

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 01 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

### ATOS DO PODER EXECUTIVO



### TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O Prefeito Municipal, Edson Hugo Manueira, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente a Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitação, resolve:

01 – HOMOLOGAR a presente Licitação nestes termos:

- a) Processo Nº: 005/2020  
b) Licitação Nº: 005/2020  
c) Modalidade: Pregão Presencial – Registro de Preços  
d) Data Homologação: 03/02/2020  
e) Objeto Homologado: **REGISTRO DE PREÇOS PARA A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS A COMPOSIÇÃO E MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR.**

f) Dotação:

03.002.12.306.0016.2.013.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.013.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.014.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.014.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.015.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.015.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.016.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.016.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.017.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.017.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

g) Fornecedor e Itens declarados Vencedores (cfê. Cotação):

Fornecedor: **CASA VILA REAL COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA**  
CNPJ/CPF: **78.586.617/0001-28**

#### LOTE 01 – PRODUTOS DIVERSOS NÃO PERECÍVEIS

Item	Descrição	Quant.	Valor Unit. (R\$)	Valor. Total (R\$)
01	<b>Arroz Branco Longo, fino, agulhinha, tipo I, polido, beneficiado – Grãos inteiros: pacotes de 5 kg – 1ª qualidade, deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar umidade maior que 14%. O produto não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5% (grãos queimados, pedras, casacas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranha ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O rendimento após o cozimento deve ser no mínimo 2,5 vezes a</b>	1.000	13,20	13.200,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 02 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais e Derivados – Decreto 12.486 de 27/10/78) e Portaria nº269/88 do Ministério da Agricultura e Abastecimento. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5Kg em sacos plásticos resistentes, atóxico, transparente, incolor, termossoldada.			
02	<b>Açúcar Cristal de 1ª qualidade: pacotes de 5 kg</b> , obtido do suco da cana de açúcar, tipo cristal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, admitindo unidade máxima de 0,3% p/p, livre de fermentação, inseto de sujidades, de matérias terrosas, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52/53 (Normas Técnicas para Açúcar – Decreto 12.486 de 27/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5Kg em sacos plásticos resistentes, atóxica, transparentes, incolor, termossoldada.	700	9,19	6.433,00
03	Achocolatado em pó 1a qualidade: pacotes de 400 g, deve conter os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó solúvel, maltodextrina, emulsificante, aromatizante e enriquecido com vitaminas. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria - prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce próprio. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 40 (Normas Técnicas para Chocolate – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria de polietileno, atóxica, resistente de 400g e embalagem secundaria de caixas de papelão ou fardos resistentes.	1.300	3,00	3.900,00
04	<b>Amido de Milho: pacote ou caixa de papelão adequada de 500gr</b> e de 1ª qualidade, amiláceo extraído do milho com finalidade como espessante. Deve ser fabricado a partir de matéria – prima sã limpa, isenta de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. O produto não deve estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, o produto devera produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deve apresentar: teor de umidade máxima de 14% p/p, teor de acidez máximo de 2,5% p/p, teor de amido mínimo de 84% p/p e teor de residuo mineral fixo máximo de 0,2% p/p. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 37 (Normas Técnicas para Amidos e Féculas – Decreto 12.486 de 27/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico atóxica ou caixas ou embalagem de papelão atóxica de 500gr.	400	2,50	1.000,00
05	<b>Amendoim 1º qualidade : pacotes 500 g</b> , produto sem pele, torrado, constituídos de grãos inteiros, de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujeiras, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pacote com	200	3,51	702,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 03 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	500g.			
06	<b>Biscoito Doce tipo Leite 1ª qualidade : pacotes de 370 g a 400 g</b> , obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria plástica, atóxica, resistente, lacrada e embalagem secundaria de caixas de papelão reforçado, em pacotes de 370g a 400g.	700	2,33	1.631,00
07	<b>Biscoito doce tipo Maisena integral 1ª qualidade, pacotes de 400 g</b> Sendo o primeiro ingrediente a farinha integral. Ingredientes: Farinha De Trigo Integral (33%) , Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal ( Palma E/Ou Soja* ), Açúcar Invertido, Amido De Milho*, Sal, Fermentos Químicos Bicarbonato De Amônio (Ins 503ii) E Bicarbonato De Sódio (Ins 500ii), Emulsificante Lecitina De Soja* (Ins322) Acidulante Ácido Láctico (Ins270), Melhorador De Farinha Metabissulfito De Sódio (Ins 223),Aromatizante. . O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). Embalagem dupla, com procedência, informação nutricional e registro impressos no rótulo. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote de 400 gr .	300	3,78	1.134,00
08	<b>Biscoito Doce sabor artificial Leite com Chocolate, sem recheio,1ª qualidade, pacotes de 400 gr</b> Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, amido, soro de leite em pó, sal, corante caramelo IV, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas –	500	3,00	1.500,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 04 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	Decreto 12.486 de 20/10/78). Embalagem dupla, com procedência, informação nutricional e registro impressos no rótulo. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote de 400 gr			
09	<b>Biscoito doce tipo rosquinha sabor coco, redondo, sem recheio, pacotes de 400 g</b> Ingredientes: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal (Soja, Palma), Amigo, Açúcar Invertido, Sal, Emulsificante Lecitina de Soja (INS 322), Aromatizante, Acidulante Ácido Láctico (INS 270), Fermentos Químicos Bicarbonato de Sódio (INS 500ii) e Bicarbonato de Amônio (INS 503ii). O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). Embalagem dupla, com procedência, informação nutricional e registro impressos no rótulo. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote de 400 gr	1.000	2,79	2.790,00
10	<b>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker 1ª qualidade: pacotes de 370 g a 400 g</b> , Ingredientes: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal (Soja, Palma), Amido, Extrato de Malte, Açúcar Invertido, Sal, Fermento Biológico, Fermento Químico Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Láctico (INS 270), Melhoradores de Farinha Protease (INS 1101 i) e Metabissulfito de Sódio (INS 223) e Enzima Xilanase O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais e biscoitos quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria plástica, atóxica, resistente, lacrada e embalagem secundaria de caixas de papelão reforçado, em pacotes de 370g a 400g.	400	2,33	932,00
11	<b>Bolacha Salgada tipo Cream Cracker Integral 1ª qualidade, pacotes de 400 g</b> , Primeiro ingrediente deverá ser Farinha de trigo Integral. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 400g, registro e informação nutricional no rótulo. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	400	2,50	1.000,00
12	<b>Bolacha Salgada tipo Coquetel 1ª qualidade pacotes de 360 g a</b>	1.000	2,90	2.900,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 05 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

### MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	<b>400 g</b> Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, não podendo se apresentar quebradiço. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 360g, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
13	<b>Canjica de Milho Branca tipo 1: embalagem de 500 g</b> , produto contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – embalagem de 500g.	350	1,30	455,00
14	<b>Camomila de 1º qualidade: embalagem de 05 g</b> , ingredientes: folhas e flores de camomila desidratadas e moída. Embalagem plástica atóxica de 05 gramas.	150	0,29	43,50
15	<b>Canela Rama de 1º qualidade: embalagem de 10 g</b> , embalagem de polietileno transparente, deve constar data de fabricação e validade; não deverá conter umidade, odor desagradável, bolor e sujidades; validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 10 gramas de produto;	150	0,30	45,00
16	<b>Colorífico 1ª qualidade: pacotes com 500g</b> , produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e óleos comestíveis. O produto deverá ser apresentado com matéria – prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso, deve ter aspecto de pó fino, cor alaranjada e apresentar teor de amido de 78% p/p. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto não deverá conter substancias estranhas a sua composição normal, exceto as permitidas conforme a NTA 70 e 85 (Normas Técnicas para Condimento ou temperos e Normas Técnicas para Colorífico – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria de polietileno transparente, atóxica, termossoldada de 500g e embalagem secundaria de caixas de papelão ou fardos resistentes.	200	1,80	360,00
17	<b>Coco Ralado sem açúcar, desidratado e parcialmente desengordurado (baixo teor de açúcar) 1ª qualidade: pacotes com 100 g</b> , produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado, deve ser elaborado a partir de frutos sãos e maduros, sem adição de qualquer ingrediente e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto. O produto deve conter de 35% a 60% de lipídeos e umidade máxima de 4% p/p. o produto deve apresentar fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor não rançoso, não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas	300	1,92	576,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 06 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	condições devem estar de acordo com a NTA 29 (Normas Técnicas para Coco Ralado – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente de 100g e embalagem secundária de caixas de papelão resistentes.			
18	<b>Chá de Erva Mate Tostado 1ª qualidade: caixa de 250g</b> , produto constituído de folhas novas, hastes e talos ligeiramente tostados de erva mate, sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas, sãs e limpos, 100% puro. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 41 e 46 (Normas Técnicas para Chá / Mate – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de caixinhas de papelão atóxico resistente, lacradas, de 250g e embalagem secundária de caixas de papelão resistente.	600	2,18	1.308,00
19	<b>Cravo da índia de 1ª qualidade: pacotes com 07g</b> , embalagem de polietileno transparente contendo 07 gramas de produto; deve constar data de fabricação e validade; não deverá conter umidade, odor desagradável, bolor e sujidades; validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega do produto.	200	0,80	160,00
20	<b>Extrato de Tomate 1ª qualidade: latas de 1 kg</b> , produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele, sem semente, por processo tecnológico adequado. O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e semente. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Característica: aspecto massa espessa tipo pasta, cor vermelha, cheiro próprio, sabor próprio. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18, não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 32 (Normas Técnicas para Extrato de Tomate – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas de 1Kg e embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. As latas não poderão estar amassadas, enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto.	750	4,44	3.330,00
21	<b>Erva-Doce de 1ª qualidade: embalagem de 10 g</b> , ingredientes: sementes de erva doce inteira. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica de 10g.	150	0,40	60,00
22	<b>Farinha de Mandioca comum torrada tipo 1: embalagem de 1 kg</b> , obtido pela ligeira torração da raladura das raízes da mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, rançosas ou fermentadas. Embalagem individual do produto deverá ser de saco de papel kraft branco ou saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado com peso líquido de 01kg.	200	1,20	240,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 07 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

23	Farinha de Trigo Especial e/ou do Tipo 1, 1ª qualidade: embalagem de 5 kg, obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branco, cheiro próprio e odor próprio. O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Deve apresentar teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de o mínimo 6% <i>p/p</i> . O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 35 (Normas Técnicas para Farinha de Trigo – Decreto 12486 de 20/10/78 e Resolução nº 354, de 18/07/96). O produto deve estar acondicionado em embalagem de 5Kg residentes.	200	10,80	2.160,00
24	Fermento em Pó Químico 1ª qualidade: embalagem de 250 g, formado de substâncias químicas, que pela influência de calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto não deve apresentar sujidades e matérias estranhas. Na composição do fermento químico poderão entrar como componentes essenciais algumas das seguintes substâncias: amido de milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio, fosfato monocálcico e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 80 (Normas Técnicas para Fermentos Químicos - Decreto nº 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 500g, adequada a conservação do mesmo, preservando suas características organoléticas e embalagem secundária de caixa de papelão resistente.	250	2,50	625,00
25	Feijão tipo Cariquinha, 1ª qualidade: embalagem de 1 kg, deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e integros da cor característica da variedade correspondente (permitindo no máximo 3% de mistura de outras classes) e produção de última safra. O produto deve ser constituído de grãos inteiros, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deve apresentar teor de umidade máxima de 15% e no máximo de 0,15% de matérias estranhas e impurezas. O produto deve estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos vivos ou mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, descoloridos por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies (máximo 5% de grãos avariados). O produto e suas condições deve estar de acordo com a Portaria MAA nº 161 de 24/07/87. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico transparente, atóxico, termossoldado de 1 kg e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechado.	1.200	4,60	5.520,00
26	Fermento Biológico seco instantâneo 1ª qualidade: sachê de 10g,	800	0,20	160,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 08 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

	<h3 style="margin: 0;">MUNICÍPIO DE SABÁUDIA</h3> <p style="margin: 0;">Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000 CNPJ/MF 76.958.974/0001-44</p>
--	--

	<p>validade mínima de 120 dias no momento da entrega. Embalagem rotulada de 10 gramas. produto obtido de culturas puras de leveduras. O produto deve apresentar: O produto deverá ser fabricado com matérias - primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 80 (Normas Técnicas para Fermentos Químicos - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).</p>			
27	<p>Fubá cor amarela 1ª qualidade: embalagem de 1 kg, obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasitas e larvas. Não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. O produto deve apresentar teor de umidade máxima de 15% p/p, teor de acidez máxima de 5,0% com no mínimo de 7% p/p de protídios. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes mais do peso antes da cocção. ... O produto deve estar acondicionado em embalagem de 1 kg, primária, atóxica, transparente termossoldada, resistente, embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados.</p>	450	1,56	702,00
28	<p>- Gelatina varios sabores 1ª qualidade: embalagem de 1 kg, constituído por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar gelatina com a complementação com água. Devem apresentar aspecto de pó fino ou granulado, cheiro, cor e sabor próprios, conforme os componentes. O produto deve estar isento de sujidade, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagens de polietileno leitoso, contendo 1kg.</p>	400	7,56	3.024,00
29	<p>Leite em Pó Integral e Instantâneo 1ª qualidade: embalagem de 400g. Leite em pó integral e instantâneo enriquecido com 06 vitaminas, ferro, manganês e zinco. Produto do qual se extrai a água pelo processo de concentração à vácuo e atomização por spray dryer, é instantaneizado fracionado e acondicionado em embalagem impermeável a luz, ao ar e microorganismos sendo isento de qualquer agente conservante. Ingredientes: leite integral, emulsificante lecitina de soja vitaminas (C,PP,B2,B6,A,D), pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado e sulfato de manganês monohidratado. Não contém glúten. Embalagem:primária:filme de poliéster metalizado selado automaticamente peso de 350g a 400g de leite em pó, Secundária:caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva cm capacidade de até 10kg. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração.</p>	800	6,96	5.568,00
30	<p>Leite de vaca UHT Sem Lactose validade mínima de 90 dias no momento da entrega, acondicionado em embalagem Tetra Pak, 1 litro que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Não serão aceitas embalagem amassadas.</p>	500	3,23	1.615,00
31	<p>Leite de Soja, sabor original. Embalagem Tetrapack de 1litro.</p>	1.000	3,60	3.600,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 09 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

### MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	composto elaborado com grãos de soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural, embalagem tetrapack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega. Não serão aceitas embalagens amassadas.			
32	Macarrão Espaguete 1ª qualidade: embalagem de 500 g. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “Com Ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). O produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso o fermentado. A “performance” do produto durante sua cocção e apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Normas Técnicas para Massas Alimentícias ou Macarrão - Decreto 12.486 de 20/10/78) e de acordo com a Resolução RDC da Anvisa nº 93/00. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 1kg e embalagem secundárias de fardos plásticos, resistentes, termossoldados.	1.000	1,55	1.550,00
33	- Macarrão Conchinha 1ª qualidade : embalagem de 500 g. Produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “Com Ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). O produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso o fermentado. A	1.000	2,00	2.000,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 10 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	"performance" do produto durante sua cocção e apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Normas Técnicas para Massas Alimentícias ou Macarrão - Decreto 12.486 de 20/10/78) e de acordo com a Resolução RDC da Anvisa nº 93/00. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 1kg e embalagem secundárias de fardos plásticos, resistentes, termossoldados.			
34	Macarrão Ave Maria 1ª qualidade: embalagem de 500 g. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá, ter a designação "Com Ovos" (com no mínimo 3 ovos por quilo). O produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante sua cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Normas Técnicas para Massas Alimentícias ou Macarrão - Decreto 12.486 de 20/10/78) e de acordo com a Resolução RDC da Anvisa nº 93/00. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 500g e embalagem secundárias de fardos plásticos, resistentes, termossoldados.	600	1,81	1.086,00
35	Margarina com Sal 1ª qualidade: pote com 500 g, com sal e sem gordura trans; teor de lipídios de forma precisa na embalagem,	850	3,47	2.949,50

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 11 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	sendo o mínimo de 80%; podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro, sabor próprio; em pote plástico com 500 g e conforme portaria 372 de 04/09/1997 e suas alterações posteriores.			
36	Milho em conserva - Drenado 1ª qualidade: lata com 02 kg. Milho Verde em grãos inteiros selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetidos a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar grãos inteiros selecionados. Será considerado como peso líquido o produto drenado. o produto deve apresentar: cor apropriada ao produto; sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos; textura apropriada; uniformidade de tamanho e formato; ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros; pH adequado à composição e natureza do produto. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA - 31 (Normas Técnicas para Hortaliças em Conserva - Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de 02kg, e secundária de caixas de papelão, que assegurem sua proteção, não interferindo na qualidade do produto. As lata devem estar íntegras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.	200	12,48	2.496,00
37	Milho para Pipoca de 1ª Qualidade, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1 : embalagem de 500g, preparado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas. O produto deve apresentar teor máximo de umidade de 15%pp/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais e Derivados - Decreto nº12.486 de 20/10/78).O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 500g, transparente, termossoldado, resistente e embalagem secundária de caixas de papelão resistente.	600	1,40	840,00
38	Óleo de Soja Refinado, Tipo Embalagem plástica Pets com 900ml 1ª Qualidade, obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não desodorização. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras aracterísticas indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3%pp/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E e 0% d: Gordura Trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo Pet ou lata de 900ml, intacta, sem amassamento vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras.	1.300	3,43	4.459,00
39	Orégano 100%, 1ª qualidade : pacote de 100 g, constituído por	100	2,48	248,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 12 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	100% de folhas de espécimes vegetais genuínas Origanum vulgares, L., sãs, limpas e secas, aspecto de folhas ovalada seca, verde pardacenta, cheiro e sabor próprios. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 500g, transparente, termossoldado, resistente e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 70 (Normas Técnicas para Condimento e Temperos - Decreto nº12.486 de 20/10/78).			
40	Sal Refinado Iodado Extra, 1ª qualidade: pacote de 1kg, cloreto de Sódio cristalizado extraído de fontes naturais. O produto deverá se apresentar na forma de cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. O produto deve apresentar no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 1 kg de sal, de acordo com Legislação Federal Específica. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária e pacote plástico de 1kg, resistente, transparente, atóxico, termossoldado e embalagem secundária de fardos de papelão ou plástico, resistente, termossoldado ou bem lacrado. Será obrigatória a declaração dos antiemectantes adicionados e suas condições devem estar de acordo com a NTA 71 (Normas Técnicas para. Sal - Decreto 12.486 de 20/10/78).	450	0,60	270,00
41	Vinagre de Álcool, 1ª qualidade: Frasco de 750 ml, Fermentado acético de álcool, água e conservante INS 224, acidez 4,0%. O produto deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa detritos animais ou vegetais. Não será permitido o uso de conservadores e corantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, ácidos minerais livres. O produto deverá apresentar acidez mínima de 4,0 % p/v, aspecto líquido límpido e cor, cheiro e sabor próprios e ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 72 (Normas Técnicas para Vinagre - Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar condicionado em embalagem primária de frasco plástico atóxico, resistente, bem lacrado, de 750 ml embalagem secundária de caixas de papelão reforçada.	300	1,06	318,00
42	Doce de frutas em pasta, sabor goiaba misto com maçã, pote de 900gr a 1kg. Ingredientes: Polpa de goiaba, polpa de maçã, açúcar, glicose de milho, conservador benzoato de sódio, acidulante acidocitríco. embalagem de 900g ou 1Kg acondicionados em potes plásticos com tampa. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega, composição nutricional e peso líquido.	300	3,50	1.050,00
43	Doce de frutas em pasta, sabor morango misto com maçã, pote de 900gr a 1kg. Ingredientes: Polpa de morango, polpa de maçã,	300	3,50	1.050,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 13 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

	<h3 style="margin: 0;">MUNICÍPIO DE SABÁUDIA</h3> <p style="margin: 0;">Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000 CNPJ/MF 76.958.974/0001-44</p>
--	--

açúcar, glicose de milho, conservador benzoato de sódio, acidulante acidocitríco. embalagem de 900g ou 1Kg acondicionados em potes plásticos com tampa				
--	--	--	--	--

**Valor Total Homologado do Lote 01 - R\$ 84.990,00 (Oitenta e quatro mil novecentos e noventa reais).**

Fornecedor: **ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - ME**  
CNPJ/CPF: **23.123.545/0001-90**

#### LOTE 02 – CARNES E OUTROS PERECÍVEIS

Item	Descrição	Quant.	Valor Unit. (R\$)	Valor. Total (R\$)
01	Carne bovina Acém moída de 1ª, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Abatida sob inspeção s	2.500	13,00	32.500,00
02	Carne bovina Acém em tiras tipo estrogonofê de 1ª, congelada, sem osso, sem gordura ou pelanca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esve	2.000	17,12	34.240,00
03	Filé de peito de frango sem osso congelado, o produto deve ser manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária	2.500	9,20	23.000,00
04	Frango coxa e sobrecoxa desossada congelada, congelada, sem osso. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresenta	2.500	9,10	22.750,00

**Valor Total Homologado do Lote 02- R\$ 112.490,00 (Cento e doze mil quatrocentos e noventa reais).**

Fornecedor: **QUITANDA ALGO MAIS LTDA - EPP**  
CNPJ/CPF: **08.511.741/0001-49**

#### LOTE 03 – HORTIFRUTIGRANJEIROS

Item	Descrição	Quant.	Valor Unit. (R\$)	Valor. Total (R\$)
01	<b>Alho Nobre, grupo branco, tipo especial</b> , produto cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes, com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos e de boa qualidade. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).	250	11,55	2.887,50
02	<b>Cebola extra A, branca</b> , tamanho médio e uniforme (pesando em média de 100 gramas a 200 gramas). O produto deve se apresentar são e limpo, de boa qualidade, sem defeitos, firme, tenro, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para	800	1,50	1.200,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 14 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

### MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).			
03	<b>Tomate in natura extra A</b> , produtos são, limpo, de boa qualidade. Tamanho médio a grande (com peso médio de 100 gramas) uniforme, com grau médio de maturação (aproximadamente 70%). O produto deve se apresentar sem defeitos, aroma e sabor típicos da variedade, tenro, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 14 (Normas Técnicas para Legumes - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).	1.000	1,80	1.800,00
04	<b>Repolho branco</b> , produtos são e limpo e de boa qualidade. O produto deve se apresentar em tamanho médio e uniforme (cerca de 1kg a 2kg cada), sem defeitos, cabeça fechada, folhas verdes, viçosas e firmes, sem manchas, rasgos ou marcas de insetos e com coloração uniforme. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	250	1,00	250,00
05	<b>Batata tipo inglesa especial</b> , lavada, lisa, de primeira, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda.	2.000	1,44	2.880,00
06	<b>Cenoura graúda, extra A</b> , produto deve se apresentar são, limpo, de boa qualidade, sem folhas, sem defeitos, tenro, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor (alaranjado -vivo) . Não serão permitidas cenouras com partes verdes, rachaduras, perfurações, cortes e corpos estranhos ou terra aderidos a superfície. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).	200	1,00	200,00
07	<b>Batata doce</b> , extra, lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	200	0,60	120,00
08	<b>Chuchu extra A</b> , tamanho médio (pesando em média de 200gramas a 300gramas cada), produto são, limpo, de boa qualidade, tenro, sem defeitos, sem espinhos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 14 (Normas Técnicas para Legumes - Decreto no 12.486 de 20/10/78).	6000	1,20	720,00
09	<b>Abobrinha tipo menina, extra A</b> , tamanho Médio, com peso entre 300 gramas a 800 gramas cada unidade. Produtos são e limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com casca brilhante e lisa, de preferência com pedúnculo, não sendo permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 14 (Normas Técnicas para Legumes - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).	300	1,05	315,00
	<b>FRUTAS</b>			

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 15 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

### MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

10	<b>Maçã</b> , frutos de tamanho médio (Padrão de 135 a 150) e uniformes, produto são, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro, tenro e com milho. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 17 (Normas Técnicas para Frutas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).	2.000	2,90	5.800,00
11	<b>Mamão formosa</b> , com grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada, para consumo imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Com registro no órgão competente, de boa qualidade em ponto de consumo no momento da entrega.	700	1,70	1.190,00
12	<b>Melancia</b> , frutos de tamanho grande, sem defeito, maduro, limpo e de boa qualidade. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 17 (Normas Técnicas para Frutas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).	2.600	1,20	3.120,00
13	<b>Laranja</b> , frutos de tamanho médio e uniformes, produto são, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, em caixas com média de 20 kg cada e entrega a combinar. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 17 (Normas Técnicas para Frutas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).	3.000	1,00	3.000,00
14	<b>Ovos</b> , de galinha; branco; grande; pesando no mínimo 55 gramas por unidade; acomodados em bandejas com 30 unidades cada, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; acondicionado em embalagem apropriada; prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento; e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91.	650	6,95	4.517,50

**Valor Total Homologado do Lote 03 - R\$ 28.000,00 (Vinte e oito mil reais).**

**Valor Total Homologado dos Lotes 01,02 e 03: R\$225.480,00 (Duzentos e vinte e cinco mil quatrocentos e oitenta reais).**

Sabáudia, 03 de fevereiro de 2020.

\_\_\_\_\_  
Edson Hugo Manueira  
PREFEITO MUNICIPAL

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 16 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



### TERMO DE ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O Prefeito Municipal, Edson Hugo Manueira, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente a Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitação, resolve:

03.002.12.306.0016.2.013.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.013.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.014.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.014.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.015.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.015.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.016.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.016.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.017.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
03.002.12.306.0016.2.017.3.3.90.32.00.00. - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

01 – ADJUDICAR a presente Licitação nestes termos:

- a) Processo Nº: 005/2020  
b) Licitação Nº: 005/2020  
c) Modalidade: Pregão Presencial – Registro de Preços  
d) Data Adjudicação: 03/02/2020  
e) Objeto da Licitação: **REGISTRO DE PREÇOS PARA A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS A COMPOSIÇÃO E MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR.**

f) Fornecedor e Itens declarados Vencedores (cfé. Cotação):

Fornecedor: **CASA VILA REAL COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA**  
CNPJ/CPF: **78.586.617/0001-28**

#### LOTE 01 – PRODUTOS DIVERSOS NÃO PERECÍVEIS

Item	Descrição	Quant.	Valor Unif. (RS)	Valor. Total (RS)
01	Arroz Branco Longo, fino, agulhinha, tipo I, polido, beneficiado – Grãos inteiros: pacotes de 5 kg – 1ª qualidade, deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar umidade maior que 14%. O produto não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5% (grãos queimados, pedras, casacas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranha ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O rendimento após o cozimento deve ser no mínimo 2,5 vezes a	1.000	13,20	13.200,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 17 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais e Derivados – Decreto 12.486 de 27/10/78) e Portaria nº269/88 do Ministério da Agricultura e Abastecimento. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5Kg em sacos plásticos resistentes, atóxico, transparente, incolor, termossoldada.			
02	<b>Açúcar Cristal de 1ª qualidade: pacotes de 5 kg</b> , obtido do suco da cana de açúcar, tipo cristal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, admitindo unidade máxima de 0,3% p/p, livre de fermentação, inseto de sujidades, de matérias terrosas, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52/53 (Normas Técnicas para Açúcar – Decreto 12.486 de 27/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5Kg em sacos plásticos resistentes, atóxica, transparentes, incolor, termossoldada.	700	9,19	6.433,00
03	Achocolatado em pó 1a qualidade: pacotes de 400 g, deve conter os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó solúvel, maltodextrina, emulsificante, aromatizante e enriquecido com vitaminas. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria - prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce próprio. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 40 (Normas Técnicas para Chocolate – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria de polietileno, atóxica, resistente de 400g e embalagem secundaria de caixas de papelão ou fardos resistentes.	1.300	3,00	3.900,00
04	<b>Amido de Milho: pacote ou caixa de papelão adequada de 500gr</b> e de 1ª qualidade, amiláceo extraído do milho com finalidade como espessante. Deve ser fabricado a partir de matéria – prima sã limpa, isenta de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. O produto não deve estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, o produto devera produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deve apresentar: teor de umidade máxima de 14% p/p, teor de acidez máximo de 2,5% p/p, teor de amido mínimo de 84% p/p e teor de residuo mineral fixo máximo de 0,2% p/p. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 37 (Normas Técnicas para Amidos e Féculas – Decreto 12.486 de 27/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico atóxica ou caixas ou embalagem de papelão atóxica de 500gr.	400	2,50	1.000,00
05	<b>Amendoim 1º qualidade</b> : pacotes 500 g, produto sem pele, torrado, constituídos de grãos inteiros, de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujeiras, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pacote com	200	3,51	702,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 18 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

### MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	500g.			
06	<b>Biscoito Doce tipo Leite 1ª qualidade : pacotes de 370 g a 400 g</b> , obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria plástica, atóxica, resistente, lacrada e embalagem secundaria de caixas de papelão reforçado, em pacotes de 370g a 400g.	700	2,33	1.631,00
07	<b>Biscoito doce tipo Maisena integral 1ª qualidade, pacotes de 400 g</b> Sendo o primeiro ingrediente a farinha integral. Ingredientes: Farinha De Trigo Integral (33%) , Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal ( Palma E/Ou Soja* ), Açúcar Invertido, Amido De Milho*, Sal, Fermentos Químicos Bicarbonato De Amônio (Ins 503ii) E Bicarbonato De Sódio (Ins 500ii), Emulsificante Lecitina De Soja* (Ins322) Acidulante Ácido Láctico (Ins270), Melhorador De Farinha Metabissulfito De Sódio (Ins 223),Aromatizante. . O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). Embalagem dupla, com procedência, informação nutricional e registro impressos no rótulo. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote de 400 gr .	300	3,78	1.134,00
08	<b>Biscoito Doce sabor artificial Leite com Chocolate, sem recheio,1ª qualidade, pacotes de 400 gr</b> Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, amido, soro de leite em pó, sal, corante caramelo IV, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas –	500	3,00	1.500,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 19 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	Decreto 12.486 de 20/10/78). Embalagem dupla, com procedência, informação nutricional e registro impressos no rótulo. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote de 400 gr			
09	<b>Biscoito doce tipo rosquinha sabor coco, redondo, sem recheio, pacotes de 400 g</b> Ingredientes: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal (Soja, Palma), Amigo, Açúcar Invertido, Sal, Emulsificante Lecitina de Soja (INS 322), Aromatizante, Acidulante Ácido Láctico (INS 270), Fermentos Químicos Bicarbonato de Sódio (INS 500ii) e Bicarbonato de Amônio (INS 503ii). O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). Embalagem dupla, com procedência, informação nutricional e registro impressos no rótulo. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote de 400 gr	1.000	2,79	2.790,00
10	<b>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker 1ª qualidade: pacotes de 370 g a 400 g</b> , Ingredientes: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal (Soja, Palma), Amido, Extrato de Malte, Açúcar Invertido, Sal, Fermento Biológico, Fermento Químico Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Láctico (INS 270), Melhoradores de Farinha Protease (INS 1101 i) e Metabissulfito de Sódio (INS 223) e Enzima Xilanase O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais e biscoitos quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria plástica, atóxica, resistente, lacrada e embalagem secundaria de caixas de papelão reforçado, em pacotes de 370g a 400g.	400	2,33	932,00
11	<b>Bolacha Salgada tipo Cream Cracker Integral 1ª qualidade, pacotes de 400 g</b> , Primeiro ingrediente deverá ser Farinha de trigo Integral. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 400g, registro e informação nutricional no rótulo. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	400	2,50	1.000,00
12	<b>Bolacha Salgada tipo Coquetel 1ª qualidade pacotes de 360 g a</b>	1.000	2,90	2.900,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 20 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

### MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	<b>400 g</b> Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, não podendo se apresentar quebradiço. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 360g, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
13	<b>Canjica de Milho Branca tipo 1: embalagem de 500 g</b> , produto contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – embalagem de 500g.	350	1,30	455,00
14	<b>Camomila de 1º qualidade: embalagem de 05 g</b> , ingredientes: folhas e flores de camomila desidratadas e moída. Embalagem plástica atóxica de 05 gramas.	150	0,29	43,50
15	<b>Canela Rama de 1º qualidade: embalagem de 10 g</b> , embalagem de polietileno transparente, deve constar data de fabricação e validade; não deverá conter umidade, odor desagradável, bolor e sujidades; validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 10 gramas de produto;	150	0,30	45,00
16	<b>Colorífico 1ª qualidade: pacotes com 500g</b> , produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e óleos comestíveis. O produto deverá ser apresentado com matéria – prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso, deve ter aspecto de pó fino, cor alaranjada e apresentar teor de amido de 78% p/p. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto não deverá conter substancias estranhas a sua composição normal, exceto as permitidas conforme a NTA 70 e 85 (Normas Técnicas para Condimento ou temperos e Normas Técnicas para Colorífico – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria de polietileno transparente, atóxica, termossoldada de 500g e embalagem secundaria de caixas de papelão ou fardos resistentes.	200	1,80	360,00
17	<b>Coco Ralado sem açúcar, desidratado e parcialmente desengordurado (baixo teor de açúcar) 1ª qualidade: pacotes com 100 g</b> , produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado, deve ser elaborado a partir de frutos sãos e maduros, sem adição de qualquer ingrediente e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto. O produto deve conter de 35% a 60% de lipídeos e umidade máxima de 4% p/p. o produto deve apresentar fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor não rançoso, não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas	300	1,92	576,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 21 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

	<h3>MUNICÍPIO DE SABÁUDIA</h3> <p>Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000 CNPJ/MF 76.958.974/0001-44</p>
---	--

	condições devem estar de acordo com a NTA 29 (Normas Técnicas para Coco Ralado – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente de 100g e embalagem secundária de caixas de papelão resistentes.			
18	<b>Chá de Erva Mate Tostado 1ª qualidade: caixa de 250g</b> , produto constituído de folhas novas, hastes e talos ligeiramente tostados de erva mate, sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas, sãs e limpos, 100% puro. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 41 e 46 (Normas Técnicas para Chá / Mate – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de caixinhas de papelão atóxico resistente, lacradas, de 250g e embalagem secundária de caixas de papelão resistente.	600	2,18	1.308,00
19	<b>Cravo da índia de 1ª qualidade: pacotes com 07g</b> , embalagem de polietileno transparente contendo 07 gramas de produto; deve constar data de fabricação e validade; não deverá conter umidade, odor desagradável, bolor e sujidades; validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega do produto.	200	0,80	160,00
20	<b>Extrato de Tomate 1ª qualidade: latas de 1 kg</b> , produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele, sem semente, por processo tecnológico adequado. O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e semente. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Característica: aspecto massa espessa tipo pasta, cor vermelha, cheiro próprio, sabor próprio. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18, não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 32 (Normas Técnicas para Extrato de Tomate – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas de 1Kg e embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. As latas não poderão estar amassadas, enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto.	750	4,44	3.330,00
21	<b>Erva-Doce de 1ª qualidade: embalagem de 10 g</b> , ingredientes: sementes de erva doce inteira. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica de 10g.	150	0,40	60,00
22	<b>Farinha de Mandioca comum torrada tipo 1: embalagem de 1 kg</b> , obtido pela ligeira torração da raladura das raízes da mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, rançosas ou fermentadas. Embalagem individual do produto deverá ser de saco de papel kraft branco ou saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado com peso líquido de 01kg.	200	1,20	240,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 22 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

23	Farinha de Trigo Especial e/ou do Tipo 1, 1ª qualidade: embalagem de 5 kg, obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branco, cheiro próprio e odor próprio. O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Deve apresentar teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de o mínimo 6% <i>p/p</i> . O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 35 (Normas Técnicas para Farinha de Trigo – Decreto 12486 de 20/10/78 e Resolução nº 354, de 18/07/96). O produto deve estar acondicionado em embalagem de 5Kg residentes.	200	10,80	2.160,00
24	Fermento em Pó Químico 1ª qualidade: embalagem de 250 g, formado de substâncias químicas, que pela influência de calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto não deve apresentar sujidades e matérias estranhas. Na composição do fermento químico poderão entrar como componentes essenciais algumas das seguintes substâncias: amido de milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio, fosfato monocalcico e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 80 (Normas Técnicas para Fermentos Químicos - Decreto nº 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 500g, adequada a conservação do mesmo, preservando suas características organoléticas e embalagem secundária de caixa de papelão resistente.	250	2,50	625,00
25	Feijão tipo Cariquinha, 1ª qualidade: embalagem de 1 kg, deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e integros da cor característica da variedade correspondente (permitindo no máximo 3% de mistura de outras classes) e produção de última safra. O produto deve ser constituído de grãos inteiros, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deve apresentar teor de umidade máxima de 15% e no máximo de 0,15% de matérias estranhas e impurezas. O produto deve estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos vivos ou mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, descoloridos por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies (máximo 5% de grãos avariados). O produto e suas condições deve estar de acordo com a Portaria MAA nº 161 de 24/07/87. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico transparente, atóxico, termossoldado de 1 kg e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechado.	1.200	4,60	5.520,00
26	Fermento Biológico seco instantâneo 1ª qualidade: sachê de 10g,	800	0,20	160,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 23 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

### MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	validade mínima de 120 dias no momento da entrega. Embalagem rotulada de 10 gramas. produto obtido de culturas puras de leveduras. O produto deve apresentar: O produto deverá ser fabricado com matérias - primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 80 (Normas Técnicas para Fermentos Químicos - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).			
27	Fubá cor amarela 1ª qualidade: embalagem de 1 kg, obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasitas e larvas. Não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. O produto deve apresentar teor de umidade máxima de 15% p/p, teor de acidez máxima de 5,0% com no mínimo de 7% p/p de protídios. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes mais do peso antes da cocção. ... O produto deve estar acondicionado em embalagem de 1 kg, primária, atóxica, transparente termossoldada, resistente, embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados.	450	1,56	702,00
28	- Gelatina varios sabores 1ª qualidade: embalagem de 1 kg, constituído por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar gelatina com a complementação com água. Devem apresentar aspecto de pó fino ou granulado, cheiro, cor e sabor próprios, conforme os componentes. O produto deve estar isento de sujidade, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagens de polietileno leitoso, contendo 1kg.	400	7,56	3.024,00
29	Leite em Pó Integral e Instantâneo 1ª qualidade: embalagem de 400g. Leite em pó integral e instantâneo enriquecido com 06 vitaminas, ferro, manganês e zinco. Produto do qual se extrai a água pelo processo de concentração à vácuo e atomização por spray dryer, é instantaneizado fracionado e acondicionado em embalagem impermeável a luz, ao ar e microorganismos sendo isento de qualquer agente conservante. Ingredientes: leite integral, emulsificante lecitina de soja vitaminas (C,PP,B2,B6,A,D), pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado e sulfato de manganês monohidratado. Não contém glúten. Embalagem:primária:filme de poliéster metalizado selado automaticamente peso de 350g a 400g de leite em pó, Secundária:caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva cm capacidade de até 10kg. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração.	800	6,96	5.568,00
30	Leite de vaca UHT Sem Lactose validade mínima de 90 dias no momento da entrega, acondicionado em embalagem Tetra Pak, 1 litro que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Não serão aceitas embalagem amassadas.	500	3,23	1.615,00
31	Leite de Soja, sabor original. Embalagem Tetrapack de 1litro.	1.000	3,60	3.600,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 24 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



### MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	composto elaborado com grãos de soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural, embalagem tetrapack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega. Não serão aceitas embalagens amassadas.			
32	Macarrão Espaguete 1ª qualidade: embalagem de 500 g. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “Com Ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). O produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso o fermentado. A “performance” do produto durante sua cocção e apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Normas Técnicas para Massas Alimentícias ou Macarrão - Decreto 12.486 de 20/10/78) e de acordo com a Resolução RDC da Anvisa nº 93/00. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 1kg e embalagem secundárias de fardos plásticos, resistentes, termossoldados.	1.000	1,55	1.550,00
33	- Macarrão Conchinha 1ª qualidade : embalagem de 500 g. Produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “Com Ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). O produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso o fermentado. A	1.000	2,00	2.000,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 25 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	"performance" do produto durante sua cocção e apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Normas Técnicas para Massas Alimentícias ou Macarrão - Decreto 12.486 de 20/10/78) e de acordo com a Resolução RDC da Anvisa nº 93/00. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 1kg e embalagem secundárias de fardos plásticos, resistentes, termossoldados.			
34	Macarrão Ave Maria 1ª qualidade: embalagem de 500 g. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá, ter a designação "Com Ovos" (com no mínimo 3 ovos por quilo). O produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante sua cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Normas Técnicas para Massas Alimentícias ou Macarrão - Decreto 12.486 de 20/10/78) e de acordo com a Resolução RDC da Anvisa nº 93/00. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 500g e embalagem secundárias de fardos plásticos, resistentes, termossoldados.	600	1,81	1.086,00
35	Margarina com Sal 1ª qualidade: pote com 500 g, com sal e sem gordura trans; teor de lipídios de forma precisa na embalagem,	850	3,47	2.949,50

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 26 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

	<h3 style="margin: 0;">MUNICÍPIO DE SABÁUDIA</h3> <p style="margin: 0;">Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000 CNPJ/MF 76.958.974/0001-44</p>
--	--

	sendo o mínimo de 80%; podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro, sabor próprio; em pote plástico com 500 g e conforme portaria 372 de 04/09/1997 e suas alterações posteriores.			
36	Milho em conserva - Drenado 1ª qualidade: lata com 02 kg. Milho Verde em grãos inteiros selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetidos a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar grãos inteiros selecionados. Será considerado como peso líquido o produto drenado. o produto deve apresentar: cor apropriada ao produto; sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos; textura apropriada; uniformidade de tamanho e formato; ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros; pH adequado à composição e natureza do produto. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA - 31 (Normas Técnicas para Hortaliças em Conserva - Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de 02kg, e secundária de caixas de papelão, que assegurem sua proteção, não interferindo na qualidade do produto. As lata devem estar íntegras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.	200	12,48	2.496,00
37	Milho para Pipoca de 1ª Qualidade, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1 : embalagem de 500g, preparado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas. O produto deve apresentar teor máximo de umidade de 15%pp/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais e Derivados - Decreto nº12.486 de 20/10/78).O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 500g, transparente, termossoldado, resistente e embalagem secundária de caixas de papelão resistente.	600	1,40	840,00
38	Óleo de Soja Refinado, Tipo Embalagem plástica Pets com 900ml 1ª Qualidade, obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não desodorização. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras aracterísticas indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3%pp/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E e 0% d: Gordura Trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo Pet ou lata de 900ml, intacta, sem amassamento vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras.	1.300	3,43	4.459,00
39	Orégano 100%, 1ª qualidade : pacote de 100 g, constituído por	100	2,48	248,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 27 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	100% de folhas de espécimes vegetais genuínas Origanum vulgares, L., sãs, limpas e secas, aspecto de folhas ovalada seca, verde pardacenta, cheiro e sabor próprios. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 500g, transparente, termossoldado, resistente e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 70 (Normas Técnicas para Condimento e Temperos - Decreto nº12.486 de 20/10/78).			
40	Sal Refinado Iodado Extra, 1ª qualidade: pacote de 1kg, cloreto de Sódio cristalizado extraído de fontes naturais. O produto deverá se apresentar na forma de cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. O produto deve apresentar no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 1 kg de sal, de acordo com Legislação Federal Específica. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária e pacote plástico de 1kg, resistente, transparente, atóxico, termossoldado e embalagem secundária de fardos de papelão ou plástico, resistente, termossoldado ou bem lacrado. Será obrigatória a declaração dos antiemectantes adicionados e suas condições devem estar de acordo com a NTA 71 (Normas Técnicas para. Sal - Decreto 12.486 de 20/10/78).	450	0,60	270,00
41	Vinagre de Álcool, 1ª qualidade: Frasco de 750 ml, Fermentado acético de álcool, água e conservante INS 224, acidez 4,0%. O produto deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa detritos animais ou vegetais. Não será permitido o uso de conservadores e corantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, ácidos minerais livres. O produto deverá apresentar acidez mínima de 4,0 % p/v, aspecto líquido límpido e cor, cheiro e sabor próprios e ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 72 (Normas Técnicas para Vinagre - Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar condicionado em embalagem primária de frasco plástico atóxico, resistente, bem lacrado, de 750 ml embalagem secundária de caixas de papelão reforçada.	300	1,06	318,00
42	Doce de frutas em pasta, sabor goiaba misto com maçã, pote de 900gr a 1kg. Ingredientes: Polpa de goiaba, polpa de maçã, açúcar, glicose de milho, conservador benzoato de sódio, acidulante acidocitríco. embalagem de 900g ou 1Kg acondicionados em potes plásticos com tampa. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega, composição nutricional e peso líquido.	300	3,50	1.050,00
43	Doce de frutas em pasta, sabor morango misto com maçã, pote de 900gr a 1kg. Ingredientes: Polpa de morango, polpa de maçã,	300	3,50	1.050,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 28 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

	<h3 style="margin: 0;">MUNICÍPIO DE SABÁUDIA</h3> <p style="margin: 0;">Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000 CNPJ/MF 76.958.974/0001-44</p>
--	--

açúcar, glicose de milho, conservador benzoato de sódio, acidulante acidocitrico, embalagem de 900g ou 1Kg acondicionados em potes plásticos com tampa				
--	--	--	--	--

**Valor Total Adjudicado do Lote 01 - R\$ 84.990,00 (Oitenta e quatro mil novecentos e noventa reais).**

Fornecedor: **ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS - EIRELI - ME**  
CNPJ/CPF: **23.123.545/0001-90**

#### LOTE 02 – CARNES E OUTROS PERECIVEIS

Item	Descrição	Quant.	Valor Unit. (R\$)	Valor. Total (R\$)
01	Carne bovina Acém moída de 1ª, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Abatida sob inspeção s	2.500	13,00	32.500,00
02	Carne bovina Acém em tiras tipo estrogonofê de 1ª, congelada, sem osso, sem gordura ou pelanca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esve	2.000	17,12	34.240,00
03	Filé de peito de frango sem osso congelado, o produto deve ser manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária	2.500	9,20	23.000,00
04	Frango coxa e sobrecoxa desossada congelada, congelada, sem osso. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresenta	2.500	9,10	22.750,00

**Valor Total Adjudicado do Lote 02- R\$ 112.490,00 (Cento e doze mil quatrocentos e noventa reais).**

Fornecedor: **QUITANDA ALGO MAIS LTDA - EPP**  
CNPJ/CPF: **08.511.741/0001-49**

#### LOTE 03 – HORTIFRUTIGRANJEIROS

Item	Descrição	Quant.	Valor Unit. (R\$)	Valor. Total (R\$)
01	<b>Alho Nobre, grupo branco, tipo especial</b> , produto cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes, com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos e de boa qualidade. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).	250	11,55	2.887,50
02	<b>Cebola extra A, branca</b> , tamanho médio e uniforme (pesando em média de 100 gramas a 200 gramas). O produto deve se apresentar são e limpo, de boa qualidade, sem defeitos, firme, tenro, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.O produto e suas condições	800	1,50	1.200,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 29 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



	deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).			
03	<b>Tomate in natura extra A</b> , produtos são, limpo, de boa qualidade. Tamanho médio a grande (com peso médio de 100 gramas) uniforme, com grau médio de maturação (aproximadamente 70%). O produto deve se apresentar sem defeitos, aroma e sabor típicos da variedade, tenro, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 14 (Normas Técnicas para Legumes - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).	1.000	1,80	1.800,00
04	<b>Repolho branco</b> , produtos são e limpo e de boa qualidade. O produto deve se apresentar em tamanho médio e uniforme (cerca de 1kg a 2kg cada), sem defeitos, cabeça fechada, folhas verdes, viçosas e firmes, sem manchas, rasgos ou marcas de insetos e com coloração uniforme. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	250	1,00	250,00
05	<b>Batata tipo inglesa especial</b> , lavada, lisa, de primeira, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda.	2.000	1,44	2.880,00
06	<b>Cenoura graúda, extra A</b> , produto deve se apresentar são, limpo, de boa qualidade, sem folhas, sem defeitos, tenro, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor (alaranjado -vivo) . Não serão permitidas cenouras com partes verdes, rachaduras, perfurações, cortes e corpos estranhos ou terra aderidos a superfície. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).	200	1,00	200,00
07	<b>Batata doce</b> , extra, lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	200	0,60	120,00
08	<b>Chuchu extra A</b> , tamanho médio (pesando em média de 200gramas a 300gramas cada), produto são, limpo, de boa qualidade, tenro, sem defeitos, sem espinhos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 14 (Normas Técnicas para Legumes - Decreto no 12.486 de 20/10/78).	6000	1,20	720,00
09	<b>Abobrinha tipo menina, extra A</b> , tamanho Médio, com peso entre 300 gramas a 800 gramas cada unidade. Produtos são e limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com casca brilhante e lisa, de preferência com pedúnculo, não sendo permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 14 (Normas Técnicas para Legumes - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).	300	1,05	315,00

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 30 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

**MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

FRUTAS				
10	<b>Maçã</b> , frutos de tamanho médio (Padrão de 135 a 150) e uniformes, produto são, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro, tenro e com milho. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 17 (Normas Técnicas para Frutas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).	2.000	2,90	5.800,00
11	<b>Mamão formosa</b> , com grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada, para consumo imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Com registro no órgão competente, de boa qualidade em ponto de consumo no momento da entrega.	700	1,70	1.190,00
12	<b>Melancia</b> , frutos de tamanho grande, sem defeito, maduro, limpo e de boa qualidade. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 17 (Normas Técnicas para Frutas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).	2.600	1,20	3.120,00
13	<b>Laranja</b> , frutos de tamanho médio e uniformes, produto são, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, em caixas com média de 20 kg cada e entrega a combinar. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 17 (Normas Técnicas para Frutas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).	3.000	1,00	3.000,00
14	<b>Ovos</b> , de galinha; branco; grande; pesando no mínimo 55 gramas por unidade; acomodados em bandejas com 30 unidades cada, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; acondicionado em embalagem apropriada; prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento; e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91.	650	6,95	4.517,50

**Valor Total Adjudicado do Lote 03 – R\$ 28.000,00 (Vinte e oito mil reais).**

**Valor Total Adjudicado dos Lotes 01,02 e 03:R\$225.480,00 (Duzentos e vinte e cinco mil quatrocentos e oitenta reais).**

02 – Autorizar a emissão da(s) notas de empenho correspondente(s).

Sabáudia, 03 de fevereiro de 2020.

\_\_\_\_\_  
Edson Hugo Manueira  
PREFEITO MUNICIPAL

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 31 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



### MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 - Caixa Postal 15 - CEP 86.720-000 - Sabáudia - PR  
CNPJ / MF 76.958.974/0001-44

Processo Adm: 018/2020

Modalidade: Concorrência  
nº 001/2020

#### AVISO DE LICITAÇÃO

#### EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 001/2020

O MUNICÍPIO DE SABÁUDIA TORNA PÚBLICO QUE FARÁ REALIZAR, ÀS 09:00 HORAS DO DIA **06 DE MARÇO DO ANO DE 2020**, NO PAÇO MUNICIPAL, PRAÇA DA BANDEIRA Nº 47 EM SABÁUDIA, PARANÁ, BRASIL, CONCORRÊNCIA, PARA **PAVIMENTAÇÃO POLIÉDRICA DA ESTRADA DA CASTANHA E ESTRADA DA OLARIA, SITUADA NO PERÍMETRO RURAL DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA-PR, CONFORME TERMO DE CONVÊNIO Nº 012/2019/SEAB**, SOB REGIME DE EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL, TIPO MENOR PREÇO, A PREÇOS FIXOS E SEM REAJUSTES, DA SEGUINTE OBRA:

Local do objeto	Objeto	Quantidade e unidade de medida	Prazo de execução (dias)
Estradas da Castanha e da Olaria, situada no perímetro rural do Município de Sabáudia-PR.	<b>PAVIMENTAÇÃO POLIÉDRICA DA ESTRADA DA CASTANHA E ESTRADA DA OLARIA, SITUADA NO PERÍMETRO RURAL DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA-PR, CONFORME TERMO DE CONVÊNIO Nº 012/2019/SEAB</b>	21.300,00 m <sup>2</sup>	<b>365 dias</b>

O Edital e seus respectivos modelos, adendos e anexos, poderão ser retirados diretamente no Paço Municipal ou diretamente no site do município, no link de licitações, [www.sabaudia.pr.gov.br](http://www.sabaudia.pr.gov.br).

A pasta técnica, poderá ser retirada no site, sito <http://www.sabaudia.pr.gov.br/>, no link de licitações, bem como, facultativamente, caso queira, a visita técnica poderá ser realizada com prévio agendamento no endereço acima citado a partir do dia 04 de fevereiro de 2020 até 05 de março de 2020, das 8:00 às 11:30 horas, com os Engenheiros Responsáveis Senhores Abeferson Imperial da Silva e/ou Luiz Garcia de Lemos.

Informações adicionais, dúvidas ou esclarecimentos deverão ser protocolados e dirigidos a Comissão de Licitação no endereço acima mencionado.

Sabáudia, 03 de fevereiro de 2020.

**EDSON HUGO MANUEIRA**  
- Prefeito Municipal-

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 32 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



### AVISO DE REVOGAÇÃO DE LICITAÇÃO

### EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2020

O Senhor Prefeito Municipal de Sabáudia, **Edson Hugo Manueira** tendo por fundamento o pedido de esclarecimento da empresa Modelo Pneus Ltda, de 03/02/2020, sob o protocolo nº 322/2020, em que houve questionamento acerca de descritivos constantes no edital. Considerando tais inconsistências, e para não cercear competitividade com exclusão de marcas.

Assim, por conveniência da administração municipal, com fulcro na Súmula 473 do STF, resta **REVOGADO** o presente certame com fundamento nas razões expostas. Assim, informamos que tão logo seja possível será deflagrado novo certame licitatório no intuito de buscar a proposta mais vantajosa e de acordo com os ditames legais para fins de futura e eventual contratação do objeto ora licitado.

Sabáudia, 03 de Fevereiro de 2020.

**Edson Hugo Manueira**  
- Prefeito Municipal -

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 33 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



### MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 - Caixa Postal 15 - CEP 86.720-000 - Sabáudia - PR  
CNPJ / MF 76.958.974/0001-44

Processo Adm: 019/2020

Modalidade: Pregão  
Presencial nº 011/2020  
Registro de Preços

#### AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL 011/2020 – PMS REGISTRO DE PREÇOS

**OBJETO – EXCLUSIVO PARA MICRO EMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, NOS TERMOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, OBJETIVANDO O REGISTRO DE PREÇOS PARA A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE FRALDAS GERIÁTRICAS DESCARTÁVEIS PARA PACIENTES ATENDIDOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.**

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** até às 08:40 hrs do dia 14 de fevereiro de 2020.

**ABERTURA DAS PROPOSTAS:** a partir das 09:00 hrs do dia 14 de fevereiro de 2020.

**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** a partir das 09:00 hrs do dia 14 de fevereiro de 2020.

**CRITÉRIO:** MENOR PREÇO/POR ITEM

**LOCAL:** Sala de Licitações da Prefeitura Municipal de Sabáudia

**RETIRADA DO EDITAL:** de 04 de fevereiro de 2020 a 14 de fevereiro de 2020, presencialmente ou diretamente no site do Município ([sabaudia.pr.gov.br](http://sabaudia.pr.gov.br)) no link de Licitações.

**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:** Diretamente na sede da Prefeitura Municipal de Sabáudia, sito a Praça da Bandeira, nº. 47, Centro, Sabáudia/Pr, ou pelo telefone (43) 3151-1122.

Sabáudia/PR, 03 de fevereiro de 2020.

**EDSON HUGO MANUEIRA**  
-PREFEITO MUNICIPAL-

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 34 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA

	<b>MUNICÍPIO DE SABÁUDIA</b> Praça da Bandeira, 47 - Caixa Postal 15 - CEP 86.720-000 - Sabáudia - PR CNPJ / MF 76.958.974/0001-44	Processo Adm: 110/2019 Modalidade: Tomada de Preços nº 006/2019
---	--	---

### EXTRATO PRIMEIRO TERMO ADITIVO (Aditamento de Dotação Orçamentária)

#### CONTRATO 001/2020- PMS

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 110/2019  
MODALIDADE: TOMADA DE PREÇOS n.º 006/2019  
CONTRATO ADMINISTRATIVO: 001/2020  
DATA DE ASSINATURA: 22/01/2020  
CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**  
CONTRATADA: **ITAFÉ CONSTRUÇÕES CIVIS EIRELI - EPP**  
CNPJ Nº: 78.342.565/0001-44  
OBJETO: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REVITALIZAÇÃO DA PRAÇA DA IGREJA MATRIZ DE SABÁUDIA-PR, CONFORME TERMO DE CONVÊNIO Nº 875978/2018/MTUR/CAIXA,**  
VIGÊNCIA CONTRATUAL: 12 (doze) meses de vigência a partir da data de sua assinatura  
VIGÊNCIA DE EXECUÇÃO: 180 (cento e oitenta) dias a contar da expedição da ordem de serviço.  
PRIMEIRO TERMO ADITIVO – ADITAMENTO DE DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Órgão	Unidade	Função	Sub-função	Programa	Proj. / Ativ.	Despesa	Dotação	Fonte
06	002	15	452	0013	1008	4.4.90.51.00.00	706	889
06	002	15	452	0013	1008	4.4.90.51.00.00	707	3510

FUNDAMENTO: O presente aditivo tem por embasamento a Ci nº 020/2020 da data de 30 de Janeiro de 2020 do Departamento de Contabilidade, que após justificativa viu-se a necessidade do aditamento das dotações orçamentárias informadas, alterando a Cláusula Oitava do Contrato, tudo, registra-se, com fundamento nas documentações acostadas.

FORO: COMARCA DE ARAPONGAS, ESTADO DO PARANÁ  
Sabáudia, 03 de fevereiro de 2020.

**EDSON HUGO MANUEIRA**

Prefeito Municipal

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 35 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



MUNICÍPIO DE SABÁUDIA  
Praça da Bandeira, 47 – FONE (43) 3151 – 1122 – CEP: 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

### **PORTARIA Nº 013/2020**

**O Prefeito do Município de Sabáudia, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais:**

#### **RESOLVE:**

Conceder ao servidor **PRIMO GERALDO OTONI (01)**, uma diária para custeio de viagem até a cidade de CURITIBA– PR, **para levar paciente em consulta médica**, com saída dia 26.01.2020 e retorno dia 27.01.2020, conforme relatado em formulário em anexo, em consonância com a Lei Municipal nº 419/2016, conforme solicitação (CI) Nº 056/2020 – Sec. Mun. da Saúde – Protocolo Geral nº 251/2020.

**REGISTRA-SE;**

**CUMpra-SE;**

**AFIXE-SE.**

Edifício da Prefeitura Municipal de Sabáudia, 03 de Fevereiro de 2020.

**EDSON HUGO MANUEIRA**  
**-PREFEITO MUNICIPAL -**

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 36 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



### **MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**

Praça da Bandeira, 47 - Caixa Postal 15 - Fone (043) 3151-1122 - CEP 86.720-000 - Sabáudia - Pr3  
CNPJ / MF 76.958.974/0001-44

#### **PORTARIA Nº 014/2020, DE 03 DE FEVEREIRO DE 2020**

**EDSON HUGO MANUEIRA**, Prefeito do Município de Sabáudia, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e,

**Considerando** o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/1993, que determina o acompanhamento e a fiscalização da execução dos contratos, por representante da Administração especialmente designado,

**Considerando** a Recomendação Administrativa nº. 01/2019 do Departamento de Licitação que solicita a indicação de gestor e fiscal de todos os contratos administrativos,

#### **RESOLVE:**

**Art. 1º** - Nomear os servidores, abaixo relacionados, como Responsáveis pelo Contrato oriundo do convênio nº 012/2019/SEAB, para responder pelo acompanhamento, fiscalização e avaliação da execução dos seguintes contratos:

<b>Gestor:</b>	Edson Hugo Manueira		
<b>Fiscal Titular:</b>	Luiz Garcia de Lemos	<b>Cargo</b>	Engenheiro Civil
<b>Fiscal Suplente:</b>	Abefferson Imperial da Silva	<b>Cargo</b>	Supervisor Técnico de Obras
<b>Objeto Licitado/ Contratado</b>	PAVIMENTAÇÃO POLIÉDRICA DA ESTRADA DA CASTANHA E ESTRADA DA OLARIA, SITUADA NO PERÍMETRO RURAL DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA-PR, CONFORME TERMO DE CONVÊNIO Nº 012/2019/SEAB.		

**Art. 2º** - Estabelecer que, para a consecução do objetivo proposto neste ato, os servidores ora designados como fiscais do contrato, mediante a execução das atividades de orientação, fiscalização, controle e aceite, deverão:

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 37 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



### **MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**

Praça da Bandeira, 47 - Caixa Postal 15 - Fone (043) 3151-1122 - CEP 86.720-000 - Sabáudia - Pr3  
CNPJ / MF 76.958.974/0001-44

- I – ler minuciosamente o contrato, convênio ou termo de cooperação, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;
- II – verificar se o contrato, convênio ou termo de cooperação atende as formalidades legais, especialmente no que se refere à qualificação e identificação completa dos contratados, convenientes ou partícipes;
- III – exigir somente o que for previsto no contrato. Qualquer alteração de condição contratual deve ser submetida ao superior hierárquico, acompanhada das justificativas pertinentes.
- IV – recolher a Anotação de Responsabilidade Técnica de fiscalização da obra;
- V – cobrar da contratada a manutenção no canteiro de serviço, um arquivo completo e atualizado com informações sobre projetos, especificações, memoriais, contrato, cronograma físico-financeiro, ordem de serviço, ART (Anotação de Responsabilidade Técnica);
- VI – analisar e aprovar o projeto das instalações provisórias e canteiro de serviço;
- VII – acompanhar todas as etapas de execução, elaborar boletins de medições do andamento da obra, opinar sobre aditamentos contratuais de serviços e prazos;
- VIII – atestar a conclusão das etapas ajustadas;
- IX – receber obras e serviços, no caso de contrato, podendo, caso necessário, solicitar o acompanhamento do setor responsável.
- X – viabilizar solução de incoerências, falhas e omissões eventualmente constatadas nos desenhos e demais elementos de projeto e também as dúvidas e questões pertinentes às obras em execução;
- XI – determinar a restauração de qualquer serviço que não seja executado em conformidade com o projeto, normas técnicas ou qualquer disposição oficial aplicável ao objeto do contrato;
- XII – determinar a substituição de materiais e equipamentos que sejam considerados defeituosos, inadequados ou inaplicáveis aos serviços e obras;
- XIII – rejeitar bens e serviços que estejam em desacordo com as especificações do objeto contratado. A ação do fiscal, nesses casos, observará o que reza o contrato e o ato licitatório, principalmente em relação ao prazo ali previsto;
- XIV – comunicar ao Gestor do Contrato ou ao seu Superior Imediato, por escrito, a ocorrência de circunstâncias que sujeitam a paralisação da obra, multa a contratada ou rescisão contratual;

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 38 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



### **MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**

**Praça da Bandeira, 47 - Caixa Postal 15 - Fone (043) 3151-1122 - CEP 86.720-000 - Sabáudia - Pr3**  
**CNPJ / MF 76.958.974/0001-44**

XV – acompanhar o cronograma físico-financeiro e informar a contratada e ao Gestor do Contrato as diferenças observadas no andamento das obras;

XVI – elaborar registros e comunicações sobre o andamento dos serviços, esclarecimentos e providências necessárias ao cumprimento do contrato;

XVII – solicitar a realização de testes, exames, ensaios e quaisquer provas necessárias ao controle de qualidade dos serviços e obras do contrato;

XVIII – aprovar a substituição de materiais, equipamentos e serviços solicitados pela contratada;

XIX – verificar e aprovar os relatórios periódicos de execução dos serviços e obras;

XX – verificar se o conjunto de serviços executados está em perfeitas condições e atende ao objeto contratado e Lavrar Termo de Recebimento Provisório e Definitivo da Obra.

XXI – elaborar ou solicitar justificativa técnica, quando couber, com vistas à alteração unilateral do contrato pela Administração;

XXII – procurar auxílio em caso de dúvidas técnicas ou jurídicas;

XX – deverá, ainda, o final de contrato, de convênio ou termo de cooperação comunicar ao Controle Interno e ao Setor Jurídico, as irregularidades que não tenham sido sanadas tempestivamente ou a contento.

**Art. 3º** - O gestor será responsável pela gestão do contrato, no que se refere a:

I – controlar o prazo de vigência do instrumento contratual sob sua responsabilidade, e encaminhar a solicitação de prorrogação;

II – verificar se a entrega de materiais, execução de obras ou a prestação de serviços será cumprida integral ou parceladamente;

III – anotar em formulário próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

IV – comunicar ao Departamento de Licitação, formalmente, irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a contratada;

V – solicitar aos fiscais esclarecimentos de dúvidas relativas ao contrato sob sua responsabilidade;

VI – encaminhar ao Departamento de Licitação eventuais pedidos de modificações no cronograma físico-financeiro formulados pela contratada.

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 39 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



### **MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**

Praça da Bandeira, 47 - Caixa Postal 15 - Fone (043) 3151-1122 - CEP 86.720-000 - Sabáudia - Pr3  
CNPJ / MF 76.958.974/0001-44

**Art. 4º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Edifício da Prefeitura do Município de Sabáudia, aos 03 de fevereiro de 2020.

**EDSON HUGO MANUEIRA**  
-Prefeito Municipal-

Ciente:

\_\_\_\_\_  
Luiz Garcia de Lemos  
Eng. Civil

\_\_\_\_\_  
Abefferson Imperial da Silva  
Sup. Técnico de Obras

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 40 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



## MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 – CENTRO - FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

### PORTARIA Nº 015/2020

O Prefeito Municipal de Sabáudia, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

**Resolve:**

Art. 1º - Conceder PADRÃO EXTRAORDINÁRIO para os servidores abaixo relacionados, ocupantes dos Cargos de Provimento Efetivo, em conformidade com o Art. 52, parágrafo 2º, da Lei nº 026/98 do Estatuto do Magistério Público de Sabáudia a partir de FEVEREIRO/2020, pelo período do Ano Letivo de 2020;

	NOME	CARGO
1	ALETHEIA AUXILIADORA GARBIN	PROFESSOR
2	ELIANE VIEIRA RODRIGUES	PROFESSOR
3	ERIKA HRAINI DE SOUZA LOPES	PROFESSOR
4	GRAZIELE DE CASTRO RODRIGUES	PROFESSOR
5	NATHANY CHAENE WOLFERT JORDELINO	PROFESSOR
6	NEREIDE M PAZIANOTI LORENCETTI	PROFESSOR
7	ODETE GARBIM CALISTI	PROFESSOR
8	RONALDO LUCAS TURCI	PROFESSOR
9	SANDRA AP PARDINHO GUSSON	PROFESSOR
10	SONIA CAETANO VICENTE	PROFESSOR
11	VALDIRENE APARECIDA ROSA	PROFESSOR
12	VIVIANE AKEMI DE SOUZA LOPES	PROFESSOR

Art.2º - Conceder gratificação de 40% (quarenta por cento) em seus vencimentos pelo exercício em atividade no Ensino Especial, as seguintes Servidoras lotadas na Secretaria de Educação, Esporte e Cultura, em conformidade com o Art. 80, da Lei nº 026/98 do Estatuto do Magistério Público de Sabáudia a partir de FEVEREIRO/2020, pelo período do Ano Letivo de 2020;

*“Juntos construindo um futuro melhor”*

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 41 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



### **MUNICÍPIO DE SABÁUDIA**

Praça da Bandeira, 47 – CENTRO - FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

	NOME	CARGO
1	DIRCE DOS SANTOS EVANGELISTA	PROFESSOR
2	EDNÉIA TEREZINHA GARBIN	PROFESSOR
3	JANETE ZANIN VITAL	PROFESSOR
4	MARIA AP MORELI SCHIAVO	PROFESSOR
5	SUELI AP VALDERRAMA SCOCCA – 1º Padrão	PROFESSOR
6	TANIA REGINA KIENEN – 1º Padrão	PROFESSOR
7	VILMA AP FERRANTI – 1º Padrão	PROFESSOR
8	JEANE RENATA DE SOUZA	EDUCADORA INFANTIL

**Art. 3º.** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

Edifício da Prefeitura Municipal de Sabáudia, aos 04 dias do mês de fevereiro de 2.020.

**EDSON HUGO MANUEIRA**

- Prefeito Municipal -

*“Juntos construindo um futuro melhor”*

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 42 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



## MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 – CENTRO - FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

### DECRETO Nº 029/2020

Dispõe sobre Prorrogação de Contrato PSS

O Prefeito do Município de Sabáudia, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais.

### DECRETA

**Art. 1º.** Ficam prorrogados os contratos abaixo relacionados, por conveniência e oportunidade da administração, de acordo com classificação no PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO - PSS, Nº 001/2018, EDITAL Nº 003/2018 do Processo Seletivo Simplificado, conforme prazos abaixo, podendo ocorrer futuras prorrogações, por tempo maior ou menor, a critério da Administração, observando o prazo de validade do Processo Seletivo e o limite máximo de 2 (dois) anos de contratação;

NOME	CARGO	DATA
ALEXANDRA C S LORENZZETTI	PROFESSOR	04/02/2020 A 31/07/2020
ANA CAROLINA STRASSACAPA	PROFESSOR	04/02/2020 A 31/07/2020
ANDRESSA VITORINO DA SILVA PERIN	PROFESSOR	04/02/2020 A 31/07/2020
DENILZA FERREIRA PEGORER	PROFESSOR	22/02/2020 A 31/07/2020
HELEN RENATA S DALLA PRIA	PROFESSOR	31/03/2020 A 31/07/2020
ISABELA RAMOS G DA SILVA	PROFESSOR	04/02/2020 A 31/07/2020
IVONETE AP FURLAN RODRIGUES	PROFESSOR	04/02/2020 A 31/07/2020
JESSICA ISABEL LAUREANO DA SILVA	PROFESSOR	04/02/2020 A 31/07/2020
JULIANA RAGUSO CORREIA LOPES	PROFESSOR	04/02/2020 A 31/07/2020
MARCIA MARIA PEREIRA	PROFESSOR	04/02/2020 A 31/07/2020
MARTA DE SOUZA R VALDERRAMA	PROFESSOR	04/02/2020 A 31/07/2020
MARTA LARISSA PLATH REBEQUI	PROFESSOR	15/04/2020 A 31/07/2020
MÔNICA DO NASCIMENTO	PROFESSOR	13/02/2020 A 31/07/2020
PATRICIA FABIANA DE ALMEIDA	PROFESSOR	04/02/2020 A 31/07/2020
RITHIELI MANOELINA C BRNADOLIM	PROFESSOR	04/02/2020 A 31/07/2020
VALERIA PURPUR	PROFESSOR	04/02/2020 A 31/07/2020
DENISE VANESSA COSTA MUNHOZ	PROFESSOR	04/02/2020 A 31/07/2020
MARIA DE FATIMA OLIVEIRA	PROF ED FISICA	04/02/2020 A 31/07/2020

**Art. 2º.** Art. 2º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas todas as disposições contrárias ao mesmo.

Edifício da Prefeitura do Município de Sabáudia, aos 04 dias do mês de fevereiro de 2020.

EDSON HUGO MANUEIRA

-Prefeito Municipal-

*“Juntos construindo um futuro melhor”*

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 43 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



## MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 – CENTRO - FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

### DECRETO Nº 030/2020

Dispõe sobre Prorrogação de Contrato PSS

O Prefeito do Município de Sabáudia, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais.

#### DECRETA

Art. 1º. Ficam prorrogados os contratos abaixo relacionados, por conveniência e oportunidade da administração, de acordo com classificação no PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO - PSS, Nº 001/2018, EDITAL Nº 003/2018 do Processo Seletivo Simplificado, conforme prazos abaixo, podendo ocorrer futuras prorrogações, por tempo maior ou menor, a critério da Administração, observando o prazo de validade do Processo Seletivo e o limite máximo de 2 (dois) anos de contratação;

NOME	CARGO	DATA
ALINE DE BRITO F GRISOSTOMO	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
ANA PAULA MOREIRA	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
DAIANE ALVES RETAMEIRO	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
ELEN SCOCCA RESENDE CRUZ	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
FATIMA APARECIDA LEAL RODES	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
FERNANDA GALIANI BERARDI	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
HANNA CLAUDIA FERRANTI LORENA	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
HEMILY MENDONÇA COATI MIRANDA	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
KEILLA CRISTINA PRATES	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
LETICIA PARRON ALVAREZ VIEIRA	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
MARIA JOSE S GARBIM	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
MARIANE NAVARRO MASQUETE	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
MIRIA FIGUEIRA DA SILVA CALIXTO	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
PATRICIA RECHE ALEIXO	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020
PAULA THAYS GUSSON	ED INFANTIL	04/02/2020 A 31/07/2020

Art. 2º. Art. 2º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas todas as disposições contrárias ao mesmo.

Edifício da Prefeitura do Município de Sabáudia, aos 04 dias do mês de fevereiro de 2020.

EDSON HUGO MANUEIRA

-Prefeito Municipal-

“Juntos construindo um futuro melhor”

# DIÁRIO OFICIAL

## DO MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

www.sabaudia.pr.gov.br



DE ACORDO COM A LEI Nº 209/2012 DE 16 DE ABRIL DE 2012

Jornalista Responsável:  
Maria do Carmo D. S. Vieira - 3415/13/27v

ANO IX – Nº 1391 – PÁG. 44 – TERÇA - FEIRA – 04 - 02- 2020 – EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA



### MUNICÍPIO DE SABÁUDIA

Praça da Bandeira, 47 – CENTRO - FONE (43) 3151 – 1122 CEP 86720-000  
CNPJ/MF 76.958.974/0001-44

#### DECRETO Nº 031/2020

Dispõe sobre Prorrogação de Contrato PSS

O Prefeito do Município de Sabáudia, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais.

#### DECRETA

**Art. 1º.** Ficam prorrogados os contratos abaixo relacionados, por conveniência e oportunidade da administração, de acordo com classificação no PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO - PSS, Nº 001/2018, EDITAL Nº 003/2018 do Processo Seletivo Simplificado, conforme prazos abaixo, podendo ocorrer futuras prorrogações, por tempo maior ou menor, a critério da Administração, observando o prazo de validade do Processo Seletivo e o limite máximo de 2 (dois) anos de contratação;

NOME	CARGO	DATA
LUANA RAMOS ALEXANDRE	MONIT CRECHE	15/04/2020 A 31/07/2020
MARIA ETELVINA COSTA DA SILVA	MONIT CRECHE	04/02/2020 A 31/07/2020
VIVIANE OTONI	MONIT CRECHE	04/02/2020 A 31/07/2020

**Art. 2º.** Art. 2º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas todas as disposições contrárias ao mesmo.

Edifício da Prefeitura do Município de Sabáudia, aos 04 dias do mês de fevereiro de 2020.

EDSON HUGO MANUEIRA

-Prefeito Municipal-

*"Juntos construindo um futuro melhor"*