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

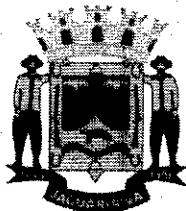
#### 2. PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

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 Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

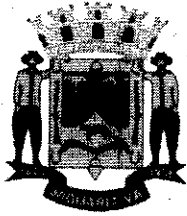
### ANEXO 04 (A)



### TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA 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:	

1. 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:
  - i. tomar conhecimento de e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
  - ii. observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
  - iii. observar a legislação pertinente, bem como o disposto nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, dos quais declara ter 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.
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



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

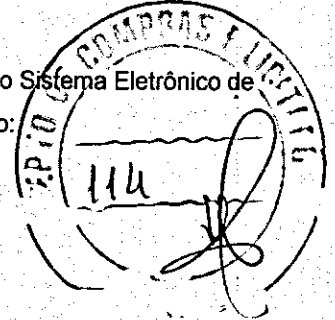
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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:	

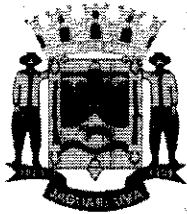
6. O presente Termo de Adesão é válido até / / , podendo ser rescindido ou revogado, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios em andamento.

Local e data:

Assinatura: \_\_\_\_\_

(reconhecer firma em cartório)





# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

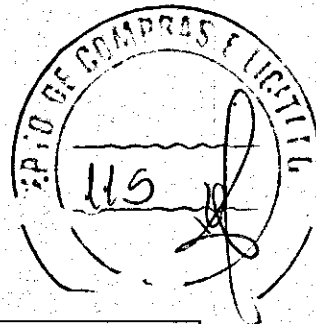
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422  
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

### ANEXO 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:	
<b>Operadores</b>	
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:

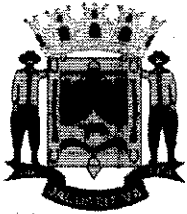
- a Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à Bolsa nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;
- o cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela 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; e
- 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)

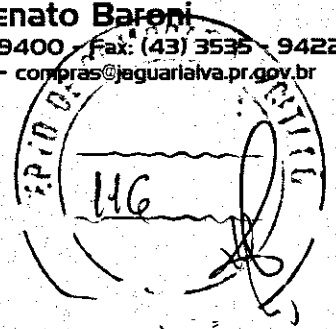


# Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

### ANEXO 05 - DECLARAÇÃO CONJUNTA PREGÃO ELETRÔNICO Nº43/2019



EDITAL DE: \_\_\_\_\_ Nº \_\_\_\_\_/2019

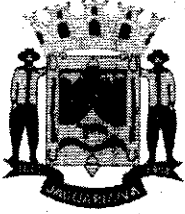
#### **DECLARAÇÃO CONJUNTA:**

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, email, site, etc.



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO 06

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME/EPP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2019



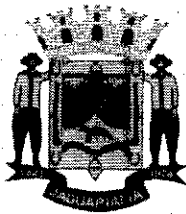
(Nome da empresa) , CNPJ / MF nº , sediada (endereço completo),

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, email, site, etc.



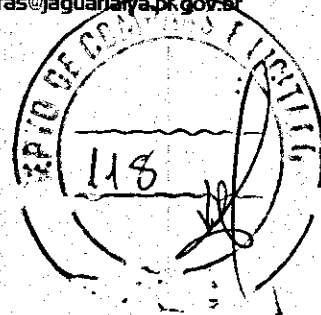
# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO 07



### MINUTA CONTRATO DE FORNECIMENTO

Pregão Eletrônico nº. 43/2019 CONTRATO

ADMINISTRATIVO nº. .../19 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 Gomez, brasileiro, casado, Bacharel em Administração, portador do RG nº. 7.574.174-0-SSP-PR e 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 (...), CIRG nº. (...), inscrito no CPF. nº. (...), residente e domiciliado na Rua (...), os contratantes estão sujeitos às normas da Lei 8.666/1993.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E FUNDAMENTO LEGAL** O presente contrato tem como objeto (...) o fornecimento a serem entregues pela CONTRATADA, conforme PREGÃO ELETRÔNICO nº..

### 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:

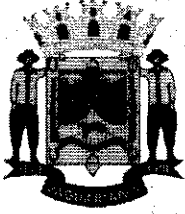
### CLÁUSULA QUARTA - PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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.



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



- a) o faturamento deverá ser apresentado e protocolado, em 2 (duas) vias, nas sede da contratante.
- b) o faturamento deverá ser apresentado, conforme segue, de modo a padronizar condições e forma de apresentação:
- b.1) nota fiscal com o nome do objeto fornecido de acordo com o número do procedimento, número deste Contrato, e outros que julgar conveniente, sem apresentar rasura e/ou entrelinhas e esteja certificado pela CONTRATANTE.
- b.2) A fatura com o nome do(s) item(s) de acordo com o número do procedimento do PREGÃO ELETRÔNICO, número deste Contrato, e outros que julgar conveniente;
- b.3) Termo de recebimento atestado pela Comissão Municipal competente.
- b.4) Comprovar regularidade fiscal, nos termos do artigo 29 da Lei Federal nº. 8.666/93.

### CLÁUSULA QUINTA - DO FORNECIMENTO

O fornecimento será efetuado com requisições e ordens, conforme a necessidade, obedecidas as especificações contidas em cada Ordem de Fornecimento emitida pela CONTRATANTE, através do departamento competente, no prazo máximo de .... 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.

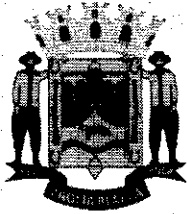
### CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO

O contratante se reserva o direito de rescindir, o Contrato independentemente de interposição 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 prevista na Lei Federal nº. 8666/93.

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



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



§ 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 12 (doze) meses, com o prazo de entrega até 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

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:

- Ressarcir a Contratante do equivalente a todos os danos decorrente de paralisação ou interrupção do fornecimento dos objetos 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

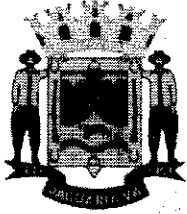
Além das obrigações já previstas no presente contrato, a Prefeitura obriga-se a publicar o resumo do Contrato e os Aditamentos que houver, no Diário Oficial do Município, conforme art.61, parágrafo único da Lei 8666/93.

### 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.



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



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

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

13.6. As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas, civis ou penais, previstas na legislação brasileira.

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

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

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

### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - COBRANÇA JUDICIAL

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

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO CONHECIMENTO DAS PARTES

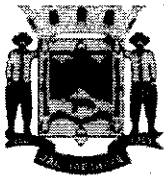
Ao firmar este instrumento, declara a Contratada ter plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados ao presente contrato.

### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO 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 2019.



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

CONTRATANTE

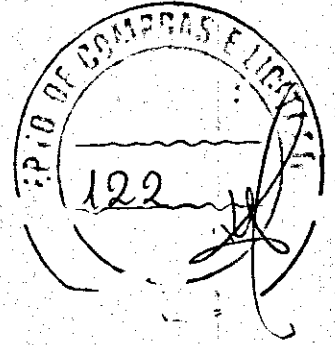
CONTRATADA

Testemunhas:

Testemunhas:

CPF/RG:

CPF: RG:







# **Prefeitura Municipal de Jaguariaíva**

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

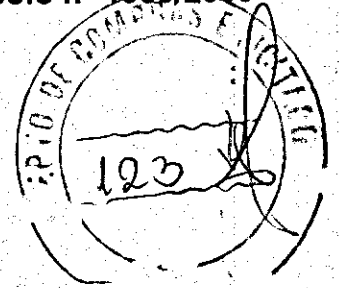
## **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**

Jaguariaíva, 01 de abril de 2019.

Ref.: Protocolo nº 1939/2019

A

**Procuradoria Geral do Município**



### **SOLICITAÇÃO DE PARECER JURÍDICO**

Ilma. Douta. Procuradora Geral do Município,

Por meio do presente, solicitamos Parecer Jurídico acerca de análise do Edital de procedimento licitatório que objetiva Registro de preço para eventual aquisição de Carnes e frios para atender diversas Secretarias. Seguem dados do processo:

**Pregão Presencial Nº 43/2019**

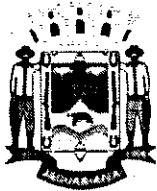
**Processo DCL Nº 61/2019**

Apresentamos nossos votos de elevada estima e distinta consideração,

**MAURICIO FERNANDES**  
**DIRETOR DE COMPRAS E LICITAÇÃO**

Ilustríssima Senhora  
**DRª TÂNIA MARISTELA MUNHOZ**  
MD. Procuradora Geral do Município.

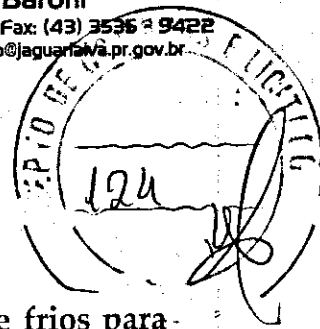




# **Prefeitura Municipal de Jaguariaíva**

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

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



REF. PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 043/2019

Proc. 60/19

OBJETO: registro de preços para eventual aquisição de carnes e frios para atender as necessidades das diversas Secretarias do município.

PARECER

PRELIMINARMENTE

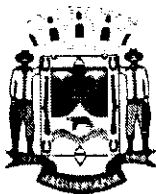
Destaca-se que se trata de parecer opinativo o qual não influi à tomada de decisões pelo Departamento Municipal de Compras e Licitações e posterior ratificação pelo Ordenador de Despesas.

Neste diapasão, por não servir como órgão motivador das decisões do Gestor Público, far-se-á apenas indicações de cunho técnico destacando as assertivas editalícias e legais no que tange à reserva disposta na LC 147, bem como, demais dispositivos aplicáveis, devendo o(s) ordenador(es) das despesas aqui abarcadas dedicar(em)-se a que melhor atenda o interesse público e o caso em tela.

## **DO PREGÃO ELETRÔNICO**

Sinteticamente, esta modalidade licitatória foi incluída no rol de possibilidades de contratações da Administração Pública pela Lei nº. 10.520/2002.

O pregão, na forma eletrônica, como modalidade de licitação do tipo menor preço, realizar-se-á quando a disputa pelo fornecimento de bens ou

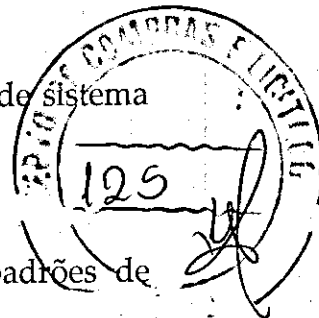


# **Prefeitura Municipal de Jaguariaíva**

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

## **PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**

serviços comuns for feita à distância em sessão pública, por meio de sistema que promova a comunicação pela internet.



Consideram-se bens e serviços comuns, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado.

Para o julgamento das propostas, serão fixados critérios objetivos que permitam aferir o menor preço, devendo ser considerados os prazos para a execução do contrato e do fornecimento, as especificações técnicas, os parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e as demais condições definidas no edital.

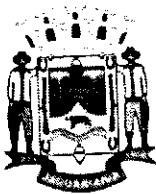
O sistema para o pregão eletrônico será dotado de recursos de criptografia e de autenticação que garantam condições de segurança em todas as etapas do certame.

Deverão ser previamente credenciados perante o provedor do sistema eletrônico a autoridade competente do órgão promotor da licitação, o pregoeiro, os membros da equipe de apoio e os licitantes que participam do pregão na forma eletrônica.

O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

A licitação na modalidade de pregão é condicionada aos princípios básicos da legalidade, impessoalidade, moralidade, igualdade, publicidade, eficiência, probidade administrativa, vinculação ao instrumento convocatório





# **Prefeitura Municipal de Jaguariáiva**

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

## **PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**

e do julgamento objetivo, bem como aos princípios correlatos da razoabilidade, competitividade e proporcionalidade.

As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

A licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, não se aplica às contratações de obras de engenharia, bem como às locações imobiliárias e alienações em geral.

Do ponto de vista legal não encontrei óbices no edital ou minuta do contrato.

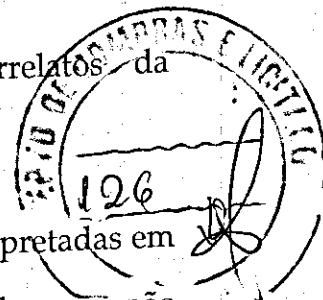
Me abstenho de opinar sobre questões técnicas ou preços já que reúno condições para tal análise.

Este é o parecer opinativo, salvo entendimento diverso.

Jaguariáiva - PR, 02 de abril de 2019.

  
TANIA MARISTELA MUNHOZ

Procuradora Geral do Município





**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA - PR**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO**  
**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2019**

**OBJETO:** Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2.019  
**ABERTURA DA LICITAÇÃO:** 16 de abril de 2019.  
**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** das 08:00min do dia 12/04/2019 às 08:30min horas do dia 16 de abril de 2019.  
**ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:** 08:31min às 08:59 do dia 16 de abril de 2019.  
**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** 09h00min horas do dia 16 de abril de 2019.  
**LOCAL DE ABERTURA:** Sala de Reuniões do Departamento de Compras e Licitação, 3º Andar no endereço informado abaixo.  
**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:** O edital completo poderá ser examinado e adquirido através do site: [www.bilcompras.org.br](http://www.bilcompras.org.br) Ou através do e-mail: [compras@bilcompras.org.br](mailto:compras@bilcompras.org.br) - Maiores informações no Deptº de Compras e Licitação – sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535-9455 no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariáiva, 27 de março de 2019.

**GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS**  
PREGOIRO

**JOSÉ SLOBODA**  
PREFEITO MUNICIPAL

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO**  
**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 044/2019**

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE PNEUS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SEMUS E SMH.

**TIPO:** Menor Preço por Item.  
**ABERTURA DA LICITAÇÃO:** 12 de abril de 2.019.  
**HORÁRIO:** 14h:00min.  
**LOCAL DE ABERTURA:** Sala de Reuniões do Departamento de Compras e Licitação, 3º Andar no endereço informado abaixo.  
**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:** Os Editais poderão ser solicitados pelo e-mail: [compras@bilcompras.org.br](mailto:compras@bilcompras.org.br) - Maiores informações no Departamento de Compras e Licitação – sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefons (43) 3535 - 9455, no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariáiva, 26 de março de 2019.

**GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS**  
PREGOIRO

**JOSÉ SLOBODA**  
PREFEITO MUNICIPAL

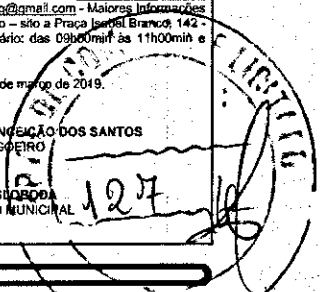
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA - PR**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO**  
**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 45/2019**

**OBJETO:** Registro de preço para eventual aquisição de medicamentos para atender a Secretaria Municipal de Saúde  
**ABERTURA DA LICITAÇÃO:** 17 de abril de 2019.  
**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** das 08:00min do dia 12/04/2019 às 08:30min horas do dia 17 de abril de 2019.  
**ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:** 08:31min às 08:59 do dia 17 de abril de 2019.  
**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** 09h00min horas do dia 17 de abril de 2019.  
**LOCAL DE ABERTURA:** Sala de Reuniões do Departamento de Compras e Licitação, 3º Andar no endereço informado abaixo.  
**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:** O edital completo poderá ser examinado e adquirido através do site: [www.bilcompras.org.br](http://www.bilcompras.org.br) Ou através do e-mail: [compras@bilcompras.org.br](mailto:compras@bilcompras.org.br) - Maiores informações no Deptº de Compras e Licitação – sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535-9455 no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariáiva, 27 de março de 2019.

**GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS**  
PREGOIRO

**JOSÉ SLOBODA**  
PREFEITO MUNICIPAL



**MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA - PR**  
**CONSOLIDADO**  
**RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA**  
**BALANÇO ORÇAMENTÁRIO**  
**ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL**  
**JANEIRO A FEVEREIRO / BIMESTRE JANEIRO - FEVEREIRO**

Página: 17 de 45  
Data: 28/03/2019  
Exercício de 2019

RREO - Anexo 1 (LRF, Art. 52, Inciso I, alíneas 'a' e 'b' do inciso II e §1º)

R\$ 1,00

RECEITAS	PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS				SALDO A REALIZAR (a-b)
			No Bimestre (b)	% (b/a)	Até o Bimestre (c)	% (c/a)	
<b>RECEITAS (EXCETO INTRA-ORÇAMENTÁRIAS) (I)</b>	<b>89.140.498,00</b>	<b>89.140.498,00</b>	<b>51.253,47</b>	<b>0,06</b>	<b>51.253,47</b>	<b>0,06</b>	<b>89.089.244,53</b>
<b>RECEITAS CORRENTES</b>	<b>89.140.498,00</b>	<b>89.140.498,00</b>	<b>51.253,47</b>	<b>0,06</b>	<b>51.253,47</b>	<b>0,06</b>	<b>89.089.244,53</b>
<b>IMPOSTOS, TAXAS E CONTRIBUIÇÕES DE MELHORIA</b>	<b>13.808.848,00</b>	<b>13.808.848,00</b>	<b>51.253,47</b>	<b>0,37</b>	<b>51.253,47</b>	<b>0,37</b>	<b>13.757.594,53</b>
Impostos	11.418.848,00	11.418.848,00	51.253,47	0,45	51.253,47	0,45	11.367.594,53
Taxas	2.220.000,00	2.220.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.220.000,00
Contribuição de Melhoria	170.000,00	170.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	170.000,00
<b>CONTRIBUIÇÕES</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
Contribuições Sociais	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Contribuições Econômicas	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Contribuições para Entidades Privadas de Serviço Social e de Formação	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Contribuições para o Custeio do Serviço de Iluminação Pública	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>RECEITA PATRIMONIAL</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
Exploração do Patrimônio Imobiliário do Estado	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Valores Mobiliários	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Delegação de Serviços Públicos mediante Concessão, Permissão, Autorização ou	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Exploração de Recursos Naturais	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Exploração do Patrimônio Intangível	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cessão de Direitos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Demais Receitas Patrimoniais	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>RECEITA AGROPECUÁRIA</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>RECEITA INDUSTRIAL</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>RECEITA DE SERVIÇOS</b>	<b>1.488.548,00</b>	<b>1.488.548,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1.488.548,00</b>
Serviços Administrativos e Comerciais Gerais	1.488.548,00	1.488.548,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.488.548,00
Serviços e Atividades Referentes à Navegação e ao Transporte	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Serviços e Atividades referentes à Saúde	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Serviços e Atividades Financeiras	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Outros Serviços	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>TRANSFERÊNCIAS CORRENTES</b>	<b>73.823.102,00</b>	<b>73.823.102,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>73.823.102,00</b>
Transferências da União e de suas Entidades	28.972.980,00	28.972.980,00	0,00	0,00	0,00	0,00	28.972.980,00
Transferências dos Estados e do Distrito Federal e de suas Entidades	31.397.450,00	31.397.450,00	0,00	0,00	0,00	0,00	31.397.450,00
Transferências dos Municípios e de suas Entidades	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Transferências de Instituições Privadas	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Transferências de Outras Instituições Públicas	13.452.672,00	13.452.672,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13.452.672,00
Transferências do Exterior	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Transferências de Pessoas Físicas	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Transferências Provenientes de Depósitos Não Identificados	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>OUTRAS RECEITAS CORRENTES</b>	<b>20.000,00</b>	<b>20.000,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>20.000,00</b>
Multas Administrativas, Contratuais e Judiciais	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Indenizações, Restituições e Resarcimentos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Bens, Direitos e Valores Incorporados ao Patrimônio Público	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Demais Receitas Correntes	20.000,00	20.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	20.000,00
<b>RECEITAS DE CAPITAL</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>OPERAÇÕES DE CRÉDITO</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
Operações de Crédito - Mercado Interno	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Operações de Crédito - Mercado Externo	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ALIENAÇÃO DE BENS</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
Alienação de Bens Móveis	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alienação de Bens Imóveis	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alienação de Bens Intangíveis	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>AMORTIZAÇÕES DE EMPRÉSTIMOS</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>

Jaguariaíva

DOCUMENTO CERTIFICADO

CÓDIGO LOCALIZADOR:  
308772919

Documento emitido em 29/03/2019 14:16:28.

Diário Oficial Com. Ind. e Serviços  
Nº 10405 | 29/03/2019 | PÁG. 29

Para verificar a autenticidade desta página, basta informar o  
Código Localizador no site do DIOE  
[www.diariooficial.org.br](http://www.diariooficial.org.br)

MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO  
AVISO DE LICITAÇÃO  
PRESENCIAL Nº 041/2019

Objeto: aquisição de fogos de artifício, credenciada  
para realização de show pirotécnico, para o

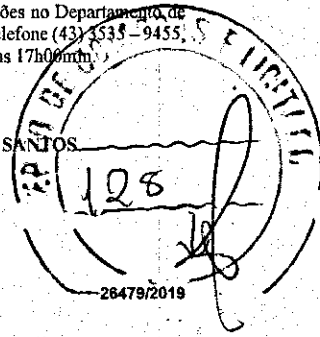
15 de abril de 2019.

Sala de Reuniões do Departamento de Compras e  
Licitação, 3º Andar no endereço informado abaixo.

**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:** Os Editais poderão ser solicitados  
pelo e-mail: [comprasiag@gmail.com](mailto:comprasiag@gmail.com). Maiores Informações no Departamento de  
Compras e Licitação – sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535 - 9455,  
no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min,  
Jaguariaíva, 26 de março de 2019.

GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS  
PREGOEIRO

JOSÉ SLOBODA  
PREFEITO MUNICIPAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO  
AVISO DE LICITAÇÃO  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 044/2019

**OBJETO:** Aquisição de pneus, para atender as necessidades da SEMUS  
e SMIH.

**TIPO:** Menor Preço por item.

**ABERTURA DA LICITAÇÃO:** 12 de abril de 2019.

**HORÁRIO:** 14h:00min.

**LOCAL DE ABERTURA:** Sala de Reuniões do Departamento de Compras  
e Licitação, 3º Andar no endereço informado abaixo.

**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:** Os Editais poderão ser solicita-  
dos pelo e-mail: [comprasiag@gmail.com](mailto:comprasiag@gmail.com). Maiores Informações no Depart-  
amento de Compras e Licitação – sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535 - 9455,  
no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min  
às 17h00min.

Jaguariaíva, 26 de março de 2019.

GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS  
PREGOEIRO

JOSÉ SLOBODA  
PREFEITO MUNICIPAL

26480/2019

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO  
AVISO DE LICITAÇÃO  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 040/2019

**OBJETO:** Contratação de empresa para fornecimento de artefatos de concreto  
para o ano de 2019.

**TIPO:** Menor Preço por item.

**ABERTURA DA LICITAÇÃO:** 11 de abril de 2019.

**HORÁRIO:** 14h:00min.

**LOCAL DE ABERTURA:** Sala de Reuniões do Departamento de Compras e  
Licitação, 3º Andar no endereço informado abaixo.

**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:** Os Editais poderão ser solicitados  
pelo e-mail: [comprasiag@gmail.com](mailto:comprasiag@gmail.com). Maiores Informações no Departamento de  
Compras e Licitação – sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535 - 9455,  
no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariaíva, 26 de março de 2019.

GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS  
PREGOEIRO

JOSÉ SLOBODA  
PREFEITO MUNICIPAL

26015/2019

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO  
AVISO DE LICITAÇÃO  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2019

**EXCLUSIVO (A) PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS**

**OBJETO:** Aquisição de medicamentos de uso veterinário para atender a demanda  
da Clínica Veterinária Municipal.

**TIPO:** Menor Preço Item.

**ABERTURA DA LICITAÇÃO:** 11 de abril de 2019.

**HORÁRIO:** 09h:00min.

**LOCAL DE ABERTURA:** Sala de Reuniões do Departamento de Compras e  
Licitação, 3º Andar no endereço informado abaixo.

**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:** Os Editais poderão ser solicitados  
pelo e-mail: [comprasiag@gmail.com](mailto:comprasiag@gmail.com). Maiores Informações no Departamento de  
Compras e Licitação – sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535 - 9455,  
no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariaíva, 26 de março de 2019.

GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS  
PREGOEIRO

JOSÉ SLOBODA  
PREFEITO MUNICIPAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA - PR  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO  
AVISO DE LICITAÇÃO  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2019

**OBJETO:** Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios para atender  
diversas Secretarias para o período de 2019.

**ABERTURA DA LICITAÇÃO:** 16 de Abril de 2019.

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** das 08:00h do dia 12/04/2019 às 08:30min  
horas do dia 16 de abril de 2019.

**ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:** 08:31 min às 08:59 do  
dia 16 de abril de 2019.

**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** 09h00min horas do dia 16  
de abril de 2019.

**LOCAL DE ABERTURA:** [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br), acesso ao bll compras.

**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:** O edital completo poderá ser  
examinado e adquirido através do site: [www.bllcompras.org.br](http://www.bllcompras.org.br) Ou através do  
email: [comprasiag@gmail.com](mailto:comprasiag@gmail.com) - Maiores Informações no Dept.º de Compras e  
Licitação – sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535-9455 – no horário:  
das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariaíva, 27 de março de 2019.

GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS  
PREGOEIRO

JOSÉ SLOBODA  
PREFEITO MUNICIPAL

**AVISOS DE LICITAÇÃO**  
**TOMADA DE PREÇOS Nº 3/2019**

PROCESSO 1054/2019 - Objeto: A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada em construção de ponte em aduela pré-fabricada, cabeceira e guarda corpo em concreto armado no Bairro Belo Horizonte (Contrato de Repasse nº 848778/2017), conforme memorial descritivo no Anexo I do Edital. Valor: O valor máximo do presente certame será de R\$42.183,85 (Quarenta e dois mil cento e oitenta e três reais e oitenta e cinco centavos). Modalidade: Tomada de preços, tipo menor preço por regime de empreitada global. Credenciamento: até às 08 horas e 30 minutos do dia 30 de abril de 2019. Abertura: 09 horas do dia 30 de abril de 2019. 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, 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.

**TOMADA DE PREÇOS Nº 4/2019**

PROCESSO 1057/2019 - Objeto: A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada em construção de ponte em aduela pré-fabricada, cabeceira e guarda corpo em concreto armado no Bairro Manjolinho (Contrato de Repasse nº 848778/2017), conforme memorial descritivo no Anexo I do Edital. Valor: O valor máximo do presente certame será de R\$69.208,72 (Sessenta e nove mil, duzentos e oito reais e setenta e dois centavos). Modalidade: Tomada de preços, tipo menor preço por regime de empreitada global. Credenciamento: até às 08 horas e 30 minutos do dia 30 de abril de 2019. Abertura: 09 horas e 30 minutos do dia 30 de abril de 2019. 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, 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.

**TOMADA DE PREÇOS Nº 5/2019**

PROCESSO 1055/2019 - Objeto: A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada em construção de ponte em aduela pré-fabricada, cabeceira e guarda corpo em concreto armado no Bairro Dourado (Contrato de Repasse nº 848778/2017), conforme memorial descritivo no Anexo I do Edital. Valor: O valor máximo do presente certame será de R\$61.080,61 (Sessenta e um mil e oitenta reais e um centavo). Modalidade: Tomada de preços, tipo menor preço por regime de empreitada global. Credenciamento: até às 08 horas e 30 minutos do dia 30 de abril de 2019. Abertura: 10 horas do dia 30 de abril de 2019. 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, 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.

**TOMADA DE PREÇOS Nº 6/2019**

PROCESSO 1056/2019 - Objeto: A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada em construção de ponte em aduela pré-fabricada, cabeceira e guarda corpo em concreto armado no Bairro Manjolinho (Japão) (Contrato de Repasse nº 848778/2017), conforme memorial descritivo no Anexo I do Edital. Valor: O valor máximo do presente certame será de R\$68.587,55 (Sessenta e oito mil, quinhentos e oitenta e sete reais e cinquenta e cinco centavos). Modalidade: Tomada de preços, tipo menor preço por regime de empreitada global. Credenciamento: até às 08 horas e 30 minutos do dia 30 de abril de 2019. Abertura: 10 horas e 30 minutos do dia 30 de abril de 2019. 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, 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-PR, 28 de março de 2019.

RAFAELA SEDASSARI MORAES

Diretora Geral do Departamento de Compras e Licitações

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIÁIVA**

**AVISOS DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2019**

OBJETO: Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios para atender diversas Secretarias para o período de 2.019. ABERTURA DA LICITAÇÃO: 16 de Abril de 2019. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:00h do dia 12/04/2019 às 08:30min horas do dia 16 de abril de 2019. ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 08:31 min às 08:59 do dia 16 de abril de 2019. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09h00min horas do dia 16 de abril de 2019. LOCAL DE ABERTURA: www.bll.org.br, acesso ao bll compras. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: O edital completo poderá ser examinado e adquirido através do site: www.bllcompras.org.br Ou através do email: comprasjag@gmail.com - Maiores informações no Dept.º de Compras e Licitação - sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535-9455 -no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 45/2019**

OBJETO: Registro de preço para eventual aquisição de medicamentos para atender a Secretaria Municipal de Saúde. ABERTURA DA LICITAÇÃO: 17 de Abril de 2019. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:00h do dia 12/04/2019 às 08:30min horas do dia 17 de abril de 2019. ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 08:31 min às 08:59 do dia 17 de abril de 2019. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09h00min horas do dia 17 de abril de 2019. LOCAL DE ABERTURA: www.bll.org.br, acesso ao bll compras. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: O edital completo poderá ser examinado e adquirido através do site: www.bllcompras.org.br Ou através do email: comprasjag@gmail.com - Maiores informações no Dept.º de Compras e Licitação - sito a Praça Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535-9455 -no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariáiva-PR, 27 de março de 2019.

GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS  
Pregoeiro

JOSÉ SLOBODA  
Prefeito

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS DO SUL**

**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 17/2019-PMLS**

Objeto: Aquisição de doces para a páscoa, destinados aos alunos da rede municipal de ensino e participantes das oficinas do serviço de convivência e fortalecimento de vínculos - scfv, exclusivo para micro empresas e empresas de pequeno porte. Tipo de Licitação: Menor Preço Por Item. Abertura dos Envelopes: 10h30min do dia 11/04/2019. Informações Sobre Edital: A íntegra deste Edital e seus anexos estarão disponíveis para consulta no Departamento de Licitações, no site do município ou através do e-mail: licitacao@ls.pr.gov.br.

Laranjeiras do Sul-PR, 28 de março de 2019.

MARIA TEREZINHA SNOZ  
Pregoeira

**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2019 - PMLS**

Objeto: Contratação de empresa para prestação de serviços de instrutor de capoeira e instrutor de karatê para execução do programa liberdade cidadã, exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte. Tipo de Licitação: Menor Preço Por Item. Abertura dos Envelopes: 13h15min do dia 11/04/2019. Informações Sobre Edital: A íntegra deste Edital e seus anexos estarão disponíveis para consulta no Departamento de Licitações, no site do município ou através do e-mail: licitacao@ls.pr.gov.br.

Laranjeiras do Sul-PR, 28 de março de 2019.

MARIA TEREZINHA SNOZ  
Pregoeira

**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019-PMLS**

Objeto: Contratação de empresa para disponibilizar profissionais de educação física para a execução do programa afaf, exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte. Tipo de Licitação: Menor Preço Por Item. Abertura dos Envelopes: 15h15min do dia 11/04/2019. Informações Sobre Edital: A íntegra deste Edital e seus anexos estarão disponíveis para consulta no Departamento de Licitações, no site do município ou através do e-mail: licitacao@ls.pr.gov.br.

Laranjeiras do Sul-PR, 28 de março de 2019.

MARIA TEREZINHA SNOZ  
Pregoeira

**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 20/2019-PMLS**

Objeto: Registro de preços para a aquisição de materiais elétricos, visando a manutenção e conservação da iluminação pública municipal, exclusivo para micro empresas e empresas de pequeno porte. Tipo de Licitação: Menor Preço Por Item. Abertura dos Envelopes: 08h15min do dia 15/04/2019. Informações Sobre Edital: A íntegra deste Edital e seus anexos estarão disponíveis para consulta no Departamento de Licitações, no site do município ou através do e-mail: licitacao@ls.pr.gov.br.

Laranjeiras do Sul-PR, 28 de março de 2019.

MARIA TEREZINHA SNOZ  
Pregoeira

**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 21/2019 - PMLS**

Objeto: Aquisição de compressor odontológico para atender as demandas da secretaria municipal de saúde. Tipo de Licitação: Menor Preço Por Item. Abertura dos Envelopes: 13h15min do dia 15/04/2019. Informações Sobre Edital: A íntegra deste Edital e seus anexos estarão disponíveis para consulta no Departamento de Licitações, no site do município ou através do e-mail: licitacao@ls.pr.gov.br.

Laranjeiras do Sul-PR, 28 de março de 2019.

MARIA TEREZINHA SNOZ  
Pregoeira

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LOANDA**

**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 131/2018-PML**

OBJETO: O objeto deste Pregão é a Aquisição de equipamentos e materiais permanentes, conforme proposta de aquisição de equipamento/material permanente nº 28410007, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, do Município de Loanda-PR, conforme quantidades e especificações constantes do Anexo I, que integra o presente Edital. ABERTURA: Em virtude das alterações no referido Edital, a Sessão de abertura do referido processo licitatório será no dia 15 de abril de 2019, às 09h00min. VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO: R\$ 100.000,00 (cem mil reais). INFORMAÇÕES: Os interessados deverão retirar o edital na sala de licitações da Prefeitura Municipal de Loanda, pelo e-mail licitacao\_loanda@hotmail.com ou pelo site do Município www.loanda.pr.gov.br, demais informações pelo telefone 0XX44-3425-8400.

Loanda-PR, 28 de março de 2019.

JOÃO NICOLAU DOS SANTOS  
Prefeito

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MANDAGUARI**

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 14/2019**

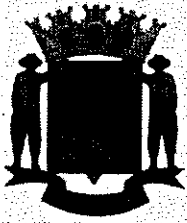
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 14/2019 CONTRATO DE REPASSE Nº 871678/2018/MAPA/CAIXA CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE MANDAGUARI CNPJ 76.285.345/0001-09. CONTRATADO: ANDRE MASSAYUKI KATO - EIRELI CNPJ 30.370.677/0001-82 OBJETO: AQUISIÇÃO DE 01 (UM) TRATOR AGRÍCOLA - NOVO. VALOR CONTRATADO: R\$ 96.500,00 (noventa e seis mil e quinhentos reais), Vigência: 20/03/2019 a 20/03/2020

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MANOEL RIBAS**

**AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 1/2019**

O Município de Manoel Ribas torna público o Edital de Chamamento Público nº 01/2019 - Processo Administrativo nº 028/2019 - Inexigibilidade de Licitação nº 04/2019 - Credenciamento. Objeto: Credenciamento de Entidade Sem Fins Lucrativos - ESFL, inscrita e aprovada no Cadastro Nacional de Aprendizagem, com capacidade técnica e administrativa e que tenha por objetivo a assistência ao jovem e à educação profissional, para recrutar, selecionar, contratar, preparar, capacitar e encaminhar jovens aprendizes à Prefeitura de Manoel Ribas. Os Jovens Aprendizes deverão ter idade maior que 14 anos e no máximo 18 anos incompletos. Os valores a serem pagos





# **Prefeitura Municipal de Jaguariaíva**

**Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni**

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

**DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**

## **EDITAL EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS - ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL - MEI**



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº43/2019**

**PROC: 61/2019**

**EMIÇÃO:04/04/2019**

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA**, mediante o 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, a Lei e o Decreto Municipal, respectivamente nºs. 123/2019 do dia 06/02/2019, e ainda subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93.

**TIPO: MENOR PREÇO - UNITÁRIO**

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:00 do dia 12/04/2019 até as 08:30 horas do dia 16/04/2019.**

**ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 08:31 até 08:59 horas do dia 16/04/2019.**

**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09:00 horas do dia 16/04/2019.**

**REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).**

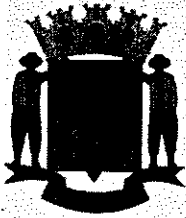
**LOCAL: [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) "Acesso Identificado"**

**PREGOEIRO: ELIO ZUB JUNIOR**

**E-MAIL: [comprasjag@gmail.com](mailto:comprasjag@gmail.com) ou [compras@jaguariaiva.pr.gov.br](mailto:compras@jaguariaiva.pr.gov.br)**

- OBJETO:** Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender as necessidades de Diversas Secretarias para o período de 2.019
- Justificativa:** Para afins de composição da alimentação a ser fornecida por alguns Departamentos ( CEMEIS, ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PROJETO JOVEM APRENDIZ, HOSPITAL, CAPS E PROJETOS DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL).





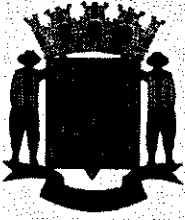
# Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

131

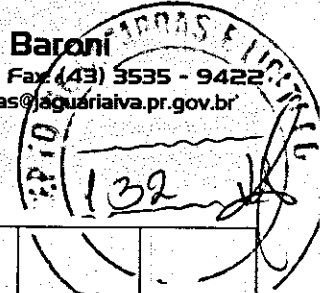
1	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (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.	Und	13220	R\$ 0,48	R\$ 6.345,60
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. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C.	Kg	235	R\$ 16,44	R\$ 3.863,40
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	60	R\$ 13,00	R\$ 780,00
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	6230	R\$ 12,80	R\$ 79.744,00
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.	Kg	2830	R\$ 13,06	R\$ 36.959,80



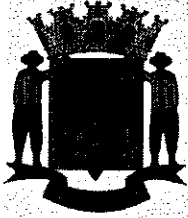
# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



6	Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifés,. 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	Kg	1200	R\$ 21,58	R\$ 25.896,00
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 ate 20kg	Kg	80	R\$ 25,08	R\$ 2.006,40
8	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso , com ate 10% de gordura, 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	80	R\$ 12,33	R\$ 986,40
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 PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	Kg	3050	R\$ 9,68	R\$ 29.524,00

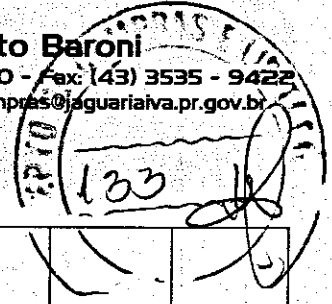


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



10	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.	Kg	3700	R\$ 6,12	R\$ 22.644,00
11	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.	Und	13050	R\$ 0,65	R\$ 8.482,50
12	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.	Kg	4350	R\$ 12,52	R\$ 54.462,00
13	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.	Kg	1500	R\$ 24,93	R\$ 37.395,00

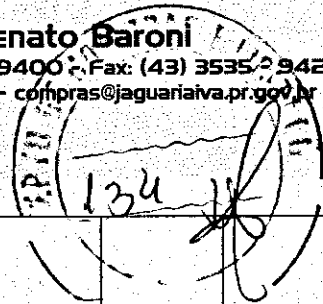


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



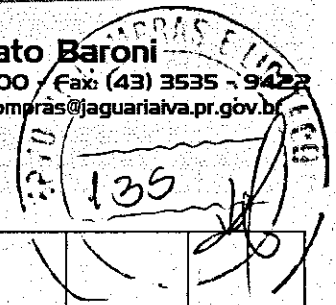
14	<p>Filé de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá 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 microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrito e nitrato (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1,0 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	100	R\$ 48,18	R\$ 4.818,00
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 à 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.</p>	Und	5020	R\$ 0,91	R\$ 4.568,20
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 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>	Und	16020	R\$ 0,60	R\$ 9.612,00



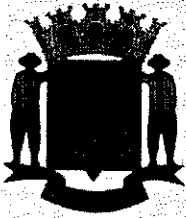
# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



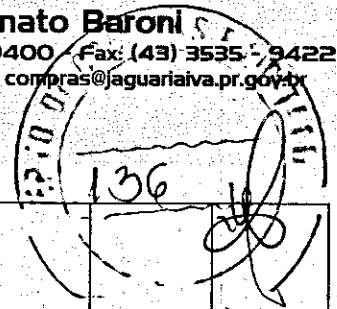
17	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro 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.	Kg	3700	R\$ 10,08	R\$ 37.296,00
18	Lingüiça 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	Kg	1025	R\$ 70,16	R\$ 71.914,00
19	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	50	R\$ 18,22	R\$ 911,00
20	Posta Branca (Lagarto), corte em pecas, INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoconduzíveis, 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	Und	80	R\$ 28,49	R\$ 2.279,20
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 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	235	R\$ 26,73	R\$ 6.281,55



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



22	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	550	R\$ 6,22	R\$ 3.421,00
23	Salsicha bovina- suína tipo hot dog congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMARIA: 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 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	3290	R\$ 6,22	R\$ 20.463,80

**Documentação:** a empresa vencedora deverá encaminhar juntamente com a proposta corrigida e habilitação folder do produto onde constem suas especificações.

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

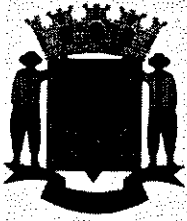
Endereço: Salomão Felix da Silva, S/N (Antigo Condomínio Matarazzo).

**Hospital Municipal Carolina Lupion**

Endereço: Rua Sebastião Xavier Sobrinho, 592

**Departamento de Ensino Profissionalizante**

Endereço: Rua Nicanor Soares S/N centro)

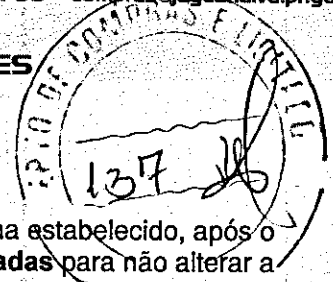


# **Prefeitura Municipal de Jaguariaíva**

**Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni**

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

## **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**



### **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 08:00 às 11:00 e das 13:00 as 16:30 h, 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 peso variando entre 1, 2 e 3 quilos obrigatoriamente;

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.



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

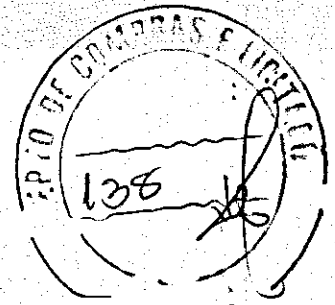
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

**Recursos Financeiros:** Correrá por conta da seguinte Dotação Orçamentária:

3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.034 Material de Consumo
3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.055 Material de Consumo
3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.047 Material Distribuição Gratuita
3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.112 Material Distribuição Gratuita
3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.039 Material de Consumo
3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.075 Material de Consumo
3.3.90.30.00.00.00.00	Proj. Atividade 2.066 Material de Consumo



**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.

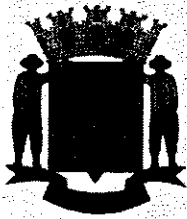
**ANEXO 07** - MINUTA DO CONTRATO

### 3. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

3.1. 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**.

3.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário designado, 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](http://www.bll.org.br))



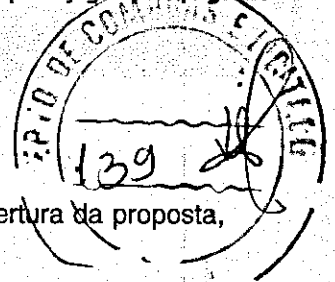


# **Prefeitura Municipal de Jaguariáva**

**Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni**

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

## **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**



### **4. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO:**

4.1. 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.

### **5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:**

5.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste Edital e seus anexos, pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que estejam, obrigatoriamente, cadastrados no sistema eletrônico utilizado neste processo, nos seguintes termos:

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

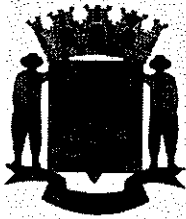
4.3 O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão diretamente ou através de corretora de mercadorias associada à **Bolsa de licitações e Leilões do Brasil** por ele indicada, até o horário fixado no edital para inscrição e cadastramento.

4.4 A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante (item 3.5), até o limite de horário previsto e deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) **Instrumento particular de mandato** outorgando à corretora associada / interveniente, por meio de seu operador devidamente credenciado junto à BLL, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela **Bolsa de licitações e Leilões do Brasil (ANEXO 04)**

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

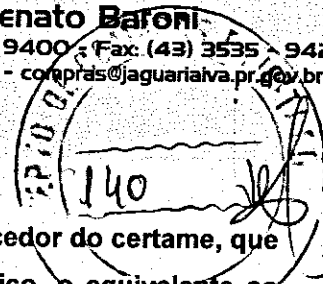
c) **Proposta de Preços**, com todas as especificações do produto objeto da licitação em conformidade com os **ANEXO 01 e 03**. **Sob nenhuma hipótese será admitida a substituição da ficha técnica adicionada, nem mesmo antes do início da disputa de lances. "A empresa participante do certame não deve ser identificada".**



# **Prefeitura Municipal de Jaguariaíva**

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

## **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**



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.

4.5 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.

### **6. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:**

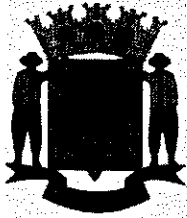
6.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

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

### **6.2. Credenciamento No Sistema Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL:**

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

6.2.2. 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.

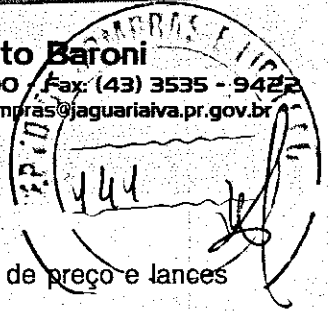


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



6.2.3. 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.

6.2.4. 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**.

6.2.5. 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.

6.2.6. 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) 3042-9909 e 3091-9654, ou através da **Bolsa de Licitações e Leilões - BLL** ou pelo e-mail **contato@bll.org.br**.

### **5.4. Abertura Das Propostas E Formulação Dos Lances:**

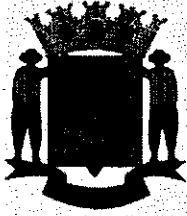
5.4.1. A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

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.**

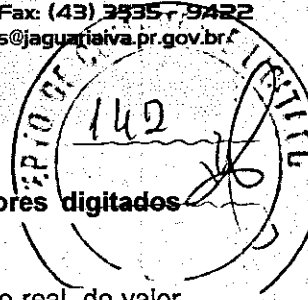


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



5.4.6. 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. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo extra. O período de tempo extra ocorrerá em um intervalo que poderá ser de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances, não podendo em hipótese alguma, as empresas apresentarem novos lances (**FECHAMENTO RANDÔMICO**).

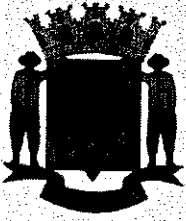
5.4.11. Face à imprevisão do tempo extra, as empresas participantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando assim cálculos de última hora, que poderá resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil.

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.

### 5.5. Referente a Habilitação:

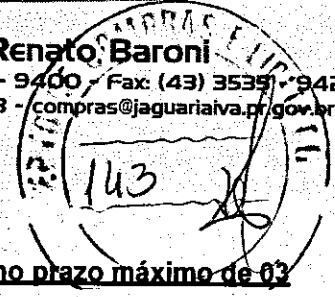
5.5.1. Os documentos relativos à habilitação solicitados no Anexo 02 deste Edital, (e quando a empresa se enquadrar no regime ME/EPP enviar também o Anexo 7), deverão ser remetidos **preferencialmente via email (comprasjag@gmail.com) ou via fax (43) 3535-9455, no prazo máximo de 02 horas**, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, observando os prazos legais pertinentes.



# **Prefeitura Municipal de Jaguariaíva**

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

## **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**



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**

**Endereço: Praça Isabel Branco – 142 Cidade Alta, Jaguariaíva - PR**

**A/C Pregoeiro: GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS**

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.

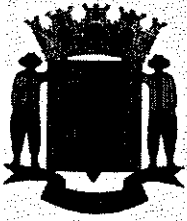
5.5.8. Quando for constatado o empate, conforme os artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123/2006, o sistema aplicará os critérios para o desempate em favor ME/EPP. Após o desempate, poderá o pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração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

## **7. PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO:**

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. O objeto deverá estar totalmente e estritamente dentro das especificações contidas no ANEXO 01.

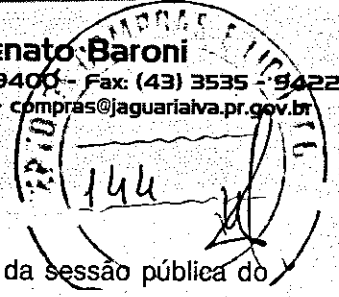


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



7.4. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

7.5. Na hipótese do licitante ser ME/EPP será necessário a informação desse regime fiscal no campo próprio da ficha técnica (anexo 07) 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.

7.6. 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.

### 8. PROPOSTA ESCRITA:

8.1. A Empresa vencedora deverá enviar no prazo estipulado no item 5.5.2. ao Pregoeiro, a Proposta de Preços escrita, com o (ultimo valor ofertado, conforme modelo anexo a este edital.

### 9. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO:

9.1. Para julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO – UNITÁRIO**, observando as condições definidas neste Edital.

9.2. Atendidos todos os requisitos, será considerada vencedora a licitante que oferecer o **MENOR PREÇO – UNITÁRIO**.

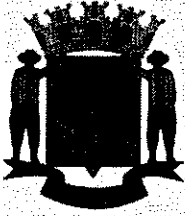
9.3. Em atendimento ao disposto no capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, serão observados os seguintes procedimentos:

9.3.1. 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 aquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão.

b) no caso de empate de propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem no limite estabelecido no subitem 7.2.30, 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”.

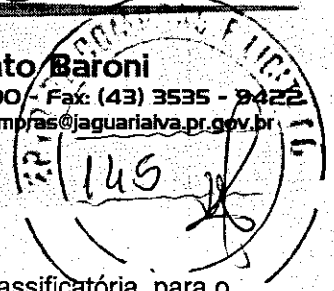
c) não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, na forma



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



da alínea "a" anterior, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

9.3.2. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 4.2.30, 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 7.2.27 e 7.2.28 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.

**10. HABILITAÇÃO: Conforme ANEXO 02.**

**11. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS:**

11.1. 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.

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

11.3. O pregoeiro emitirá sua decisão no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, procedendo aos encaminhamentos necessários.

11.4. . 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 contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

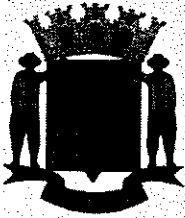
11.5. **A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.**

11.6. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

11.7. Os recursos contra decisões do Pregoeiro **não terão** efeito suspensivo.

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

**As impugnações ou recursos deverão ser enviados da seguinte forma:**



# **Prefeitura Municipal de Jaguariaíva**

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

## **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**



- Uma via original deverá ser encaminhada para a Prefeitura Municipal de JAGUARIAIVA, no endereço: Praça Isabel Branco, 142 setor de protocolo, andar térreo - direcionada ao Departamento de Compras e Licitações, esta via deverá estar em papel timbrado com o nome da empresa, as razões do recurso e assinatura do representante legal para que possa ser anexada no processo.
- Uma via deverá ser encaminhada por e-mail ([comprasiag@gmail.com](mailto:comprasiag@gmail.com) ou [compras@jaguariaiva.pr.gov.br](mailto:compras@jaguariaiva.pr.gov.br)) para que seja possível a publicação on-line das razões do recurso interposto e a decisão cabida à este.

## **12. MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

12.1. 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 8393/2005 e responsabilidades civil e criminal:

- advertência;
  - 1 % (um 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.
  - licitante que ensejar o retardamento do andamento procedimental do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, agir de modo inidôneo ou firmar declaração falsa de atendimento às condições de habilitação, será, dependendo da gravidade de cada caso, descredenciado ou declarado inidôneo para licitar e contratar com a administração, restando, ainda, ser descredenciado do sistema de registro cadastral de fornecedores do Departamento de Compras, da Secretaria Municipal de Administração, nos termos estabelecidos pela Lei Municipal nº 8.393/2005, Decreto nº 140/2003 e suas alterações Decreto 746/2006.
- 12.1.1. 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.

## **13. DISPOSIÇÕES FINAIS:**





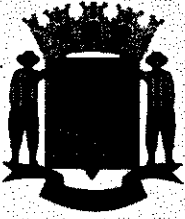
# Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



- 13.1. 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.
- 13.2. 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.
- 13.3. 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.
- 13.4. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 13.5. 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.
- 13.6. 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.
- 13.7. 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.
- 13.8. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.
- 13.9. A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.
- 13.10. 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.
- 13.11. 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 Jaguariáiva, sito a Praça Isabel Branco, 142 ou ainda pelo telefone: (43) 3535-9454, no horário das 08h00m às 17h30m, de segunda a sexta-feira, ou mesmo pelo email : [comprasiag@gmail.com](mailto:comprasiag@gmail.com) ou [compras@jaguariaiva.pr.gov.br](mailto:compras@jaguariaiva.pr.gov.br)
- 13.12. A documentação apresentada para fins de habilitação da Empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.

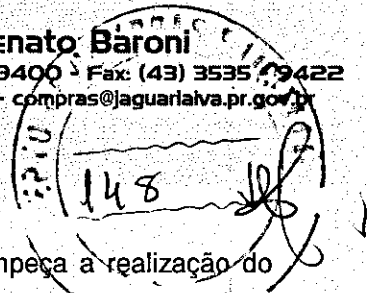


# **Prefeitura Municipal de Jaguariáiva**

**Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni**

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

## **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**



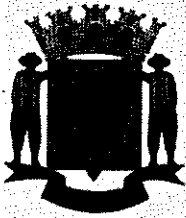
13.13. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

13.14. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pelo Pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

Jaguariáiva, 01 de abril de 2019.

**GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS**

**Pregoeiro**



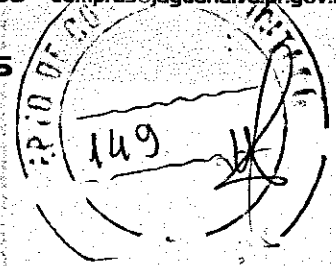
# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

### ANEXO 01 - PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2019



1. OBJETO: Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender as necessidades de Diversas Secretarias para o período de 2.019

#### ITENS:

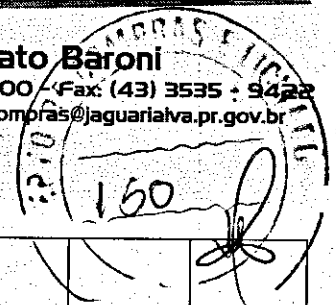
1	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de 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.	Und	13220	R\$ 0,48	R\$ 6.345,60
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. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C.	Kg	235	R\$ 16,44	R\$ 3.863,40
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	60	R\$ 13,00	R\$ 780,00
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 até 20kg	Kg	6230	R\$ 12,80	R\$ 79.744,00



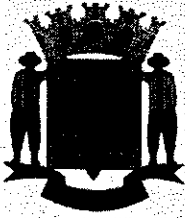
# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



5	Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE AÇÉM, 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.	Kg	2830	R\$ 13,06	R\$ 36.959,80
6	Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifês,. 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	Kg	1200	R\$ 21,58	R\$ 25.896,00
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 ate 20kg	Kg	80	R\$ 25,08	R\$ 2.006,40
8	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso , com ate 10% de gordura, 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	80	R\$ 12,33	R\$ 986,40

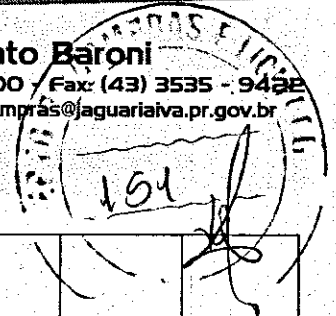


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

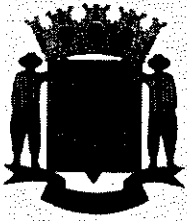
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 / Fax: (43) 3535 - 9432  
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



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	3050	R\$ 9,68	R\$ 29.524,00
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	3700	R\$ 6,12	R\$ 22.644,00
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>	Und	13050	R\$ 0,65	R\$ 8.482,50
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 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.</p>	Kg	4350	R\$ 12,52	R\$ 54.462,00

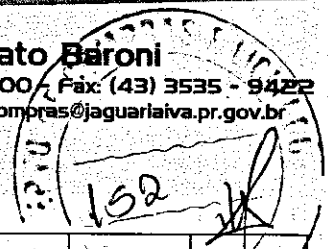


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

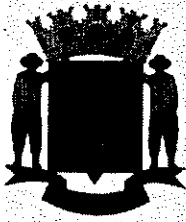
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



13	<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: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	Kg	1500	R\$ 24,93	R\$ 37.395,00
14	<p>File de Tilápia congelado. Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais: nitrato e nitrito (crítico). Devem 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	100	R\$ 48,18	R\$ 4.818,00
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 a 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.</p>	Und	5020	R\$ 0,91	R\$ 4.568,20



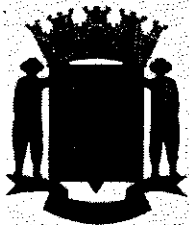
# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



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 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>	Und	16020	R\$ 0,60	R\$ 9.612,00
17	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no 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	3700	R\$ 10,08	R\$ 37.296,00
18	<p>Linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem devesa conter selo de procedencia com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses.</p>	Kg	1025	R\$ 70,16	R\$ 71.914,00
19	<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. ARMAZEMANETO: Conservação de 0 a 10°C</p>	Kg	50	R\$ 18,22	R\$ 911,00

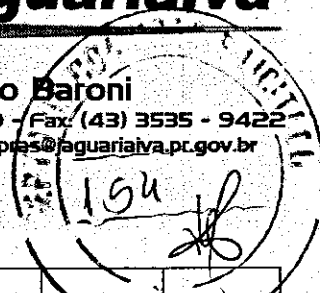


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



20	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	Und	80	R\$ 28,49	R\$ 2.279,20
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 a 10 °C.	Kg	235	R\$ 26,73	R\$ 6.281,55
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	550	R\$ 6,22	R\$ 3.421,00
23	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 PRIMARIA: 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 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	3290	R\$ 6,22	R\$ 20.463,80

**VALOR TOTAL DOS LOTES: R\$ 470.653,85 (Quatrocentos e setenta mil seiscentos e cinquenta e três reais e oitenta e cinco centavos)**

**OBS: Documentação:** a empresa vencedora deverá encaminhar juntamente com a proposta corrigida e habilitação folder do produto onde constem suas especificações.

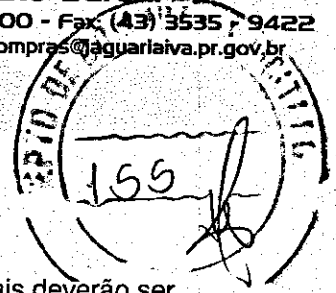




# **Prefeitura Municipal de Jaguariaíva**

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

## **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**



### **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 Carnes e 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:

a. Protocolo prévio em duas vias;

**b. Declaração de substituição de produto em 24 horas, caso o mesmo seja rejeitado pelo fiscal no momento da entrega ou durante a manipulação;**

c. 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;

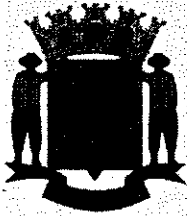
d. Empresas que além de entreposto realizarem qualquer tipo de manipulação dos produtos devem apresentar documentos que comprovem a sua inscrição em um dos Serviços de Inspeção (SIM, SIF, SIP, SISB);

**VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS.**

### **PRAZO DE VIGÊNCIA:**

O prazo de vigência do contrato de aquisição é de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato.

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



# Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

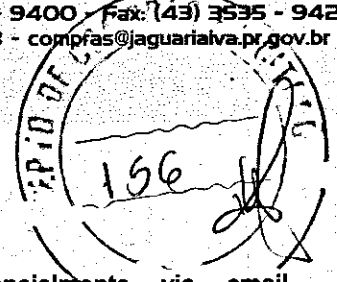
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO 02

PREGÃO ELETRÔNICO Nº43/2019



Os documentos relativos à habilitação deverão ser remetidos preferencialmente via email (comprasjag@gmail.com) no prazo máximo de 02 horas, após 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 e amostra, para o seguinte endereço:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA**

Endereço: Praça Isabel Branco, 142 Jaguariáiva - PR

A/C: Pregoeiro Elio Zub Junior

9. Os documentos de habilitação a ser incluídos no Envelope 02, são constituídos de:

**9.1. Habilitação Jurídica:**

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

**9.2. Regularidade Fiscal:**

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

b) **Inscrição Estadual, CICAD ou equivalente.** Em se tratando de Empresa Prestadora de Serviços que esteja isenta da inscrição, apresentar **Declaração de Isenção**, sob as penas da Lei.

c) **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.

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

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

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

g) **Autorização de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.**

h) **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS (CNDT)**, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

**9.3. Habilitação quanto a Qualificação Econômica-Financeira:**

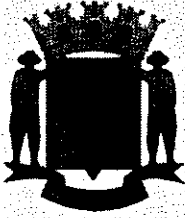
a) **Certidão negativa falência/concordata/recuperação judicial** expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica. (se não constar validade serão aceitos com data não superior a 60 (sessenta) dias da emissão

b) **Demonstrações Financeiras do último exercício Social (Balanço Patrimonial anual demonstrações contábeis de resultados Devidamente Registrado na Junta Comercial).**

**9.4. Habilitação técnica**

a) **Apresentação de atestado de capacidade técnica**, compatível com o ramo de atividade e que comprove já ter fornecido produtos da natureza da presente licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação e assinatura com firma reconhecida.

b) **Licença Sanitária Estadual ou Municipal Atualizada.**

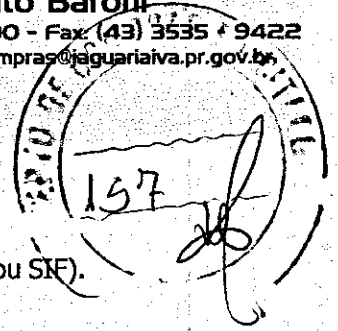


# Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



- c) Ficha técnica do produto assinada pelo Responsável Técnico do estabelecimento
- d) Documento de credenciamento do produto junto ao órgão competente (SIM, SIP ou SIF).

### 9.5. Habilitação Complementar:

- a) Declaração conjunta (Anexo 06)
- b) Declaração ou Certidão Simplificada (emitida pela Junta Comercial do respectivo Estado), de que encontra-se enquadrada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (Modelo Anexo).

9.6. Todos os documentos de habilitação deverão estar em plena vigência.

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

9.8. É facultado o 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.

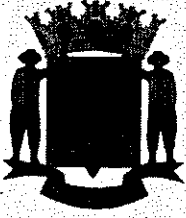
9.9. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

9.10. Se a licitante desatender as exigências para a habilitação, a Pregoeira examinará a habilitação da próxima classificada.

9.11. 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 encontra-se enquadrada em uma dessas situações.

9.10.1. Se comprovado que a empresa participante realmente for EPP ou ME, e havendo alguma restrição quanto à habilitação fiscal, será concedido o prazo de 02 (dois) dias úteis, improrrogáveis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame. Tal informação deverá obrigatoriamente constar em Ata.

9.10.2. 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.

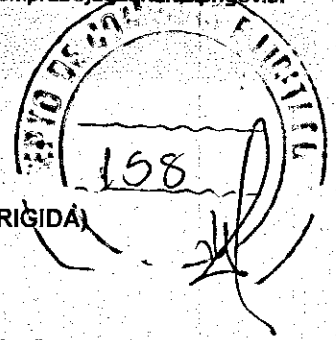


# **Prefeitura Municipal de Jaguariaíva**

**Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni**

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

## **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**



### **ANEXO 03 - DADOS DA EMPRESA**

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

#### **PREGÃO ELETRÔNICO Nº43/2019**

Apresentamos nossa proposta corrigida do Pregão Eletrônico nº43/2019, 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

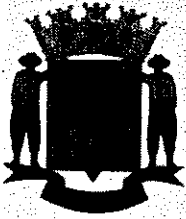
#### **2. PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)**

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**

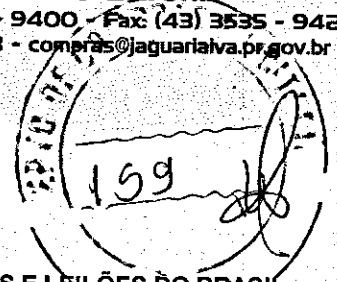


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

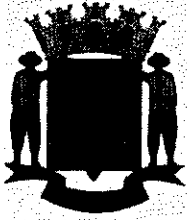
ANEXO 04 (A)



### TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA 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:	

1. 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:
  - i. tomar conhecimento de e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
  - ii. observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
  - iii. observar a legislação pertinente, bem como o disposto nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, dos quais declara ter 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.
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

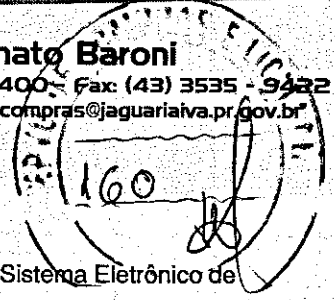


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9432  
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



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 Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

### ANEXO 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:
	Telefone:
	Fax:
	Função:
	Celular:
	E-mail:
2	Nome:
	CPF:
	Telefone:
	Fax:
	Função:
	Celular:
	E-mail:
3	Nome:
	CPF:
	Telefone:
	Fax:
	Função:
	Celular:
	E-mail:

O Licitante reconhece que:

- i. a Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à Bolsa nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;
- ii. o cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela Bolsa, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;
- iii. a perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à Bolsa, para o necessário bloqueio de acesso; e
- iv. O Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros; e
- 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 Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422  
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

### ANEXO 05 - DECLARAÇÃO CONJUNTA PREGÃO ELETRÔNICO Nº43/2019



EDITAL DE: \_\_\_\_\_ Nº \_\_\_\_\_ /2019

#### DECLARAÇÃO CONJUNTA:

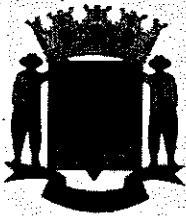
1. Declaramos, para fins de direito, que não fomos **declarados inidôneos** para licitar ou contratar com o poder público, em qualquer de suas esferas.
2. Declaramos que não existem **fatos impeditivos** para participação deste procedimento licitatório.
3. Declaramos que nos comprometemos em **substituir 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, email, site, etc.





# Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO 06

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME/EPP **163**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2019

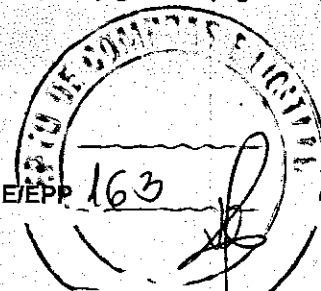
(Nome da empresa) , CNPJ / MF nº , sediada (endereço completo),

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, email, site, etc.





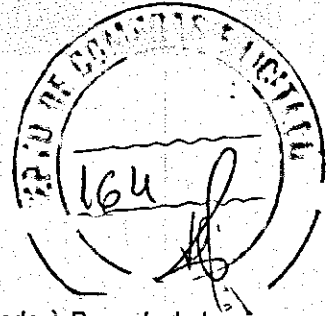
# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO 07



### MINUTA CONTRATO DE FORNECIMENTO

Pregão Eletrônico nº. 43/2019 CONTRATO

ADMINISTRATIVO nº. .../19 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 Gomez, brasileiro, casado, Bacharel em Administração, portador do RG nº. 7.574.174-0-SSP-PR e 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 (...), CIRG nº. (...), inscrito no CPF. nº. (...), residente e domiciliado na Rua (...), os contratantes estão sujeitos às normas da Lei 8.666/1993.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E FUNDAMENTO LEGAL** O presente contrato tem como objeto (...) o fornecimento a serem entregues pela CONTRATADA, conforme PREGÃO ELETRÔNICO nº.:

### 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:

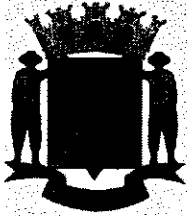
### CLÁUSULA QUARTA - PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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.

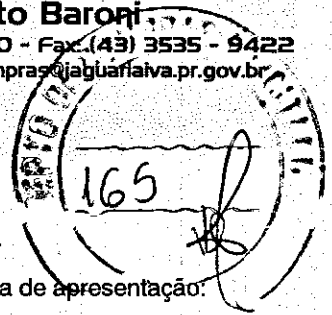
§ 3º - O pagamento será efetuado em moeda brasileira corrente na entrega, após a apresentação da fatura do(s) objeto(s) fornecido(s) devidamente protocolada, desde que atendidas às condições para a liberação.



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



- a) o faturamento deverá ser apresentado e protocolado, em 2 (duas) vias, nas sede da contratante.
- b) o faturamento deverá ser apresentado, conforme segue, de modo a padronizar condições e forma de apresentação:
  - b.1) nota fiscal com o nome do objeto fornecido de acordo com o número do procedimento, número deste Contrato, e outros que julgar conveniente, sem apresentar rasura e/ou entrelinhas e esteja certificado pela CONTRATANTE.
  - b.2) A fatura com o nome do(s) item(s) de acordo com o número do procedimento do PREGÃO ELETRÔNICO, número deste Contrato, e outros que julgar conveniente;
  - b.3) Termo de recebimento atestado pela Comissão Municipal competente.
  - b.4) Comprovar regularidade fiscal, nos termos do artigo 29 da Lei Federal nº. 8.666/93.

### CLÁUSULA QUINTA - DO FORNECIMENTO

O fornecimento será efetuado com requisições e ordens, conforme a necessidade, obedecidas as especificações contidas em cada Ordem de Fornecimento emitida pela CONTRATANTE, através do departamento competente, no prazo máximo de .... 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.

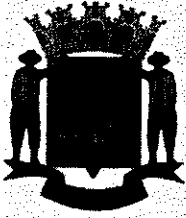
### CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO

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 prevista na Lei Federal nº. 8666/93.

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



# **Prefeitura Municipal de Jaguariaíva**

**Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni**

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

## **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**

§ 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 12 (doze) meses, com o prazo de entrega até 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

A publicação será até o 5º dia útil do mês seguinte ao da assinatura.

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

- a) Ressarcir a Contratante do equivalente a todos os danos decorrente de paralisação ou interrupção do fornecimento dos objetos contratados, exceto quando isso ocorrer por exigência da CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias devidamente comunicadas à contratante no prazo de 48 (quarenta e oito horas), após a sua ocorrência;
- b) Efetuar os ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato por sua conta, na forma do art. 75 da Lei 8666/93.
- c) efetuar o pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, conforme o artigo 71 da Lei Federal nº. 8.666/93.
- d) manter durante a vigência do presente contrato todas as obrigações estabelecidas neste instrumento, bem como as determinações da Lei Federal nº. 8.666/93.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

Além das obrigações já previstas no presente contrato, a Prefeitura obriga-se a publicar o resumo do Contrato e os Aditamentos que houver, 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.



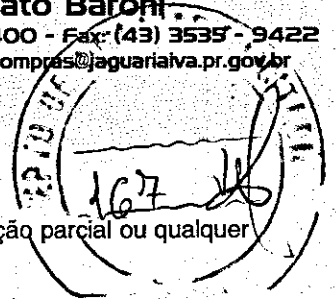


# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



13.4. 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 descontadas dos pagamentos a que a contratada tiver direito, ou mediante pagamento em moeda corrente, ou ainda judicialmente quando for o caso.

13.6. As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas, civis ou penais, previstas na legislação brasileira.

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

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

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

### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - COBRANÇA JUDICIAL

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

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO CONHECIMENTO DAS PARTES

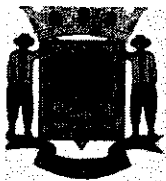
Ao firmar este instrumento, declara a Contratada ter plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados ao presente contrato.

### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO 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 2019.



# Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

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

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

CONTRATANTE

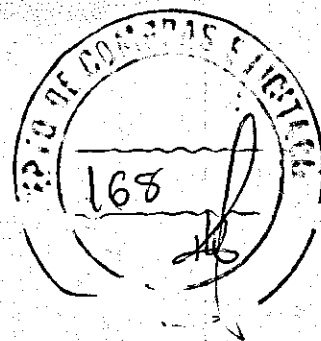
CONTRATADA

Testemunhas:

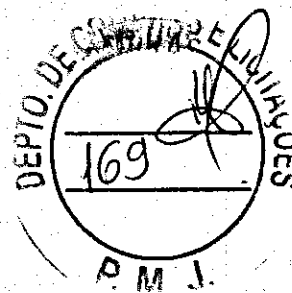
Testemunhas:

CPF/RG:

CPF: RG:



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR



PROPOSTAS DO PROCESSO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2019  
Processo Administrativo Nº 61/2019  
Tipo: REGISTRO DE PREÇO  
PREGOEIRO: GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS  
Data de Publicação: 03/04/2019 17:06:30

LOTE 1

Item: 1 Quant.: 13.220 Unidade: Und Val. Ref.: 0,48

Descrição: 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 polifosfato 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.

Autor	Marca/Modelo	Valor
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	Friboi Inf. detal.: conforme o edital	0,48
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	NOVILHO NOBRE / NOVILHO NOBRE	0,48
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	BOV MEAT	0,48

LOTE 2

Item: 1 Quant.: 235 Unidade: Kg Val. Ref.: 16,44

Descrição: 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. ARMAZEMANETO: Conservação de 0 a 10°C.

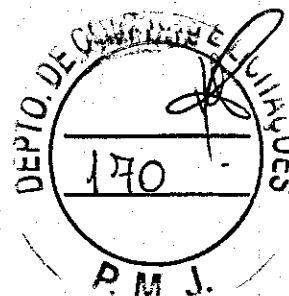
Autor	Marca/Modelo	Valor
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	FRIELLA / FRIELLA	16,44
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	Frimesa Inf. detal.: conforme o edital	16,44

LOTE 3

Item: 1 Quant.: 60 Unidade: Kg Val. Ref.: 13,00

Descrição: 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 validade de no mínimo três meses

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR**



<b>Autor</b>	<b>Marca/Modelo</b>	<b>Valor</b>
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	NSA Inf. detal.: conforme o edital	13,00
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	ALIMENTARE / ALIMENTARE	13,00

**LOTE 4**

**Item: 1**                      Quant.: 6.230                      Unidade: Kg                      Val. Ref.: 12,80

**Descrição:** 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.

<b>Autor</b>	<b>Marca/Modelo</b>	<b>Valor</b>
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	NOVA VIDA	12,80
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	NSA Inf. detal.: conforme o edital	21,50
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	ALIMENTARE / ALIMENTARE	12,80

**LOTE 5**

**Item: 1**                      Quant.: 2.830                      Unidade: Kg                      Val. Ref.: 13,06

**Descrição:** 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.

<b>Autor</b>	<b>Marca/Modelo</b>	<b>Valor</b>
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	ALIMENTARE / ALIMENTARE	13,06
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	NSA Inf. detal.: conforme o edital	18,90
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	D'mille	13,06
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	NOVA VIDA	12,00

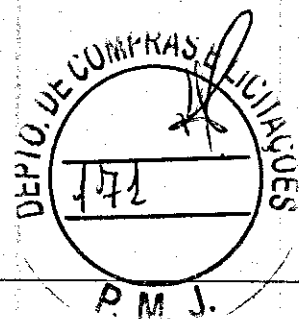
**LOTE 6**

**Item: 1**                      Quant.: 1.200                      Unidade: Kg                      Val. Ref.: 21,58

**Descrição:** Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifés,. 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR



Autor	Marca/Modelo	Valor
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	NOVA VIDA	18,00
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	ALIMENTARE / ALIMENTARE	21,58
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	D'mille	21,58
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	NSA Inf. detal.: Conforme o edital	24,50

**LOTE 7**

Item: 1 Quant.: 80 Unidade: Kg Val. Ref.: 25,08

Descrição: 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

Autor	Marca/Modelo	Valor
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	NSA Inf. detal.: conforme o edital	25,08
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	D'mille	25,08
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	ALIMENTARE / ALIMENTARE	25,08
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	NOVA VIDA	23,00

**LOTE 8**

Item: 1 Quant.: 80 Unidade: Kg Val. Ref.: 12,33

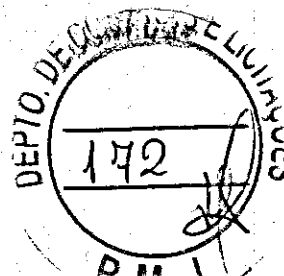
Descrição: Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso, com ate 10% de gordura, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, 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.

Autor	Marca/Modelo	Valor
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	ALIMENTARE / ALIMENTARE	12,33
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	D'mille	12,33
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	NOVA VIDA	12,33
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	NSA Inf. detal.: Conforme o edital	12,33

**LOTE 9**

Item: 1 Quant.: 3.050 Unidade: Kg Val. Ref.: 9,68

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR**



Descrição: 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

Autor	Marca/Modelo	Valor
FABIO BORGES OLIVEIRA - PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ME	mister frango	9,68
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	Pioneiro Inf. detal.: conforme o edital	9,68
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	Pioneiro	9,68
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	PIONEIRO / PIONEIRO	9,68

**LOTE 10**

**Item: 1**                      Quant.: 3.700                      Unidade: Kg                      Val. Ref.: 6,12

Descrição: 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.

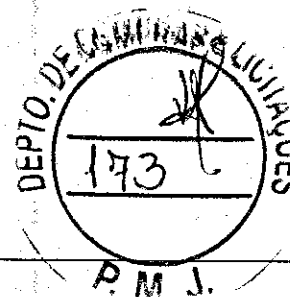
Autor	Marca/Modelo	Valor
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	PIONEIRO / PIONEIRO	6,12
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	Pioneiro	6,12
FABIO BORGES OLIVEIRA - PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ME	mister frango	6,12
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	Pioneiro Inf. detal.: conforme o edital	6,12

**LOTE 11**

**Item: 1**                      Quant.: 13.050                      Unidade: Und                      Val. Ref.: 0,65

Descrição: 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.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR**



<b>Autor</b>	<b>Marca/Modelo</b>	<b>Valor</b>
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	Copacol Inf. detal.: conforme o edital	0,65
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	MAGIC / MAGIC	0,65
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	Lar	0,65

**LOTE 12**

**Item: 1**                      Quant.: 4.350                      Unidade: Kg                      Val. Ref.: 12,52

Descrição: 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 deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP.

<b>Autor</b>	<b>Marca/Modelo</b>	<b>Valor</b>
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	NOVA VIDA	10,00
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	D'mille	12,52
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	NSA Inf. detal.: conforme o edital	12,52
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	ALIMENTARE / ALIMENTARE	12,52

**LOTE 13**

**Item: 1**                      Quant.: 1.500                      Unidade: Kg                      Val. Ref.: 24,93

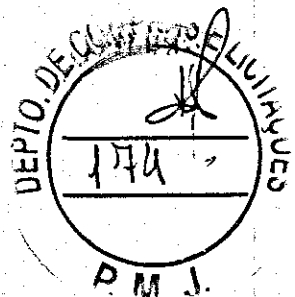
Descrição: CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura 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.

<b>Autor</b>	<b>Marca/Modelo</b>	<b>Valor</b>
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	MAGIC / MAGIC	24,93
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	Copacol Inf. detal.: conforme o edital	24,93
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	COPACOL	22,00

**LOTE 14**

**Item: 1**                      Quant.: 100                      Unidade: Kg                      Val. Ref.: 48,18

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR**



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

<b>Autor</b>	<b>Marca/Modelo</b>	<b>Valor</b>
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	COPACOL	48,18
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	Estância Alvorada	48,18
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	SMART FISH / SMART FISH	48,18
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	Fontolan Inf. detal.: conforme o edital	48,18

**LOTE 15**

**Item: 1**                      Quant.: 5.020                      Unidade: Und                      Val. Ref.: 0,91

Descrição: 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. SIF, SIP ou SIM.

<b>Autor</b>	<b>Marca/Modelo</b>	<b>Valor</b>
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	Frimesa Inf. detal.: conforme o edital	0,91
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	Novilho Nobre	0,91
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	NOVILHO NOBRE / NOVILHO NOBRE	0,91
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	NA BRASA	0,91

**LOTE 16**

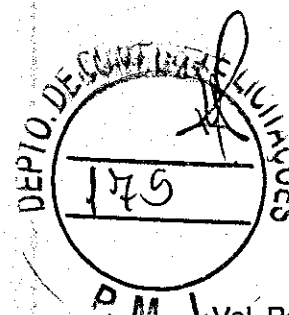
**Item: 1**                      Quant.: 16.020                      Unidade: Und                      Val. Ref.: 0,60

Descrição: 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 eritrorbato 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.

<b>Autor</b>	<b>Marca/Modelo</b>	<b>Valor</b>
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	Friboi Inf. detal.: conforme o edital	0,60
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	NOVILHO NOBRE / NOVILHO NOBRE	0,60

**LOTE 17**

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR



Item: 1 Quant.: 3.700 Unidade: Kg

Val. Ref.: 10,08

Descrição: 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.

Autor	Marca/Modelo	Valor
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	FRIGONESI / FRIGONESI	9,85
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	FRimesa Inf. detal.: conforme o edital	10,88
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	Frigodasko	10,08
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	PRIETO	9,90

**LOTE 18**

Item: 1 Quant.: 1.025 Unidade: Kg

Val. Ref.: 70,16

Descrição: Lingüiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem 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

Autor	Marca/Modelo	Valor
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	ALEGRA	15,00
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	Frigodasko	70,16
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	FRimesa Inf. detal.: conforme o edital	70,16
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	FRIGONESI / FRIGONESI	69,90

**LOTE 19**

Item: 1 Quant.: 50 Unidade: Kg

Val. Ref.: 18,22

Descrição: 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

Autor	Marca/Modelo	Valor
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	FRimesa Inf. detal.: conforme o edital	18,22
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	MANÁ / MANÁ	18,20

**LOTE 20**

Item: 1 Quant.: 80 Unidade: Und

Val. Ref.: 28,49

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR**



Descrição: Posta Branca (Lagarto), corte em pecas, **INGREDIENTES:** Carne bovina, Lagarto, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (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

<b>Autor</b>	<b>Marca/Modelo</b>	<b>Valor</b>
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	D'mille	28,49
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	NOVA VIDA	28,00
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	NSA Inf. detal.: conforme o edital	28,49
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	ALIMENTARE / ALIMENTARE	28,40

**LOTE 21**

**Item: 1**                      Quant.: 235                      Unidade: Kg                      Val. Ref.: 26,73

Descrição: 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.

<b>Autor</b>	<b>Marca/Modelo</b>	<b>Valor</b>
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	VILA NOVA / VILA NOVA	26,70
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	Dualat Inf. detal.: conforme o edital	26,73

**LOTE 22**

**Item: 1**                      Quant.: 550                      Unidade: Kg                      Val. Ref.: 6,22

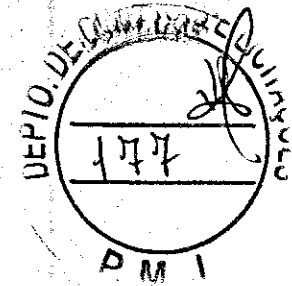
Descrição: Salsicha, tipo hot dog, de carne de frango, sem corante, sem pimenta, em gomos uniformes uso culinário, congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, . Registro no SIM, SIF ou SIP. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos 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.

<b>Autor</b>	<b>Marca/Modelo</b>	<b>Valor</b>
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	MANÁ / MANÁ	6,20
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	Copacol Inf. detal.: Conforme o edital	9,90
EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	MANÁ	6,20
TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP	Maná	6,22

**LOTE 23**

**Item: 1**                      Quant.: 3.290                      Unidade: Kg                      Val. Ref.: 6,22

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR



Descrição: Salsicha bovina-suina 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 PRIMARIA: de 2,5 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: Minimo 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 periodo de validade

Autor	Marca/Modelo	Valor
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME	MANÁ / MANÁ	6,20
JOSE APARECIDO SALVADOR - ALIMENTOS - ME.	Copacol Inf. detal.: conforme o edital	9,90
MBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME	ESTRELA	6,20

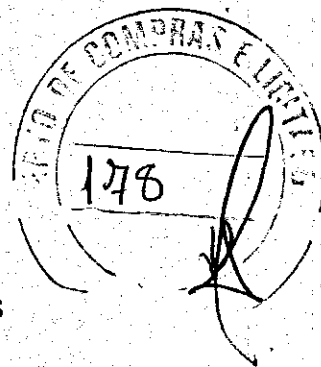
DOCUMENTOS ANEXADOS

ARQUIVOS ANEXADOS À ITENS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR**

**VENCEDORES DO PROCESSO - FINAL**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2019**  
 Processo Administrativo Nº 61/2019  
 Tipo: REGISTRO DE PREÇO  
 PREGOEIRO: GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS  
 Data de Publicação: 03/04/2019 17:06:30



**TOTAL DO PROCESSO: 340.489,15**

**EMBATEC COMÉRCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - 19.554.098/0001-57 170.310,90**

**LOTE 1 Quant.: 1 Num: 069 0,39 Total: 5.155,80**

Item: 1 Unidade: Und Marca: BOV MEAT Modelo:

Descrição: 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.

Quantidade: 13.220 Valor Unit.: 0,39 Total Item: 5.155,80

**LOTE 4 Quant.: 1 Num: 086 12,24 Total: 76.255,20**

Item: 1 Unidade: Kg Marca: NOVA VIDA Modelo:

Descrição: 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.

Quantidade: 6.230 Valor Unit.: 12,24 Total Item: 76.255,20

**LOTE 12 Quant.: 1 Num: 086 8,77 Total: 38.149,50**

Item: 1 Unidade: Kg Marca: NOVA VIDA Modelo:

Descrição: 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.

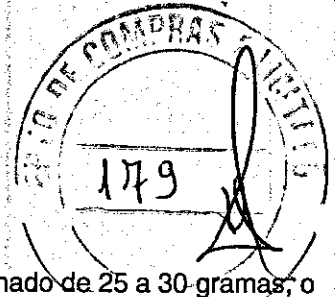
Quantidade: 4.350 Valor Unit.: 8,77 Total Item: 38.149,50

**LOTE 13 Quant.: 1 Num: 069 21,20 Total: 31.800,00**

Item: 1 Unidade: Kg Marca: COPACOL Modelo:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR**



Descrição: 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.

Quantidade: 1.500                      **Valor Unit.: 21,20**                      Total Item: 31.800,00

**LOTE 23**                      Quant.: 1                      Num: 069                      5,76                      **Total: 18.950,40**

Item: 1                      Unidade: Kg                      Marca: ESTRELA                      Modelo:

Descrição: 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 PRIMARIA: de 2,5 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 periodo de validade

Quantidade: 3.290                      **Valor Unit.: 5,76**                      Total Item: 18.950,40

**ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - 23.123.545/0001-90                      143.335,75**  
**EIRELI - ME**

**LOTE 2**                      Quant.: 1                      Num: 071                      16,40                      **Total: 3.854,00**

Item: 1                      Unidade: Kg                      Marca: FRIELLA                      Modelo: FRIELLA

Descrição: 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 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.

Quantidade: 235                      **Valor Unit.: 16,40**                      Total Item: 3.854,00

**LOTE 3**                      Quant.: 1                      Num: 052                      12,99                      **Total: 779,40**

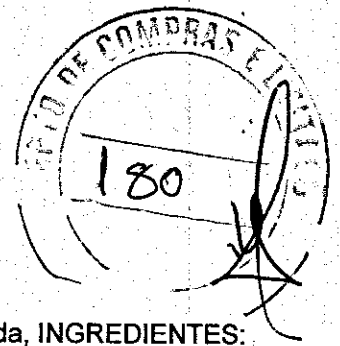
Item: 1                      Unidade: Kg                      Marca: ALIMENTARE                      Modelo: ALIMENTARE

Descrição: Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substancias 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 validade de no mínimo três meses

Quantidade: 60                      **Valor Unit.: 12,99**                      Total Item: 779,40

**LOTE 5**                      Quant.: 1                      Num: 087                      9,04                      **Total: 25.583,20**

Item: 1                      Unidade: Kg                      Marca: ALIMENTARE                      Modelo: ALIMENTARE



**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR**

Descrição: 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.

Quantidade: 2.830      **Valor Unit.: 9,04**      Total Item: 25.583,20

**LOTE 7**      Quant.: 1      Num: 052      17,55      **Total: 1.404,00**

Item: 1      Unidade: Kg      Marca: ALIMENTARE      Modelo: ALIMENTARE

Descrição: 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 -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

Quantidade: 80      **Valor Unit.: 17,55**      Total Item: 1.404,00

**LOTE 8**      Quant.: 1      Num: 087      9,47      **Total: 757,60**

Item: 1      Unidade: Kg      Marca: ALIMENTARE      Modelo: ALIMENTARE

Descrição: Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso , com ate 10% de gordura, 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 e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP.

Quantidade: 80      **Valor Unit.: 9,47**      Total Item: 757,60

**LOTE 9**      Quant.: 1      Num: 087      9,30      **Total: 28.365,00**

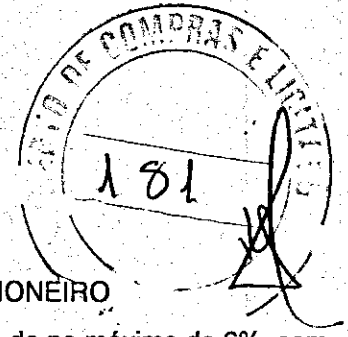
Item: 1      Unidade: Kg      Marca: PIONEIRO      Modelo: PIONEIRO

Descrição: 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

Quantidade: 3.050      **Valor Unit.: 9,30**      Total Item: 28.365,00

**LOTE 10**      Quant.: 1      Num: 087      5,54      **Total: 20.498,00**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR**



Item: 1      Unidade: Kg      Marca: PIONEIRO      Modelo: PIONEIRO

Descrição: 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.

Quantidade: 3.700      **Valor Unit.: 5,54**      Total Item: 20.498,00

**LOTE 11**      Quant.: 1      Num: 087      0,34      **Total: 4.437,00**

Item: 1      Unidade: Und      Marca: MAGIC      Modelo: MAGIC

Descrição: 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.

Quantidade: 13.050      **Valor Unit.: 0,34**      Total Item: 4.437,00

**LOTE 15**      Quant.: 1      Num: 052      0,54      **Total: 2.710,80**

Item: 1      Unidade: Und      Marca: NOVILHO NOBRE      Modelo: NOVILHO NOBRE

Descrição: 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. SIF, SIP ou SIM.

Quantidade: 5.020      **Valor Unit.: 0,54**      Total Item: 2.710,80

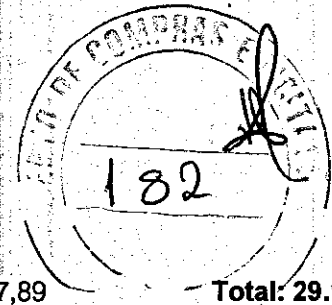
**LOTE 16**      Quant.: 1      Num: 087      0,59      **Total: 9.451,80**

Item: 1      Unidade: Und      Marca: NOVILHO NOBRE      Modelo: NOVILHO NOBRE

Descrição: 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. 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.

Quantidade: 16.020      **Valor Unit.: 0,59**      Total Item: 9.451,80

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR**



**LOTE 17**      Quant.: 1      Num: 087      7,89      **Total: 29.193,00**

Item: 1      Unidade: Kg      Marca: FRIGONESI      Modelo: FRIGONESI

Descrição: 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.

Quantidade: 3.700      **Valor Unit.: 7,89**      Total Item: 29.193,00

**LOTE 18**      Quant.: 1      Num: 052      7,69      **Total: 7.882,25**

Item: 1      Unidade: Kg      Marca: FRIGONESI      Modelo: FRIGONESI

Descrição: Lingüiça tipo calabresa, 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

Quantidade: 1.025      **Valor Unit.: 7,69**      Total Item: 7.882,25

**LOTE 19**      Quant.: 1      Num: 052      18,20      **Total: 910,00**

Item: 1      Unidade: Kg      Marca: MANÁ      Modelo: MANÁ

Descrição: 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

Quantidade: 50      **Valor Unit.: 18,20**      Total Item: 910,00

**LOTE 20**      Quant.: 1      Num: 087      15,44      **Total: 1.235,20**

Item: 1      Unidade: Und      Marca: ALIMENTARE      Modelo: ALIMENTARE

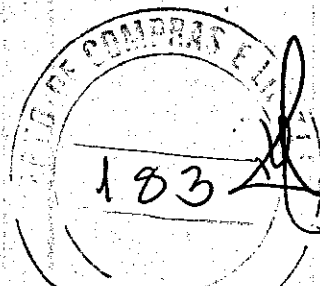
Descrição: Posta Branca (Lagarto), corte em pecas, INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto ,Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (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

Quantidade: 80      **Valor Unit.: 15,44**      Total Item: 1.235,20

**LOTE 21**      Quant.: 1      Num: 052      26,70      **Total: 6.274,50**

Item: 1      Unidade: Kg      Marca: VILA NOVA      Modelo: VILA NOVA

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
JAGUARIAÍVA-PR**



Descrição: 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.

Quantidade: 235                      **Valor Unit.: 26,70**                      Total Item: 6.274,50

**TUBARÃO LICITAÇÕES EIRELI - EPP**                      **29.310.533/0001-51**                      **26.842,50**

**LOTE 6**                      Quant.: 1                      Num: 086                      17,70                      **Total: 21.240,00**

Item: 1                      Unidade: Kg                      Marca: D'mille                      Modelo:

Descrição: Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifês. **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 até 20kg

Quantidade: 1.200                      **Valor Unit.: 17,70**                      Total Item: 21.240,00

**LOTE 14**                      Quant.: 1                      Num: 086                      29,90                      **Total: 2.990,00**

Item: 1                      Unidade: Kg                      Marca: Estância Alvorada                      Modelo:

Descrição: 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 microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrito e nitrato (crítico).

Quantidade: 100                      **Valor Unit.: 29,90**                      Total Item: 2.990,00

**LOTE 22**                      Quant.: 1                      Num: 070                      4,75                      **Total: 2.612,50**

Item: 1                      Unidade: Kg                      Marca: Maná                      Modelo:

Descrição: 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.

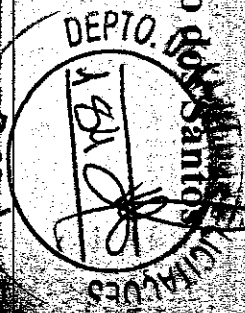
Quantidade: 550                      **Valor Unit.: 4,75**                      Total Item: 2.612,50

**REFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIATVA/PR**

Endereço: Praça Isabel Branco – 142 Cidade Alta, Jaguariatva – PR

Regoeiro: Gian Bruno da Conceição dos Santos

Ref.: Pregão Eletrônico Nº 43/2019



**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**ALIMENTARE - ATACADO DE PR**

**CNPJ: 23.125.445/0001-90**

**PREGÃO ELETRÔNICO 43/2019**

**ALIMENTARE - ATACADO DE PR**

**CNPJ: 23.125.445/0001-90**

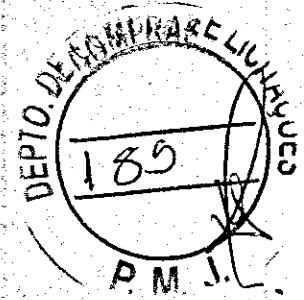


ALIMENTARE

ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI  
RUA QUINTINO BOCAIUVA, 216, Sala 01 - VILA PINHEIRO  
JAGUARIAÍVA - PR - CEP: 84200-000 - TEL: (43) 3535-3497  
comercial@alimentareatacado.com.br

ANEXO 05

EDITAL DE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2019



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.

Jaguariaíva, 16 de Abril de 2019.

ALIMENTARE - COM. ATACADO  
CNPJ 23.123.545/0001-90

Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Eireli  
C.N.P.J. 23.123.545/0001-90

Felipe Rocha  
Representante Legal  
CPF: 073.943.869-70  
RG/PR: 10.117.657-6



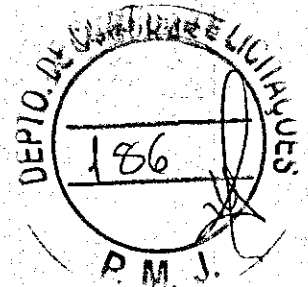
**ALIMENTARE**

ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI  
RUA QUINTINO BOCAIÚVA, 216, Sala 01 - VILA PINHEIRO  
JAGUARIAÍVA-PR-CEP: 84200-000 - TEL: (43) 3535-3497  
comercial@alimentareatacado.com.br

**ANEXO 06**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO  
DE ME/EPP**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2019**



**Alimentare – Atacado de Produtos Alimentícios – Eireli, CNPJ 23.123.545/0001-90,**  
sediada a Rua Quintino Bocaiúva, 216, Sala 01, Vila Pinheiro, Jaguariaíva, Paraná,  
Declaro para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na  
modalidade de Pregão, que estou sob o regime de ME/EPP, para efeito do disposto na LC  
123/2006.

Jaguariaíva, 16 de abril de 2019.

**ALIMENTARE - COM. ATACADO**  
CNPJ 23.123.545/0001-90

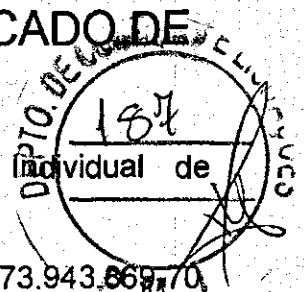
**Alimentare – Atacado de Produtos Alimentícios – Eireli**  
**C.N.P.J.: 23.123.545/0001-90**

**Felipe Rocha**  
**Representante Legal**  
**CPF: 073.943.869-70**  
**RG/PR: 10.117.657-6**



# ATO DE CONSTITUIÇÃO DE ALIMENTARE – ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS – EIRELI

Pelo presente instrumento particular de constituição de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada:



FELIPE ROCHA, inscrito no Cadastro de Pessoa Física sob o número 073.943.869-70, nacionalidade brasileira, solteiro, nascido em 26/07/1990, EMPRESÁRIO, documento 04731150246 DETRAN-PR, residente e domiciliado na AVENIDA CONDE FRANCISCO MATARAZZO, nº 130, APTO, CENTRO, Jaguariaíva-Pr, CEP 84200-000.

Resolve constituir uma Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI nos termos do inciso VI do art. 44, combinado com art. 980-A e seus parágrafos do Código Civil - lei nº 10.406/2002-, acrescidos pela Lei nº 12.441, de 11 de julho de 2011, mediante as condições e cláusulas seguintes:

## DO NOME EMPRESARIAL, DA SEDE E DAS FILIAIS

**CLÁUSULA PRIMEIRA.** A empresa girará sob o nome empresarial ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI e terá sede na RUA QUINTINO BOCAIUVA, 216, SALA 01, VILA PINHEIRO, Jaguariaíva, PR, CEP 84200000 e usará a expressão ALIMENTARE como nome fantasia podendo, todavia estabelecer filiais, agências ou sucursais em qualquer ponto do território nacional ou fora dele mediante alteração do ato constitutivo.

## DO OBJETO SOCIAL

**CLÁUSULA SEGUNDA.** A empresa terá o seguinte objeto social: COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS; DE LEITE E LATICÍNIOS; DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS; AVES ABATIDAS E DERIVADOS; DE ÁGUA MINERAL; DE CERVEJA, CHOPE E REFRIGERANTE; DE CHOCOLATES, CONFEITOS, BALAS, BOMBONS E SEMELHANTES; DE COSMÉTICOS E PRODUTOS DE PERFUMARIA; DE PRODUTOS DE HIGIENE PESSOAL; DE ARTIGOS DE ESCRITÓRIO E DE PAPELARIA; DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DE USO PESSOAL E DOMÉSTICO; DE PRODUTOS DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DOMICILIAR; DE EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA.

- 1 - Atividade Principal: Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados, CNAE 4634-6/01.
- 2 - Atividade Secundária: Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, CNAE 4639-7/01.
- 3 - Atividade Secundária: Comércio atacadista de leite e laticínios, CNAE 4631-1/00.
- 4 - Atividade Secundária: Comércio atacadista de aves abatidas e derivados, CNAE 4634-6/02.
- 5 - Atividade Secundária: Comércio atacadista de água mineral, CNAE 4635-4/01.

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO PARANÁ - SEDE

CERTIFICO O REGISTRO EM 24/08/2015 13:57 SOB N° 41600388097.  
PROTOCOLO: 154464988 DE 24/08/2015. NIRE: 41600388097.  
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI



Libertad Bogus  
SECRETÁRIA GERAL  
CURITIBA, 24/08/2015

# ATO DE CONSTITUIÇÃO DE ALIMENTARE – ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS – EIRELI

6 - Atividade Secundária: Comércio atacadista de cerveja, chope e refrigerante, CNAE 4635-4/02.

7 - Atividade Secundária: Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes, CNAE 4637-1/07.

8 - Atividade Secundária: Comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria, CNAE 4646-0/01.

9 - Atividade Secundária: Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal, CNAE 4646-0/02.

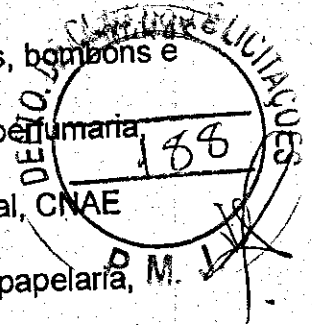
10 - Atividade Secundária: Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria, CNAE 4647-8/01.

11 - Atividade Secundária: Comércio atacadista de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico, CNAE 4649-4/01.

12 - Atividade Secundária: Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar, CNAE 4649-4/08.

13 - Atividade Secundária: Comércio atacadista de equipamentos de informática, CNAE 4651-6/01.

14 - Atividade Secundária: Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios, CNAE 4691-5/00.



## DO PRAZO DE DURAÇÃO

**CLÁUSULA TERCEIRA.** A empresa iniciará suas atividades na data do arquivamento deste ato na Junta Comercial do Estado do Paraná e seu prazo de duração é indeterminado.

## DO CAPITAL SOCIAL

**CLÁUSULA QUARTA.** O capital social será de R\$ 90.000,00 (noventa mil e oitocentos reais) sendo totalmente integralizado neste ato em moeda corrente nacional.

## DA ADMINISTRAÇÃO

**CLÁUSULA QUINTA.** A administração da empresa será exercida isoladamente por seu titular FELIPE ROCHA, que ficará incumbido de exercer todos os atos pertinentes e necessários ao exercício das atividades ora assumidas, bem como, de representá-la judicial e extra-judicialmente, ativa e passivamente perante todas as repartições e instituições financeiras, vedado, no entanto, o uso do nome empresarial em atividades estranhas ao interesse social.

## DO EXERCÍCIO SOCIAL, BALANÇO PATRIMONIAL DOS LUCROS E PERDAS



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO PARANÁ - SEDE

CERTIFICO O REGISTRO EM 24/08/2015 13:57 SOB Nº 41600388097.

PROTOCOLO: 154464988 DE 24/08/2015. NIRE: 41600388097. ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI

Libertad Bogus  
SECRETÁRIA GERAL  
CURITIBA, 24/08/2015

# ATO DE CONSTITUIÇÃO DE ALIMENTARE – ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS – EIRELI

**CLÁUSULA SEXTA.** Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, o administrador procederá à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo-lhe os lucros ou suportando os prejuízos apurados.

## DO DESIMPEDIMENTO

**CLÁUSULA SÉTIMA.** O administrador declara, sob as penas da lei, de que não está impedido de exercer a administração da empresa, por lei especial, ou ~~virtude~~ de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

**CLÁUSULA OITAVA.** O titular da empresa declara, sob as penas da lei, que não figura como titular de nenhuma outra empresa individual de responsabilidade limitada.

## DO FORO

**CLÁUSULA NONA.** Fica eleito o foro de JAGUARIAÍVA para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste ato de constituição. E por estar assim justo e contratado, lavra, data e assina o presente instrumento particular de constituição da Empresa Individual de Responsabilidade LTDA EIRELI em 01 (uma) via de igual teor e forma, obrigando-se fielmente por si e seus herdeiros a cumpri-lo em todos os seus termos.

Jaguariaíva, 14 de Agosto de 2016

UMA RECONHECIDA  
AB. SILVA REIS

  
\_\_\_\_\_  
FELIPE ROCHA

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO PARANÁ - SEDE

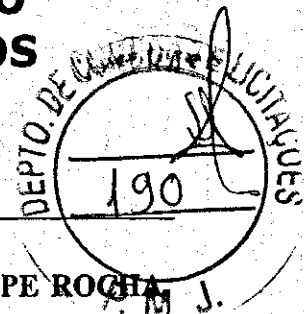
CERTIFICO O REGISTRO EM 24/08/2015 13:57 SOB N°  
41600388097.  
PROTOCOLO: 154464988 DE 24/08/2015. NIRE: 41600388097.  
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI

  
JUNTA COMERCIAL  
DO PARANÁ

Libertad Bogus  
SECRETÁRIA GERAL  
CURITIBA, 24/08/2015

1

**1ª ALTERAÇÃO DO ATO CONSTITUTIVO  
ALIMENTARE – ATACADO DE PRODUTOS  
ALIMENTÍCIOS – EIRELI - ME  
C.N.P.J. Nº 23.123.545/0001-90  
NIRE: 41600388097**



Pelo presente instrumento particular e na melhor forma de direito, **FELIPE ROCHA** brasileiro, maior, solteiro, nascido em 26/07/1990, empresário, portador do documento de identidade RG nº 10.117.657-6-SSP/PR, portador do CPF/MF nº 073.943.869-70, residente e domiciliado à Av. Conde Francisco Matarazzo, 130, Apto, Centro, Jaguariaíva, Estado do Paraná, CEP 84.200-000, titular pessoa física da empresa individual de responsabilidade limitada, que gira sob o nome empresarial de **ALIMENTARE – ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME**, com sede e foro na cidade de Jaguariaíva – Pr, na Rua Quintino Bocaiúva, 216, Sala 01, Vila Pinheiro, CEP 84.200-000, com ato constitutivo devidamente registrado na Junta Comercial do Paraná sob o nº 41600388097 em 24/08/2015, resolve alterar o ato constitutivo conforme cláusulas e condições a seguir:

**CLAUSULA PRIMEIRA** – Em decorrência da presente alteração o objeto social da empresa passa a ser: Comércio atacadista de produtos alimentícios; de leite e laticínios; de carnes bovinas e suínas e derivados; aves abatidas e derivados; de água mineral; de cerveja; chope e refrigerante; de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes; de cosméticos e produtos de perfumaria; de produtos de higiene pessoal; de artigos d escritório e papelaria; de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico; de produtos de higiene , limpeza e conservação domiciliar; de equipamentos de informática; de hortifrutigranjeiros.

**CLAUSULA SEGUNDA** – Fica alterado o Capital Social que era de R\$ 90.000,00 (noventa mil reais) para o valor de R\$ 93.700,00 (noventa e três mil e setecentos reais) sendo a diferença integralizada neste ato em moeda corrente.

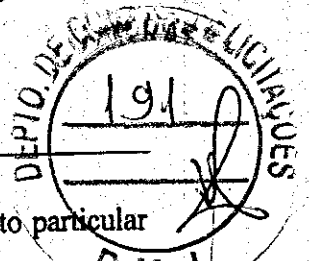
**CLAUSULA TERCEIRA** – Permanecem inalteradas as demais cláusulas que não colidirem com a presente alteração.



CERTIFICO O REGISTRO EM 28/03/2017 10:45 SOB Nº 20171704878.  
PROTOCOLO: 171704878 DE 23/03/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:  
11701152130. NIRE: 41600388097.  
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME

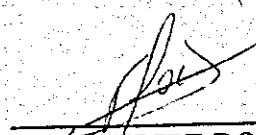
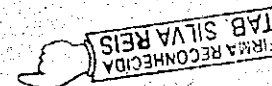
Libertad Bogus  
SECRETÁRIA-GERAL  
CURITIBA, 28/03/2017  
www.empresafacil.pr.gov.br


**1ª ALTERAÇÃO DO ATO CONSTITUTIVO  
ALIMENTARE – ATACADO DE PRODUTOS  
ALIMENTÍCIOS – EIRELI - ME  
C.N.P.J. Nº 23.123.545/0001-90  
NIRE: 41600388097**



E por estar assim justo e decidido, lavra, data e assina o presente instrumento particular de alteração do Ato Constitutivo de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada, EIRELI, elaborado em via única, para que valha na melhor forma do direito, sendo esta via destinada ao registro e arquivamento na Junta Comercial do Estado do Paraná, obrigando-se fielmente pôr si e seus herdeiros a cumpri-lo em todos os seus termos.

Jaguariaíva – Pr, 16 de Março de 2017.

  
  
**FELIPE ROCHA**  
**CPF: 073.943.869-70**





CERTIFICO O REGISTRO EM 28/03/2017 10:45 SOB Nº 20171704878.  
 PROTOCOLO: 171704878 DE 23/03/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:  
 11701152130. NIRE: 41600388097.  
 ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME

Libertad Bogus  
 SECRETÁRIA-GERAL  
 CURITIBA, 28/03/2017  
[www.empresafacil.pr.gov.br](http://www.empresafacil.pr.gov.br)



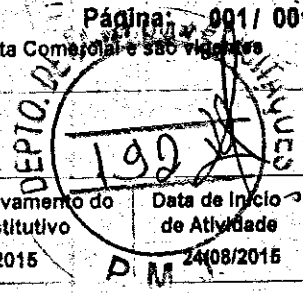
**SECRETARIA DA MICRO E PEQUENA EMPRESA  
DEPARTAMENTO DE REGISTRO EMPRESARIAL E INTEGRAÇÃO  
JUNTA COMERCIAL DO PARANÁ**

**CERTIDÃO SIMPLIFICADA**

Página: 001 / 001

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados nesta Junta Comercial e são vigentes na data da sua expedição.

Nome Empresarial <b>ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME</b>			
Natureza Jurídica: <b>EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LTDA</b>			
Número de Identificação do Registro de Empresas - NIRE (Sede) <b>41 6 0038809-7</b>	CNPJ <b>23.123.545/0001-90</b>	Data de Arquivamento do Ato Constitutivo <b>24/08/2015</b>	Data de Início de Atividade <b>24/08/2015</b>
Endereço Completo (Logradouro, Nº e Complemento, Bairro/Distrito, Município, UF, CEP) ... <b>RUA QUINTINO BOCAIUVA, 216-SALA 01, VILA PINHEIRO, JAGUARIÁVA, PR, 84.200-000</b>			
Objeto <b>COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS; DE LEITE E LATICÍNIOS; DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS; AVES ABATIDAS E DERIVADOS; DE ÁGUA MINERAL; DE CERVEJA, CHOPE E REFRIGERANTE; DE CHOCOLATES, CONFEITOS, BALAS, BOMBONS E SEMELHANTES; DE COSMÉTICOS E PRODUTOS DE PERFUMARIA; DE PRODUTOS DE HIGIENE PESSOAL; DE ARTIGOS DE ESCRITÓRIO E DE PAPELARIA; DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DE USO PESSOAL E DOMÉSTICO; DE PRODUTOS DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DOMICILIAR; DE EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA; DE HORTIFRUTIGRANJEIROS.</b>			
Capital: R\$ <b>93.700,00</b> (NOVENTA E TRES MIL E SETECENTOS REAIS)	Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (Lei nº 123/2006) <b>Microempresa</b>	Prazo de Duração <b>Indeterminado</b>	
Capital Integralizado: R\$ <b>93.700,00</b> (NOVENTA E TRES MIL E SETECENTOS REAIS)			
Titular <u>Nome/CPF</u> <b>FELIPE ROCHA</b> <b>073.943.869-70</b>	Administrador <b>Sim</b>	Início do Mandato <b>14/08/2015</b>	Término do Mandato <b>XXXXXXXXXX</b>
Último Arquivamento Data: <b>28/03/2017</b> Ato: <b>ALTERAÇÃO</b>	Número: <b>20171704878</b>	Situação <b>REGISTRO ATIVO</b>	
Evento (s): <b>ALTERAÇÃO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)</b>		Status <b>XXXXXXXXXXXXXXXXXX</b>	



JAGUARIÁVA - PR, 25 de março de 2019

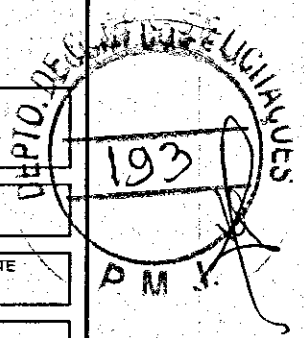


LEANDRO MARCOS RAYSEL BISCAIA  
SECRETARIO GERAL

**CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS** - PROCESSO CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS  
 Rua: ...  
 Autenticação Digital  
 Da acordo com os artigos 1º, 6º e 7º inc. V al. 1 e 32 da Lei Federal 8.933/86 e Art. 3º Inc. XII do Decreto nº 77.202/88 e o seu Regulamento, expedido pelo Conselho Superior do Poder Judiciário do Paraná, o presente documento é autenticado e contém o seguinte texto: O conteúdo é verdadeiro. Data: 25/03/2019 16:26  
 Cod. Autenticação: 76122503181625030436-1; Data: 25/03/2019 16:26  
 Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C - ANH-0808-ZONU  
 Valor Total do Ato: R\$ 4,42  
 Confira os dados do ato em: <http://pje.trf3.jus.br/fluxo/trans.asp>



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA



NÚMERO DE INSCRIÇÃO  
23.123.545/0001-90  
MATRIZ

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO  
CADASTRAL

DATA DE ABERTURA  
24/08/2015

NOME EMPRESARIAL  
ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA)  
ALIMENTARE

PORTE  
ME

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL  
46.34-6-01 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS  
46.35-4-01 - Comércio atacadista de água mineral  
46.46-0-02 - Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal  
46.49-4-01 - Comércio atacadista de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico  
46.33-8-01 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos  
46.46-0-01 - Comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria  
46.47-8-01 - Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria  
46.34-6-02 - Comércio atacadista de aves abatidas e derivados  
46.35-4-02 - Comércio atacadista de cerveja, chope e refrigerante  
46.31-1-00 - Comércio atacadista de leite e laticínios  
46.49-4-08 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar  
46.51-6-01 - Comércio atacadista de equipamentos de informática  
46.37-1-07 - Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes  
46.39-7-01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral  
46.91-5-00 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA  
230-5 - Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (de Natureza Empresária)

LOGRADOURO  
R QUINTINO BOCAIUVA

NÚMERO  
216

COMPLEMENTO  
SALA 01

CEP  
84.200-000

BAIRRO/DISTRITO  
VILA PINHEIRO

MUNICÍPIO  
JAGUARIAIVA

UF  
PR

ENDEREÇO ELETRÔNICO  
COMERCIAL@ALIMENTAREATACADO.COM.BR

TELEFONE  
(42) 9915-3501

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)  
\*\*\*\*\*

SITUAÇÃO CADASTRAL  
ATIVA

DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL  
24/08/2015

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

SITUAÇÃO ESPECIAL  
\*\*\*\*\*

DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL  
\*\*\*\*\*

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.634, de 06 de maio de 2016.

Emitido no dia 15/04/2019 às 10:07:34 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



## Comprovante de Inscrição Cadastral - CICAD

Inscrição no CAD/ICMS

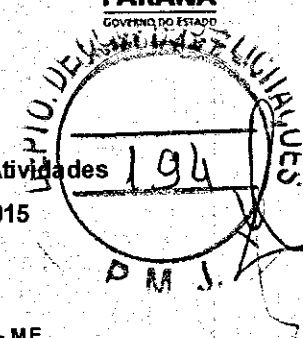
90702778-30

Inscrição CNPJ

23.123.545/0001-90

Início das Atividades

08/2015



### Empresa / Estabelecimento

Nome Empresarial ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS - ERELI - ME

Título do Estabelecimento ALIMENTARE

Endereço do Estabelecimento RUA QUINTINO BOCAIVA, 216, SALA 01 - VILA PINHEIRO - CEP 84200-000  
FONE: (42) 9915-3501

Município de Instalação JAGUARIAIVA - PR, DESDE 08/2015

( Estabelecimento Matriz )

### Qualificação

Situação Atual ATIVO - REGIME NORMAL / NORMAL - DIA 12 DO MES+1, DESDE 06/2018

Natureza Jurídica 230-5 - EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA (EIRELI)

Atividade Econômica Principal do Estabelecimento 4634-6/01 - COMERCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS

4631-1/00 - COMERCIO ATACADISTA DE LEITE E LATICINIOS

4634-6/02 - COMERCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS

4635-4/01 - COMERCIO ATACADISTA DE AGUA MINERAL

4635-4/02 - COMERCIO ATACADISTA DE CERVEJA, CHOPE E REFRIGERANTE

4637-1/07 - COMERCIO ATACADISTA DE CHOCOLATES, CONFETOS, BALAS, BOMBONS E SEMELHANTES

Atividade(s) Econômica(s) Secundária(s) do Estabelecimento 4639-7/01 - COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL

4646-0/02 - COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS DE HIGIENE PESSOAL

4647-8/01 - COMERCIO ATACADISTA DE ARTIGOS DE ESCRITORIO E DE PAPELARIA

4649-4/08 - COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVACAO DOMICILIAR

4691-5/00 - COMERCIO ATACADISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINANCIA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS

### Quadro Societário

Tipo	Inscrição	Nome Completo / Nome Empresarial	Qualificação
CPF	073.943.869-70	FELIPE ROCHA	TITULAR PESSOA FÍSICA

Este CICAD tem validade até 15/05/2019.



Estado do Paraná  
Secretaria de Estado da Fazenda  
Coordenação da Receita do Estado

CAD/ICMS Nº 90702778-30

Emitido Eletronicamente via Internet  
15/04/2019 13:37:54

Os dados cadastrais deste estabelecimento poderão ser confirmados via Internet [www.fazenda.pr.gov.br](http://www.fazenda.pr.gov.br)

Dados transmitidos de forma segura  
Tecnologia CELEPAR





MINISTÉRIO DA FAZENDA  
Secretaria da Receita Federal do Brasil  
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

**CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA  
UNIÃO**

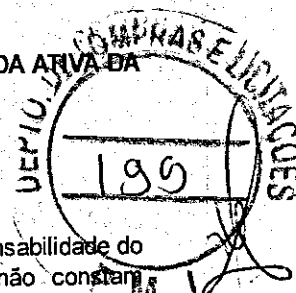
Nome: ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI  
CNPJ: 23.123.545/0001-90

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam pendências em seu nome, relativas a créditos tributários administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e a inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) junto à Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.  
Emitida às 09:53:17 do dia 15/04/2019 <hora e data de Brasília>.  
Válida até 12/10/2019.  
Código de controle da certidão: 15AD.B8AF.B0BB.5735  
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

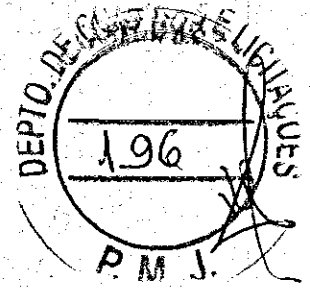




Estado do Paraná  
Secretaria de Estado da Fazenda  
Coordenação da Receita do Estado

**Certidão Negativa**

de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual  
Nº 019763766-07



Certidão fornecida para o CNPJ/MF: 23.123.545/0001-90

Nome: **ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS - EIRELI - ME**

Ressalvado o direito da Fazenda Pública Estadual inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos que, verificando os registros da Secretaria de Estado da Fazenda, constatamos não existir pendências em nome do contribuinte acima identificado, nesta data.

Obs.: Esta Certidão engloba todos os estabelecimentos da empresa e refere-se a débitos de natureza tributária e não tributária, bem como ao descumprimento de obrigações tributárias acessórias.

Válida até 13/08/2019 - Fornecimento Gratuito

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada via Internet  
[www.fazenda.pr.gov.br](http://www.fazenda.pr.gov.br)

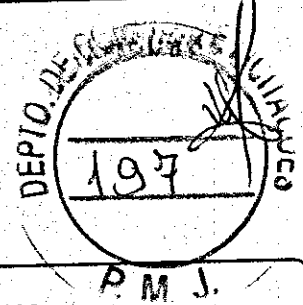


ESTADO DO PARANA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
SECRETARIA DE FINANÇAS

Data: 15/04/2019 09h52min

Número 1009 Validade 15/05/2019

## CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS



Nome / Razão Social

ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI CNPJ: 23123545000190

Aviso

Sem débitos pendentes até a presente data.

Comprovação Junto à

Finalidade

Mensagem

Certificamos que até a presente data não constam débitos tributários relativo ao cadastro econômico com a localização abaixo descrita.

A Fazenda Municipal se reserva o direito de cobrar débitos que venham a ser constatados, mesmo se referentes a períodos compreendidos nesta certidão.

Inscrição

Econômico: 4484 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados

Endereço: Rua QUINTINO BOCAIUVA, 216 - Bairro VILA PINHEIRO - Compl. SALA 01 - CEP 84.200-000

Código de Controle

CWSICK3IEMLC0K11

A validade do documento pode ser consultada no site da prefeitura por meio do código de controle informado.

Jaguariaíva (PR), 15 de Abril de 2019

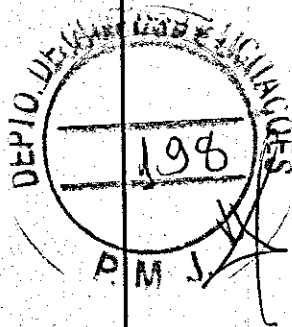
IMPRIMIR

VOLTAR

**CAIXA**  
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

**Certificado de Regularidade do FGTS - CRF**

**Inscrição:** 23123545/0001-90  
**Razão Social:** ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTIC  
**Nome Fantasia:** ALIMENTARE  
**Endereço:** RUA QUINTINO BOCAIUVA 216 SALA 01 / VILA PINHEIRO /  
JAGUARIAIVA / PR / 84200-000



A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

**Validade:** 09/04/2019 a 08/05/2019

**Certificação Número:** 2019040901443458029608

Informação obtida em 15/04/2019, às 09:51:13.

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei está condicionada à verificação de autenticidade no site da Caixa: [www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br)

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive script.



Paraná  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA  
SECRETARIA DE FINANÇAS

Data: 14/02/2019 08h18min

Número 139 Validade 31/12/2019

## ALVARÁ DE LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO E/OU FUNCIONAMENTO 2019



Concedido à

ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI CNPJ: 23.123.545/0001-90

Para estabelecer na

Rua QUINTINO BOCAIUVA, 216 - Bairro VILA PINHEIRO - CEP: 84200000

Nome fantasia

ALIMENTARE

Atividades

- Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados
- Comércio atacadista de aves abatidas e derivados
- Comércio atacadista de cerveja, chope e refrigerante
- Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes
- Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral
- Comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria
- Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal
- Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria
- Comércio atacadista de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico
- Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar

Horário de funcionamento

HORÁRIO COMERCIAL 08:00 às 00:00 e 00:00 às 18:00

Econômico

4484

Início da atividade

10/09/2015

Código de controle

CWOTUZWJJ5OOP3S0

Aviso

Válido somente com comprovante de pagamento

Fundamentação legal

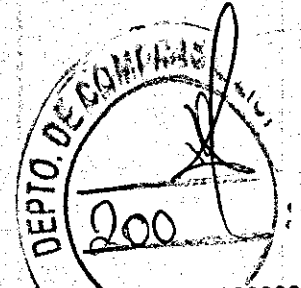
Observações

A validade do documento pode ser consultada no site da prefeitura por meio do código de controle informado.

Jaguariáiva (PR), 14 de Fevereiro de 2019



ESTADO DO PARANA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA  
SECRETARIA DE FINANÇAS



**CAIXA**

10493.04734 93999.100048 00159.725803 3 78240000039942

LOCAL DE PAGAMENTO CASAS LOTÉRICAS, AGÊNCIAS DA CAIXA E REDE BANCÁRIA					VENCIMENTO 10/03/2019	
CEDENTE PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA					AGÊNCIA / CÓDIGO DO CEDENTE 392-1/3047393	
DATA DO DOCUMENTO 18/01/2019	Nº DO DOCUMENTO 1597258	ESPÉCIE DE DOCUMENTO CARNÊ	ACEITE N	DATA DO PROCESSAMENTO 18/01/2019	NOSSO NUMERO 149990000015972589	
PARCELA UNICA	CARTEIRA 11	MOEDA Real	ECONÔMICO 4484	ALÍQUOTA % X	VALOR À PAGAR 399,42	
INSTRUÇÕES (TEXTO DE RESPONSABILIDADE DO CEDENTE) VENCIMENTO ORIGINAL: 10/03/2019  RECEITA VALOR R\$ ALVARA DE LICENÇA 399,42					(-) DESCONTO	
					(+ ) CORREÇÃO MONETÁRIA	
					(+ ) ACRÉSCIMOS	
					(-) VALOR TOTAL	
					399,42	
SACADO 120103 - ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - 23.123.545/0001-90 - Rua QUINTINO BOCAIUVA - Bairro: VILA PINHEIRO - CEP: 84.200-000 - Cidade: JAGUARIAIVA - PR						

BETHA SISTEMAS LTDA

AUTENTICAÇÃO MECÂNICA

**CAIXA**

10493.04734 93999.100048 00159.725803 3 78240000039942

LOCAL DE PAGAMENTO CASAS LOTÉRICAS, AGÊNCIAS DA CAIXA E REDE BANCÁRIA					VENCIMENTO 10/03/2019	
CEDENTE PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA					AGÊNCIA / CÓDIGO DO CEDENTE 392-1/3047393	
DATA DO DOCUMENTO 18/01/2019	Nº DO DOCUMENTO 1597258	ESPÉCIE DE DOCUMENTO CARNÊ	ACEITE N	DATA DO PROCESSAMENTO 18/01/2019	NOSSO NUMERO 149990000015972589	
PARCELA UNICA	CARTEIRA 11	MOEDA Real	ECONÔMICO 4484	ALÍQUOTA % X	VALOR À PAGAR 399,42	
INSTRUÇÕES (TEXTO DE RESPONSABILIDADE DO CEDENTE) VENCIMENTO ORIGINAL: 10/03/2019  RECEITA VALOR R\$ ALVARA DE LICENÇA 399,42					(-) DESCONTO	
					(+ ) CORREÇÃO MONETÁRIA	
					(+ ) ACRÉSCIMOS	
					(-) VALOR TOTAL	
					399,42	
SACADO 120103 - ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - 23.123.545/0001-90 - Rua QUINTINO BOCAIUVA - Bairro: VILA PINHEIRO - CEP: 84.200-000 - Cidade: JAGUARIAIVA - PR						

BETHA SISTEMAS LTDA

AUTENTICAÇÃO MECÂNICA

