



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO - PARANÁ

ANO VI

Cornélio Procópio, 2ª feira, 30 de Outubro de 2023 Nº1101

### ATOS DO EXECUTIVO

Vilmar de Souza Dias – Representante Legal

#### CONTRATO Nº164/2023

#### PROCESSO LICITATÓRIO Nº 190/2023

#### CONCORRÊNCIA Nº 007/2023

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO

CONTRATADO: HAFID CONSTRUTORA LTDA

OBJETO: Construção obra CMEI Mary Alcântara Hannouche

VALOR: R\$4.082.814,30 (quatro milhões, oitenta e dois mil, oitocentos e quatorze reais e trinta centavos).

RECURSOS FINANCEIROS: Ministério da Educação – FNDE – Termo de Compromisso nº 202141436 mais Contrapartida Municipal

DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS: (716)  
04.001.12.361.0006.1041.4.4.90.51.00 /  
00246010110901061815690000;

(716) 04.001.12.361.0006.1041.4.4.90.51.00 /  
00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres).

PRAZO DE EXECUÇÃO: 12 (doze) meses

VIGÊNCIA: 15 (quinze) meses.

DATA: 27/10/2023

ASSINANTES: AMIN JOSÉ HANNOUCHE – Prefeito  
FELIPE AFFONSO PAULINI

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 287/2023

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 123/2023

OBJETO: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL

VIGÊNCIA: 12 (doze) MESES

EMPRESA: VILMAR DE SOUZA DIAS

CNPJ: 10.318.911/0001-15

DATA: 20/10/2023

ASSINATURAS: Amin José Hannouche – Prefeito

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	QUANT.
ESTIM.	UNID.	VALOR UNIT.	
1	BANHA DE PORCO	NOBRE	1.000 KG 10,80
13	CARNE DE FRANGO PEITO DE FRANGO EM CUBOS IQF, filé de peito 3.800,0 de frango, cortado em cubos e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto. LAR	1.000 KG 16,00	
14	CARNE DE FRANGO PEITO DE FRANGO EM IS-		

CAS IQF, filé de peito 3.500,0 de frango, cortado em iscas e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em parte flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto

LAR 3.500 KG 16,90

15 CARNE DE PESCADO FILE DE TILAPIA EM ISCAS IQF, Filé de tilápia, cortado em iscas e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de con-

sistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto

MARPEX 3.000 KG 39,50

16 CARNE DE PESCADO FILE DE TILAPIA EM ISCAS IQF, Filé de tilápia, cortado em iscas e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo



## DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNÉLIO PROCÓPIO - PARANÁ

### EXPEDIENTE:

O Diário Oficial é uma publicação da Prefeitura do Município de Cornélio Procopio

### GESTÃO 2021/2024

Av. Minas Gerais, 301  
 Fone Geral (43) 3520-8000 - (43) 3520-8032 (DECOM)  
 CEP 86300-000 - Cornélio Procopio - Paraná  
 Dir. Responsável:  
 Najylla Nogueira

máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto  
MARPEX 1.000 KG 39,50

20 CARNE SUINA LOMBO EM ISCAS IN NATURA CONGELADA - em iscas de 01 cm x 06 cm, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. RAINHA 1.000 KG 15,80

22 CARNE SUÍNA - PERNIL EM ISCAS IQF carne suína em iscas, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Isentos de aponeuroses, cartilagens e ossos para ser processados. Percentual de gordura aceitável de 10%. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para

condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2kg ou 3kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de setembro de 2002. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente, o número do registro no SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizada com peso máximo de 20kg, lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto RAINHA 1.500 KG 16,18

23 LINGUIÇA TIPO CALABRESA, não defumada. Ingredientes: Carne suína, carne bovina, carne, mecanicamente separada de aves, toucinho, proteína texturizada de soja, sal, leite em pó, açúcar, pimentas, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactado de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, nitrito de sódio, nitrato de sódio e corante natural carmin. Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 01Kg ou 05Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar

obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. MELLORE 1.650 KG 12,65

25 MUÇARELA FATIADA - Ingredientes: leite pasteurizado integral, cloreto de sódio, cloreto de potássio, coagulante e fermento lácteo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: bandeja de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 200g. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. BOLSANEZI 1.300 KG 35,90

26 PRESUNTO FATIADO - cozido sem capa de gordura. Ingredientes: Perna, suíno, açúcar, aromatizantes, condimentos, estabilizantes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: bandeja de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 200g. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. FRIMESA 800 KG 36,00

23 de dezembro de 2003 No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. ZAC 1.125 KG 19,79

10 CARNE BOVINA- PALETA MÓIDA IQF, Carne bovina paleta moída IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. ZAC 3.375 KG 19,79

24 LINGUIÇA TOSCANA - Ingredientes: carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar condimentos naturais, fibra de colágeno, maltodextrina, reguladores de acidez: lactato de sódio citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, antioxidante: ácido ascórbico, aroma natural de pimenta preta, aromatizante, corantes: carmim, caramelo e vermelho de beterraba, conservadores: nitrito e nitrato de sódio e realçador de sabor: glutamato monossódico. Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 01Kg ou 05Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a

## **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 288/2023**

### **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 123/2023**

OBJETO: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL

VIGÊNCIA: 12 (doze) MESES

EMPRESA: SEXTAK COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 51.817.454/0001-90

DATA: 20/10/2023

ASSINATURAS: Amin José Hannouche – Prefeito  
Alexandre Sextak Batistela Junior –  
Representante Legal

ITEM ESPECIFICAÇÃO MARCA QUANT.

ESTIM. UNID. VALOR UNIT.

9 CARNE BOVINA- PALETA MÓIDA IQF, Carne bovina paleta moída IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de

legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. ZAC  
2.800 KG 9,75

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 289/2023

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 123/2023

OBJETO: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL

VIGÊNCIA: 12 (doze) MESES

EMPRESA: CRISTIANE NIETO ARANTES LTDA

CNPJ: 37.974.794/0001-02

DATA: 20/10/2023

ASSINATURAS: Amin José Hannouche – Prefeito  
Cristiane Nieto Arantes – Representante Legal

ITEM ESPECIFICAÇÃO MARCA QUANT.

ESTIM. UNID. V. UNIT.

2 CARNE BOVINA- COXÃO MOLE EM CUBOS IQF. Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e estar dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Dever ser cortado e congelado pela tecnologia IQF (individually quick frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2kg ou 3kg. Devem estar integras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002 RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: devem estar em caixas de pape-

lão ondulado, com peso máximo de 20kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Prazo de validade: 12 meses a contar da data de fabricação. FRIGODASKO-SIP 0028-F

2.888

KG 30,92

3 CARNE BOVINA - COXÃO MOLE EM CUBOS IQF. Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e estar dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Dever ser cortado e congelado pela tecnologia IQF (individually quick frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2kg ou 3kg. Devem estar integras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002 RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Prazo de validade: 12 meses a contar da data de fabricação.

FRIGODASKO-SIP 0028-F962 KG 30,92

4 Carne bovina coxão mole em iscas in natura congelada, Carne bovina em iscas de 01 cm x 06 cm proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Após o abate, deve passar por um período de maturação, que é o período de descanso para a carne perder a rigidez. Para isso, deve ficar pelo menos 24 horas em refrigeração antes de ser congelada. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado,

com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a Contar da data de fabricação.

FRIGODASKO-SIP 0028-F 1.500 KG 30,92

5 Carne bovina coxão mole em iscas in natura congelada, Carne bovina em iscas de 01 cm x 06 cm proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Após o abate, deve passar por um período de maturação, que é o período de descanso para a carne perder a rigidez. Para isso, deve ficar pelo menos 24 horas em refrigeração antes de ser congelada. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a Contar da data de fabricação. FRIGODASKO-SIP 0028-F 500 KG 30,92

6 Carne bovina coxão mole em iscas IQF carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sani-

tária de Origem Animal. Deve ser cortado e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. FRIGODASKO-SIP 0028-F 1.875 KG 30,94

7 Carne bovina coxão mole em iscas IQF carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser cortado e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a

resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. FRIGODASKO-SIP 0028-F 625 KG 30,94

8 CARNE BOVINA - PALETA EM ISCAS IQF- Carne bovina - paleta em iscas IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.

FRIGODASKO-SIP 0028-F2.000 KG 23,19

11 Carne bovina patinho moído IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e

gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12meses. FRIGODASKO-SIP 0028-F 1.200 KG 30,47

12 CARNE BOVINA PATINHO MOIDO IQF - Carne bovina patinho moído IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. FRIGODASKO-SIP 0028-F 3.600 KG 30,47

17 CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS IN NATURA CONGELADA, Carne suína lombo em cubos in natura congelada, em cubos de 03 cm x 03 cm, abatidos sob lombo em cubos in natura congelada Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de ? 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.

CENTRAL CARNES SIP/POA 0093-F 1.075 KG  
15,29

18 CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS IN NATURA CONGELADA, Carne suína lombo em cubos in natura congelada, em cubos de 03 cm x 03 cm, abatidos sob lombo em cubos in natura congelada Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de ? 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação CENTRAL CARNES SIP/POA 0093-F 3.225 KG 15,29

19 CARNE SUINALOMBO EM ISCAS IN NATURA CONGELADA - em iscas de 01 cm x 06 cm, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de ? 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.

CENTRAL CARNES SIP/POA 0093-F 3.000 KG  
15,29

21 CARNE SUÍNA - PERNIL EM CUBOS IQF, carne suína em cubos, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Isentos de aponeuroses, cartilagens e ossos para ser processados. Percentual de gordura aceitável de 10%. Produto de acordo com a legislação vigente, resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2kg ou 3kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 setembro de 2002, RDC 359 e 36 de 23 de setembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente, o número do registro no SIP, SISP

OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizada com peso máximo de 20kg, lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto. CENTRAL CARNES SIP/POA 0093-F 1.800 KG 15,97

rodas (pneu c/ câmara) - carrinho p/ transporte de carga aço 300 kg c/ 2 rodas (pneu c/ câmara)

WORKER

20

UN

612,00

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 290/2023

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 140/2023

OBJETO: FERRAMENTAS DIVERSAS E AFINS

VIGÊNCIA: 12 (doze) MESES

EMPRESA: RM SILVEIRA & BARROS LTDA

CNPJ: 02.919.809/0001-47

DATA: 23/10/2023

ASSINATURAS: Amin José Hannouche – Prefeito  
Rosângela Massaro da Silveira – Representante Legal

ITEM ESPECIFICAÇÃO/MARCA/FABRICANTE  
QUANT. ESTIM. UNID. VALOR UNIT.

1 Alicates universal 8 cabo isolado M U N D I  
FERRAMENTAS 50 UN 22,30

2 Arco de serra extra-tensão cabo fechado 12"  
FOX LUX 20 UN 19,25

15 Carrinho coletor de lixo com pedal de 240 litros. Fabricado em PP ou PEAD, em máquinas de alta tecnologia; alta resistência ao impacto e à tração; possui proteção contra raios UV e aditivo antioxidante; rodas de borracha maciça com núcleo em polipropileno; atende a norma europeia UNE EN 840; rodas : 200 ou 300mm; largura de 595 mm; altura de : 1045 mm; comprimento de : 75mm; peso de: 14,6kg; material PEAD ( polietileno de alta densidade) ou PP ( polipropileno); cores: verde, vermelha, amarela, azul; laranja.; cinza; preta; branca e marrom; capacidade de : 96 kg; 240 l. - Carrinho coletor de lixo com pedal de 240 litros. Fabricado em PP ou PEAD, em máquinas de alta tecnologia; alta resistência ao impacto e à tração; possui proteção contra raios UV e aditivo antioxidante; rodas de borracha maciça com núcleo em polipropileno; atende a norma europeia UNE EN 840; rodas: 200 ou 300mm; largura de 595 mm; altura de: 1045 mm; comprimento de : 75 mm ; peso de: 14,6 kg; material PEAD ( polietileno de alta densidade) ou PP (polipropileno); cores: verde,

vermelha, amarela, azul; laranja.; cinza; preta; branca e marrom; capacidade de : 96 kg; 240 l.

UP PLAST

30

UN

450,00

16 Carrinho p/ transporte de carga aço 300 kg c/ 2

33 Cinta 20m com catraca e gancho 3 ton p/ amarração de carga CARBOGRAFITE 20

UN 55,90

34 Cinta lombar epi segurança faixa ergonômica coluna postural tam. G CARBOGRAFITE 50 UN 110,00

39 Desentupidor de cano tufão profissional c/ mola rotativa 10m BESTFER 115 UN 56,99

40 Desentupidor de cano tufão profissional c/ mola rotativa 15m BESTFER 15 UN 154,03

41 Desentupidor de cano tufão profissional c/ mola rotativa 5m BESTFER 15

UN 40,38

42 Desentupidor limpador pegador garras p/ pias, ralos e canos BESTFER 15 UN 42,00

56 Fechadura elétrica FX 500 cilindro fixo INTELBRAS 50 UN 190,00

57 Fio de nylon quadrado 3.0 mm, cor amarelo, rolo c/ 312 metros Stihl, para roçadeira CCM 200 ROLO 337,00

58 Fita adesiva antiderrapante 50mm x 20m preta BESTFER 100 ROLO 48,00

59 Fita adesiva dupla face fixa forte VHB 12mm x 2m transparente BESTFER 100 ROLO 13,50

70 Pneu 3.25"/ 3.00x8" para carrinho gari, carrinho de mão - pneu 3.25"/ 3.00x8" para carrinho gari, carrinho de mão

WORKER

200

UN

22,05

77 Rebitador manual 4 bicos 2,4 - 4,00mm BESTFER 20 UN 54,98

79 Serra mármore 1500w 127v TITANIUM 20 UN 445,02

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 291/2023

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 140/2023

OBJETO: FERRAMENTAS DIVERSAS E AFINS

VIGÊNCIA: 12 (doze) MESES	FERTAK 30	UN	17,25
EMPRESA: GUSTAVO AZEVEDO PINTO	12	Broca sds plus p/ concreto 6mm x 160mm	
CNPJ: 08.688.131/0001-15	FERTAK 30	UN	9,18
DATA: 23/10/2023	13	Broca sds plus p/ concreto 8mm x 160mm	
ASSINATURAS: Amin José Hannouche – Prefeito	FERTAK 30	UN	10,09
Gustavo Azevedo Pinto – Representante Legal	14	Broca sds plus p/ concreto 8mm x 210mm	
ITEM ESPECIFICAÇÃO MARCA/ FABRICANTE	FERTAK 30	UN	9,64
QUANT. ESTIM. UNID. VALOR UNIT.	17	Chave combinada c/ catraca 10	VONDER
52 Escada de alumínio 8 degraus (2x8)	30	UN	23,16
REAL 10 UNID 380,00	18	Chave combinada c/ catraca 11	VONDER
53 Escada de alumínio c/ 5 degraus REAL 20	30	UN	22,14
UNID 153,59	19	Chave combinada c/ catraca 12	VONDER
54 Escada tesoura extensível em fibra 1,90x3,20m	30	UN	25,70
6x10 degraus SANTA CATARINA 10 UNID	20	Chave combinada c/ catraca 13	VONDER
712,82	30	UN	23,17
<b>ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 292/2023</b>			
<b>PREGÃO ELETRÔNICO Nº 140/2023</b>			
OBJETO: FERRAMENTAS DIVERSAS E AFINS	21	Chave combinada de 6 à 22mm c/ 8 pçs	
VIGÊNCIA: 12 (doze) MESES	FERTAK 20	UN	118,43
EMPRESA: ELETRO SUPRIMAT NORTE DO PARANÁ	22	Chave de fenda 1/4 x 5 - chave de fenda 1/4 x 5	
CNPJ: 05.874.566/0001-66	FERTAK 50	UN	6,85
DATA: 23/10/2023	23	Chave de fenda 1/4x6	FERTAK 50 UN
ASSINATURAS: Amin José Hannouche – Prefeito	7,42		
Renato Miranda Borges – Representante Legal	24	Chave fixa 6 à 32mm 12 peças	VONDER
ITEM ESPECIFICAÇÃO MARCA/	20	UN	144,18
FABRICANTE QUANT.	25	Chave grifo americana 14 -	FERTAK 50
ESTIM. UNID. VALOR UNIT.	UN	38,93	
3 Broca aço rápido/concreto c/ 16 peças	26	Chave philips 1/4x5 .	FERTAK 50 UN
FERTAK 15 UN 38,06	7,26		
4 Broca sds plus aço rapido 12mm x 210mm	27	Chave philips 1/4 x 6 -	FERTAK 50 UN
FERTAK 30 UN 10,10	7,57		
5 Broca sds plus aço rápido 6mm x 210mm	28	Chave philips 1/4 x 8"	FERTAK 50 UN
FERTAK 30 UN 6,60	7,88		
6 Broca sds plus p/ concreto 10mm x 160mm	29	Chave philips 1/8 x 6"	FERTAK 50 UN
FERTAK 30 UN 10,65	6,69		
7 Broca sds plus p/ concreto 10mm x 260mm	30	Chave philips 3/16 x 5"	FERTAK 50 UN
FERTAK 30 UN 12,17	6,75		
8 Broca sds plus p/ concreto 12mm x 160mm	31	Chave philips 3/16 x 6	FERTAK 50 UN
FERTAK 30 UN 12,68	7,26		
9 Broca sds plus p/ concreto 12mm x 210mm	32	Chave p/ manutenção válvula descarga Hydra e	
FERTAK 30 UN 14,20	Deca -	DECTOOLS 15 UN	73,63
10 Broca sds plus p/ concreto 12mm x 260mm	35	Desempenadeira de aço dentada 255mm x	
FERTAK 30 UN 11,16	954 50 UN	120mm	14,94
11 Broca sds plus p/ concreto 12mm x 300mm	36	Desempenadeira de aço lisa 26cm c/ cabo de	
	50	madeira FAMASTIL 50 UN	21,26
	37	Desempenadeira plástica 30x17cm -	954
	50	UN	8,22
	38	Desempenadeira plástica p/ grafiato 27x14cm	
	954 30 UN		11,31
	43	Disco circular 7.1/4 x 48d 184mm	FERTAK 30

UN	25,82			de 18 dentes com cabo	FAMASTIL	200	UN	27,55
44	Disco de corte fino 4.1/2 x 1,0mm	FERTAK		80	Talhadeira de aço forjado sextavada 25x300mm			
300	UN	2,24		WORKER	50	UN	24,56	
45	Disco de corte fino 7 x 1,6mm	FERTAK		81	Talhadeira de aço forjado sextavada 300x18mm			
300	UN	4,09		MTX	50	UN	22,13	
46	Disco de desbaste 4.1/2" x 6,00mm			82	Talhadeira sds plus 40 x 250mm plana			
FERTAK	100	UN	5,34	FERTAK	50	PÇ	38,72	
47	Disco de desbaste 7.1/4 x 7/8	FERTAK		83	Talhadeira sextavada 25x300mm com proteção			
100	UN	7,03		FERTAK	20	UN	29,22	
48	Disco diamantado 100 mm contínuo			88	Vassoura plástica, resistente, 26 dentes, com cabo			
FERTAK	100	UN	9,48	FAMASTIL	200	UN	18,58	
49	Disco diamantado 100 mm segmentado			<hr/>				
FERTAK	100	UN	10,35	<b><u>ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 293/2023</u></b>				
50	Disco diamantado 110mm p/ porcelanato			<b><u>PREGÃO ELETRÔNICO N° 140/2023</u></b>				
FERTAK	100	UN	17,16	OBJETO: FERRAMENTAS DIVERSAS E AFINS				
51	Disco diamantado 110mm turbo	FERTAK		VIGÊNCIA: 12 (doze) MESES				
100	UN	11,64		EMPRESA: GOMES, LIMA E TEIXEIRA LTDA				
55	Facão 18" cabo polipropileno	FERTAK		CNPJ: 03.606.095/0001-80				
50	UN	23,72		DATA: 23/10/2023				
60	Formão p/ madeira 25mm	FERTAK		ASSINATURAS: Amin José Hannouche – Prefeito				
30	UN	27,75		Eduardo de Lima Rosa – Representante Legal				
61	Kit porteiro eletrônico (interfone)			ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA		
INTELBRÁS	50	KIT	156,60	FABRICANTE	QUANT.			
62	Machado cabeça redonda 3,5 libras			ESTIM.	UNID.	VALOR UNIT.		
VONDER	50	UN	52,81	66	Peneira para areia c/ aro de madeira 55cm	S ã O		
63	Marreta 3 kg com cabo em madeira			JORGE	50	UN	19,90	
TENACE	15	UN	83,50	75	Prumo de centro p/ pedreiro 400g	ORION	20	
64	Marreta 5 kg c/ cabo de madeira	TENACE		UN	30,00			
15	UN	99,50		78	Régua de alumínio pedreiro 3m tubular			
65	Pá robusta super resistente, cor verde, dimensões 30x30x10 cm, com cabo 90 cm (para uso gari)			ALUMAZA	20	UN	55,00	
FAMASTIL	200	UN	45,23	84	Trena a laser c/ leitura de 50m tela colorida, tamanho mínimo de 106x45x24mm, c/ bolsa de proteção; proteção mínima (ip 54)	BOSCH	10	UN
67	Picareta alvião com cabo de madeira 90cm							695,00
TENACE	50	UN	59,84	85	Trena emborrachada fita de aço 10m 25mm c/ trava			
68	Picareta chibanca com cabo de madeira, 90cm			VILA	50	UN	48,60	
TENACE	50	UN	59,84	86	Trena emborrachada fita de aço 5m 25mm c/ trava			
69	Picareta estreita com cabo em madeira de 90cm			VILA	100	UN	26,00	
TENACE	50	UN	61,93	87	Trena emborrachada fita de aço 7,5m 25mm c/ trava			
71	Ponta magnética p/ parafusadeira philips 1/4 x			VILA	100	UN	31,95	
60	FERTAK	50	UN	6,76	<hr/>			
72	Ponta magnética p/ parafusadeira philips sextavada 1/4 x 50	FERTAK	50	UN	<b><u>ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N°: 294/2023</u></b>			
6,44				<b><u>PREGÃO ELETRÔNICO N°: 136/2023</u></b>				
73	Ponta magnética p/ parafusadeira philips sextavada 1/4 x 40	FERTAK	50	UN	OBJETO: REGISTRAR PREÇOS DE PAVIMENTO			
6,77								
74	Ponteiro de aço liso 12	FERTAK	30					
UN	16,18							
76	Rastelo vasoura de aço com arames reguláveis							

INTERCRAVADO DE CONCRETO- PAVER PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES ATRAVÉS DO SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS.	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	UNI	V. UNIT.	V A - LOR TOTAL
VIGÊNCIA: 12 (doze) MESES	1	Banner com logo em lona de 440 gramas, instalado	200	M²	118,00	23.600,00
EMPRESA: DATHACOM COMÉRCIO DE PRODUTOS LTDA	2	Carimbo automático na medida de 4 x 1,5 cm	50	UN	58,90	2.945,00
DATA: 25/10/2023	3	Carimbo automático na medida de 4 x 6,5 cm	50	UN	88,85	4.442,50
ASSINATURAS: Amin José Hannouche – Prefeito Gisele Cristina Zanini Destro – Representante legal	4	Carimbo automático pequeno de bolso S-722, 14 x 37mm	50	UN	43,92	2.196,00
ITEM ESPECIFICAÇÃO MARCA QUANT UN V . UNIT	5	Carimbo automático tamanho grande 23 x 68 mm.	50	UN	58,90	2.945,00
1 PAVIMENTO INTERTRAVADO DE CONCRETO TIPO PAVER, DE FORMATO RETANGULAR DE 10x20x4 CM, COR CINZA NATURAL FREDERICO BLOCOS E P 2.000 M² 41,00	6	Carimbo automático tamanho grande 38 x 75 mm	80	UN	88,84	7.107,20
2 PAVIMENTO INTERTRAVADO DE CONCRETO TIPO PAVER, DE FORMATO RETANGULAR DE 10x20x6 CM, COR CINZA NATURAL. FREDERICO BLOCOS E P 5.000 M² 63,99	7	Carimbo automático tamanho médio 10 x 70 mm.	50	UN	58,90	2.945,00
3 PAVIMENTO INTERTRAVADO DE CONCRETO TIPO PAVER, DE FORMATO RETANGULAR DE 10x20x8CM, COR CINZA NATURAL FREDERICO BLOCOS E P 1.000 M² 51,00	8	Carimbo automático tamanho médio 32 x 32 mm	50	UN	58,90	2.945,00
4 PAVIMENTO INTERTRAVADO DE CONCRETO TIPO PAVER, DE FORMATO RETANGULAR DE 10x20x6 CM, COR AMARELO. FREDERICO BLOCOS E P 1.000 M² 64,00	9	Carimbo automático tamanho médio 42 x 42 mm.	50	UN	73,87	3.693,50
5 PAVIMENTO INTERTRAVADO DE CONCRETO TIPO PAVER, DE FORMATO RETANGULAR DE 10x20x8 CM, COR AMARELO FREDERICO BLOCOS E P 1.000 M² 80,00	10	Carimbo automático tamanho pequeno 14 x 38mm	80	UN	48,91	3.912,80
6 PAVIMENTO INTERTRAVADO DE CONCRETO TIPO PAVER, DE FORMATO RETANGULAR DE 10x20x6 CM, ANTIDERRAPANTE, COR VERMELHA. FREDERICO BLOCOS E P 1.000 M² 80,00	11	Carimbo de relevo seco 50mm - carimbo de relevo seco 50mm	20	UN	348,40	6.968,00
7 PAVIMENTO INTERTRAVADO DE CONCRETO TIPO PAVER, DE FORMATO RETANGULAR DE 10x20x8 CM, COR VERMELHA. FREDERICO BLOCOS E P 1.000 M² 61,00	12	Cópia de chave de carro sem modelo e sem código	50	SERV	33,93	1.696,50
	13	Cópia de chave iale	50	SERV	12,30	615,00
	14	Cópia de chave tetra - cópia de chave tetra.	50	SERV	43,77	2.188,50
	15	Encadernação brochura 200 folhas, já impressas e fornecidas capa dura, letras douradas, tamanho A4	50	UN	89,31	4.465,50
	16	Encadernação espiral nº 14, formato A4	250	UN	9,88	2.470,00
	17	Encadernação espiral nº 18 - formato A4	300	UN	11,87	3.561,00
	18	Encadernação espiral nº 23, tamanho A4	250	UN	11,87	2.967,50
	19	Encadernação espiral nº 32, tamanho A4	250	UN	11,87	2.967,50
	20	Encadernação espiral nº38, tamanho A4	250	UN	15,87	3.967,50
	21	Envelopamento em vinil refletivo por metro, com instalação	600	M²	188,84	113.304,00
	22	Envelopamento por metro, com instalação	800	M²	128,90	103.120,00
	23	Etiqueta adesiva, cor: 4 x 0, medida de 4,5 x 2,0, em papel couchê com logo, gramatura 90g.20.000				

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 295/2023****PREGÃO PRESENCIAL Nº: 133/2023**

OBJETO: SERVIÇOS DE CÓPIAS DE CHAVE, PAPÉIS, CARIMBOS, PLOTAGENS E OUTROS, PARA FUTURAS E EVENTUAIS CONTRATAÇÕES

VIGÊNCIA: 12 (doze) MESES

EMPRESA MARLENE TROMBINI DE SOUZA LTDA

DATA: 26/10/2023

ASSINATURAS: Amin José Hannouche – Prefeito  
Edson Roberto de Souza Junior – Representante legal

SERV	0,93	18.600,00	90gr	500	M²	18,20	9.100,00
24	Faixa em tecido com logo, instalada		45	Plotagem em preto e branco A3 gramatura de 90gr			
500	M	107,59	53.795,00	500	M²	10,80	5.400,00
25	Fotocopia colorida frente e verso, offset 75gr		46	Plotagem em preto e branco A4 gramatura de 90gr			
5.000	UNID	5,88	29.400,00	500	M²	10,80	5.400,00
26	Fotocopia colorida frente, offset 75 gr						
4.000	UN	2,89	11.560,00				
27	Fotocopia digital color - tamanho A3, offset 75gr						
4.000	UN	6,78	27.120,00				
28	Fotocopia digital color - tamanho A4, offset 75gr.						
8.500	UN	4,39	37.315,00				
29	Fotocopia gigante - fotocópia gigante						
250	M²	99,62	24.905,00				
30	Fotocopia preto e branco frente e verso, tamanho A4, offset 75gr	8.000	UN	0,65			
5.200,00							
31	Fotocopia preto e branco frente, tamanho A4, offset 75gr	25.000	UN	0,40	10.000,00		
32	Insufilme arquitetônico e veicular na cor prata ou preto, instalado, de uso profissional, anti-risco, com garantia mínima de 24 meses	150	M²	193,84	29.076,00		
33	Placa bandeira de identificação em acrílico na medida de 26 x 12 cm, impressão colorida, com furos para colocação de parafusos para colocação de parafusos	80	UN	48,88	3.910,40		
34	Placa bandeira de identificação em acrílico na medida de 26 x 8cm, impressão colorida, com furos para colocação de parafusos.	100	UN	44,89	4.489,00		
35	Plastificação de folha A4	50	UN	8,90	445,00		
36	Plastificação - plástico 0,07 tamanho ofício frente e verso, offset 75gr	500	UN	8,90	4.450,00		
37	Plotagem em color a0 gramatura 90gr	400	M²	26,89	10.756,00		
38	Plotagem em color a1 gramatura de 90gr	400	M²	19,89	7.956,00		
39	Plotagem em color a2 gramatura 90gr	400	M²	17,20	6.880,00		
40	Plotagem em color a3 gramatura de 90gr	400	M²	12,80	5.120,00		
41	Plotagem em color a4 gramatura 90gr	500	M²	2,95	1.475,00		
42	Plotagem em preto e branco a0 gramatura de 90gr	500	M²	17,90	8.950,00		
43	Plotagem em preto e branco A1 gramatura de 90gr.	500	M²	17,90	8.950,00		
44	Plotagem em preto e branco A2 gramatura de						

**CONTRATO Nº: 162/2023****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 139/2023****PROCESSO Nº 255/2023**

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO.

CONTRATADO: GENTE SEGURADORA S/A (CNPJ: 90.180.605/0001-02)

OBJETO: contratação de seguro veicular

VALOR: de R\$ 75.657,00 (setenta e cinco mil e seiscentos e cinquenta e sete reais).

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES

DOTAÇÃO: 198) 06.001.10.301.0007.2029.3.3.90.39.00 / 00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres);

(343) 07.001.08.244.0008.2081.3.3.90.39.00 / 00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres);

(523) 10.001.04.122.0002.2117.3.3.90.39.00 / 00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres);

(580) 11.001.04.122.0002.2130.3.3.90.39.00 / 00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordinários (Livres).

DATA: 26/10/2023

ASSINATURAS: Amin José Hannouche  
Aureliano Jose Alcantara da Silva (CPF: 557.701.269-49)

ITEM	IDENTIFICAÇÃO DO VEÍCULO	VALOR UNIT.
1	VOYAGE CL - PLACA: BBO-4712	910,00
2	VOYAGE CL - PLACA: BBM-7160	910,00
3	VOYAGE - PLACA: BBO-5383	910,00
6	VIRTUS - PLACA: RHK-2A41	1.140,00
7	VIRTUS - PLACA: RHL-8E96	1.140,00
8	VIRTUS - PLACA: SEF-6B44	1.300,00
10	FIAT CRONOS DRIVE 1.3 - P-LACA : FCC - 6A82 (SEMPLA)	1.100,00
11	FRANQUIA VEICULAR - PLACA: BBO-4712 (PROMOÇÃO SOCIAL)	3.990,00
12	FRANQUIA VEICULAR - VOYAGE CL - PLACA: BBM-7160	3.990,00

13	FRANQUIA VEICULAR - PLACA: BBO-5383 3.990,00	FARÓIS XENON - 1.574,00 FARÓIS LED - 1.057,00	
16	FRANQUIA VEICULAR - PLACA: RHK-2A41 5.701,00	FARÓIS - 176,00	
17	FRANQUIA VEICULAR - VIRTUS - PLACA: RHL-8E96 5.701,00	LATERAIS - 135,00 VIDRO TRASEIRO - 246,00	
18	FRANQUIA - VIRTUS - PLACA: SEF-6B44 6.783,00	PARA-BRISA - 268,00	4.546,00
20	FRANQUIA VEICULAR - AT CRONOS DRIVE 1.3 - P-LACA : FCC - 6A82 (SEMPLA) 6.270,00	26 OUTRAS FRANQUIAS - VIRTUS - Placa: RHK-2A41 VIDROS 076/IS - 245,00	
21	OUTRAS FRANQUIAS - VOYAGE CL - Placa: BBO-4712	RETROVISORES - 172,00 LANTERNAS - 194,00 LANTERNAS DE LED - 479,00 FARÓIS XENON - 1.574,00 FARÓIS LED - 1.057,00 FARÓIS - 176,00 LATERAIS - 135,00 VIDRO TRASEIRO - 246,00 PARA-BRISA - 268,00	4.546,00
	VIDROS 076/IS - 245,00 RETROVISORES - 172,00 LANTERNAS - 194,00 LANTERNAS DE LED - 479,00 FARÓIS XENON - 1.574,00 FARÓIS LED - 1.057,00 FARÓIS - 176,00 LATERAIS - 135,00 VIDRO TRASEIRO - 246,00 PARA-BRISA - 268,00		
22	OUTRAS FRANQUIAS - VOYAGE CL - Placa: BBM-7160	27 OUTRAS FRANQUIAS - VIRTUS - Placa: RHL-8E96 VIDROS 076/IS - 245,00	
	VIDROS 076/IS - 245,00 RETROVISORES - 172,00 LANTERNAS - 194,00 LANTERNAS DE LED - 479,00 FARÓIS XENON - 1.574,00 FARÓIS LED - 1.057,00 FARÓIS - 176,00 LATERAIS - 135,00 VIDRO TRASEIRO - 246,00 PARA-BRISA - 268,00		4.546,00
23	OUTRAS FRANQUIAS - VOYAGE - Placa: BBO-5383	28 OUTRAS FRANQUIAS - VIRTUS - Placa: SEF-6B44 VIDROS 076/IS - 245,00	
	VIDROS 076/IS - 245,00 RETROVISORES - 172,00 LANTERNAS - 194,00 LANTERNAS DE LED - 479,00 FARÓIS XENON - 1.574,00 FARÓIS LED - 1.057,00 FARÓIS - 176,00 LATERAIS - 135,00 VIDRO TRASEIRO - 246,00 PARA-BRISA - 268,00		4.546,00

30 OUTRAS FRANQUIAS - FIAT CRONOS DRIVE  
1.3 - Placa: FCC - 6A82 VIDROS  
076/IS - 245,00

RETROVISORES - 172,00

LANTERNAS - 194,00

LANTERNAS DE LED - 479,00

FARÓIS XENON - 1.574,00

FARÓIS LED - 1.057,00

FARÓIS - 176,00

LATERAIS - 135,00

VIDRO TRASEIRO - 246,00

PARA-BRISA - 268,00 4.546,00

**CONTRATO Nº: 163/2023****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 139/2023****PROCESSO Nº 255/2023**

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO.

CONTRATADO: PORTO SEGURO CIA DE SEGUROS  
GERAIS (CNPJ: 61.198.164/0001-60)

OBJETO: a contratação de seguro veicular

VALOR: de R\$ 35.016,80 (trinta e cinco mil, dezesseis  
reais e oitenta centavos).

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES

DOTAÇÃO: 198) 06.001.10.301.0007.2029.3.3.90.39.00  
/ 00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Or-  
dinários (Livres);

(343) 07.001.08.244.0008.2081.3.3.90.39.00 /  
00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordi-  
nários (Livres);

(523) 10.001.04.122.0002.2117.3.3.90.39.00 /  
00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordi-  
nários (Livres);

(580) 11.001.04.122.0002.2130.3.3.90.39.00 /  
00000.00000.01.07.00.00.1.500.0000 - Recursos Ordi-  
nários (Livres).

DATA: 26/10/2023

ASSINATURAS: Amin José Hannouche  
Roberto de Souza Dias (CPF: 115.838.468-83)

ITEM UNIT.	IDENTIFICAÇÃO DO VEÍCULO	VALOR
4	GOL - PLACA: ATM-0J86	699,48
5	AMAROK - PLACA: BBJ-8953 2.200,00	
9	VOYAGE - PLACA: AUD-8D39	

711,32

14 FRANQUIA VEICULAR - ATM-0J86 (ADMINISTRAÇÃO)  
4.788,00

15 FRANQUIA VEICULAR - BBJ-8953 (ADMINISTRA-  
ÇÃO) 8.990,00

19 FRANQUIA - OYAGE - PLACA: AUD-8D39  
3.990,00

24 OUTRAS FRANQUIAS - GOL - Placa: ATM-0J86 VI-  
DROS 076/IS - 245,00

RETROVISORES - 172,00

LANTERNAS - 194,00

LANTERNAS DE LED - 479,00

FARÓIS XENON - 1.574,00

FARÓIS LED - 1.057,00

FARÓIS - 176,00

LATERAIS - 135,00

VIDRO TRASEIRO - 246,00

PARA-BRISA - 268,00 4.546,00

25 OUTRAS FRANQUIAS - AMAROK - PLACA: BBJ-8953

VIDROS 076/IS - 245,00

RETROVISORES - 172,00

LANTERNAS - 194,00

LANTERNAS DE LED - 479,00

FARÓIS XENON - 1.574,00

FARÓIS LED - 1.057,00

FARÓIS - 176,00

LATERAIS - 135,00

VIDRO TRASEIRO - 246,00

PARA-BRISA - 268,00 4.546,00

29 OUTRAS FRANQUIAS - VOYAGE - Placa: AUD-8D39

VIDROS 076/IS - 245,00

RETROVISORES - 172,00

LANTERNAS - 194,00

LANTERNAS DE LED - 479,00

FARÓIS XENON - 1.574,00

FARÓIS LED - 1.057,00

FARÓIS - 176,00

LATERAIS - 135,00

VIDRO TRASEIRO - 246,00

**AVISO DE EDITAL****PREGÃO Nº 152/2023 - FORMA ELETRÔNICA****PROCESSO Nº 279/2023**

MODALIDADE: Pregão do tipo menor preço.

OBJETO: Registrar preços de medicamentos, e materiais médicos.

CADASTRO: Até 08h58m do dia 14 de novembro de 2023.

ABERTURA: As 08h59m do dia 14 de novembro de 2023.

DISPUTA: A partir das 09h00m do dia 14 de novembro de 2023.

LOCAL: www.novobbmnet.com.br

DISPONIBILIDADE DO EDITAL:  
www.cornelioprocopio.pr.gov.br, www.novobbmnet.com.br

INFORMAÇÕES: (41) 3320-7800 – BBM. (43) 3520-8013 / 8007 – PMCP

\* Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

Cornélio Procópio-PR, 26 de outubro de 2023.  
MEURY NAOMI MATUDA MARQUES  
Pregoeira

**AVISO DE EDITAL****PREGÃO Nº 153/2023 - FORMA ELETRÔNICA****PROCESSO Nº 281/2023**

MODALIDADE: Pregão do tipo menor preço.

OBJETO: Aquisição de equipamentos rodoviários.

CADASTRO: Até 08h58m do dia 17 de novembro de 2023.

ABERTURA: As 08h59m do dia 17 de novembro de 2023.

DISPUTA: A partir das 09h00m do dia 17 de novembro de 2023.

LOCAL: www.novobbmnet.com.br

DISPONIBILIDADE DO EDITAL:  
www.cornelioprocopio.pr.gov.br, www.novobbmnet.com.br

INFORMAÇÕES: (41) 3320-7800 – BBM. (43) 3520-8013 / 8007 – PMCP

\* Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

Cornélio Procópio-PR, 30 de outubro de 2023.  
MEURY NAOMI MATUDA MARQUES

**ATOS DA FECOP****Inexigibilidade nº023/2023**

– Autorizo e ratifico a despesa, emissão de empenhos e a Inexigibilidade de Licitação, em favor da: LIGA DE FUTEBOL DE LONDRINA - CNPJ. 81.764.011/0001-40, referentes ao complemento da taxas de inscrições da equipe sub 21 masculino, para participar da Copa Fundação e Esportes de Londrina, edição 2023, promovido pela Liga de Futebol de Londrina, conforme ofício nº 413/2023, pois o processo de INEX nº 18/2023, foi considerado o valor da equipe sub 17 somente, não sendo contabilizado o valor da inscrição da equipe sub 21. Sendo o valor a complementar de R\$ 800,00 (oitocentos reais), em conformidade com o art. 26 da Lei 8.666/93 e suas alterações, com base no artigo 25, CAPUT.

Cornélio Procópio, 27 de outubro de 2023.

FUNDAÇÃO DE ESPORTES DE CORNELIO PROCOPIO  
VALDIR DA COSTA BUENO  
Diretor Presidente

**ATOS DO LEGISLATIVO****PORTARIA Nº 052/23**

O Presidente da Câmara Municipal de Cornélio Procópio, Estado do Paraná, Rafael Alcântara Hannouche, usando de suas prerrogativas regimentais,

RESOLVE:

Art. 1º - Estabelecer recesso do Poder Legislativo Municipal no dia 03/11/2023.

Cornélio Procópio, 30 de outubro de 2023.  
RAFAEL ALCÂNTARA HANNOUCHE  
Presidente



### DÉCIMO NONO EDITAL DE CONVOCAÇÃO

A Secretaria Municipal de Administração CONVOCA os candidatos descritos a seguir, aprovados no Concurso Público objeto do Edital n.º 01/2020, para comparecerem ao Departamento de Recursos Humanos deste Município, situado na Rua Paraíba, n.º 163, Centro, **do dia 31 de outubro ao dia 8 de novembro de 2023, das 9h às 11h30 e das 13h30 às 17h**, portando os documentos relacionados nos Anexos I e II deste Edital, necessários à nomeação em cargo efetivo. O não comparecimento no período e horários estipulados implicará a perda automática da vaga.

Aos candidatos convocados, fica expressamente proibida a representação por terceiro, ainda que mediante apresentação de procuração.

**CARGO: ASSISTENTE SOCIAL – AMPLA CONCORRÊNCIA**

**NOME:**

MARIANA SEVERINO BARDINI

SILVIA SOUSA NEVES

**CARGO: PSICÓLOGO CLÍNICO – AMPLA CONCORRÊNCIA**

**NOME:**

MAYRA GUASQUE DE CAMARGO

Cornélio Procopio, 30 de outubro de 2023.

AMIN JOSÉ HANNOUCHE

PREFEITO



## ANEXO I

## CADASTRO FUNCIONAL

DADOS PESSOAIS			MATRÍCULA	
NOME:				
TELEFONE RES.: ( )			TELEFONE CEL.: ( )	
E-MAIL:				
ENDEREÇO:			Nº:	
BLOCO:	APTO.:	BAIRRO:	CEP:	
CIDADE:			ESTADO:	
LOCAL DE NASCIMENTO:			ESTADO:	
DATA DE NASC.:		SEXO:	NACIONALIDADE:	
GRAU DE INSTRUÇÃO:			ESTADO CIVIL:	
RG:	ÓRGÃO/UF:		EMISSÃO:	
CPF:				
PIS/PASEP:			EMISSÃO:	
CTPS:	SÉRIE/UF:		EMISSÃO:	
NOME DO PAI:				
NOME DA MÃE:				
RESERVISTA:				
ZONA ELEITORAL:		SEÇÃO:	Nº TÍTULO:	
CNH:	CATEGORIA:	VENC.:	1ª HAB:	
RAÇA: BRANCA ( ) – NEGRA ( ) – INDÍGENA ( ) – AMARELA ( ) – PARDAS ( )				
CONTA CORRENTE:		AGÊNCIA:	BANCO:	
NOME DO CÔNJUGE:				
NOME DOS FILHOS		DATA DE NASC.:	DEFICIENTE	DEPENDENTE SF IRRF
			( ) SIM ( ) NÃO	( ) ( )
			( ) SIM ( ) NÃO	( ) ( )
			( ) SIM ( ) NÃO	( ) ( )
			( ) SIM ( ) NÃO	( ) ( )
			( ) SIM ( ) NÃO	( ) ( )
			( ) SIM ( ) NÃO	( ) ( )
CONTRIBUIÇÃO SINDICAL PAGA NO EXERCÍCIO?			( ) SIM ( ) NÃO	
NOME DO SINDICATO:				
<b>NÃO PREENCHER ESTE QUADRO. PARA USO DO DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS</b>				
CARGO:			DATA DE ADMISSÃO:	
DEPARTAMENTO:				

**ANEXO II****DOCUMENTOS PARA ADMISSÃO**

1. Fotocópia da Carteira de Identidade – RG;
2. Fotocópia do CPF;
3. Carteira de Trabalho e Previdência Social – C.T.P.S. (original e cópia – página com o número da carteira e dados pessoais);
4. Fotocópia do Cartão de Inscrição do PIS-PASEP;
5. Fotocópia do Título de Eleitor e comprovante de votação da última eleição;
6. Fotocópia do Certificado de Reservista ou de Dispensa de Incorporação;
7. Fotocópia da Certidão de Nascimento ou Casamento;
8. Fotocópia da Certidão de Nascimento dos filhos menores de 14 anos; acompanhado do cartão de vacina até 06 anos e da declaração de matrícula e frequência escolar de 07 a 14 anos, quando houver;
9. Fotocópia do RG e CPF do cônjuge e dos filhos, quando houver;
10. Fotocópia do Certificado de Escolaridade exigido para o cargo;
11. Comprovante de registro no conselho de classe relativo ao cargo, se necessário;
12. Certidões Negativas de antecedentes criminais fornecidas pela Justiça Estadual e Justiça Federal no local de residência do candidato;
13. Comprovante de Residência atual (fatura de água, energia ou telefone)
14. Cópia do comprovante de tipo sanguíneo;
15. 1 (uma) foto 3x4 recente;
16. Número de Conta Corrente na Caixa Econômica Federal.