



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO - PARANÁ

ANO V

Cornélio Procopio, 5º feira, 23 de Dezembro de 2021

Nº 0772

ATOS DO EXECUTIVO

DECRETO Nº 690/2021

Data: 21/12/2021

SÚMULA: Abre Crédito Adicional Especial no valor de até R\$ 14.000,00 (quatorze mil reais) no exercício financeiro de 2021.

AMIN JOSÉ HANNOUCHE, Prefeito do Município de Cornélio Procopio, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, e conforme a Lei Municipal nº 151/2021 de 10/2/2021

DECRETA:

Art. 1º - Fica aberto no Orçamento Geral do Município do exercício financeiro de 2021, Crédito Adicional Especial no valor de até R\$ 14.000,00 (quatorze mil reais) na seguinte dotação:

Órgão:04 – Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 01 – Secretaria Municipal de Educação

Função: 12 – Educação

Subfunção: 361 – Ensino Fundamental

Programa: 06 – Promoção do Ensino

Projeto: 2.923 – PARTICIPAÇÃO EM CONSÓRCIO

Elemento	Despesa	Recurso	Valor
----------	---------	---------	-------

3.3.71.70.00.00.00.00	Rateio pela Participação em Consórcio 1000	14.000,00
-----------------------	--	-----------

Soma 14.000,00

Art. 2º - os recursos necessários para as aplicações apresentadas no artigo anterior tem origem de excesso de arrecadação nas fontes.

Art. 3º - Fica alterado o Anexo 2 – Demonstrativo das Ações da Lei nº 74/17, de 28/08/2017, que dispõe sobre o Plano Plurianual do Município de Cornélio Procopio para o quadriênio de 2018-2021 com a inclusão de meta no Órgão:

Órgão:04 – Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 01 – Secretaria Municipal de Educação

Função: 12 – Educação

Subfunção: 361 – Ensino Fundamental

Programa: 06 – Promoção do Ensino

Projeto: 2.923 – PARTICIPAÇÃO EM CONSÓRCIO

Metas

Ação	Descrição da Ação	Produtos
------	-------------------	----------

Serviços	Fonte	Unid. Med.	Recursos - R\$
----------	-------	------------	----------------

Vinculados	Livres	Total
------------	--------	-------

2.923 Participação em Consórcio	Serviços	1000
Mensalidade -	14.000,00	14.000,00

SUBTOTAL	-	14.000,00
14.000,00		

Art. 4º - Fica incluído ao Anexo I – Programas e Metas, da Lei nº 465/2019, de 22/06/2020 – Lei de Diretrizes Orçamentárias 2021, a meta no Órgão:

Órgão:04 – Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 01 – Secretaria Municipal de Educação

Função: 12 – Educação

Subfunção: 361 – Ensino Fundamental

Programa: 06 – Promoção do Ensino

Projeto: 2.923 – PARTICIPAÇÃO EM CONSÓRCIO

Ação	Descrição da Ação	Executor	Produtos/
------	-------------------	----------	-----------

Serviços	Fonte	Valor
----------	-------	-------

2.923 Participação em Consórcio	Município	Serviços
1000	14.000,00	

SOMA 14.000,00

Art. 5º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua aprovação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 20 de dezembro de 2021.

Amin José Hannouche

Prefeito

Claudio Trombini Bernardo

Procurador Geral do Município

1º ADITIVO – PRAZO E VALOR

CONTRATO Nº 140/2020

PROCESSO DE COMPRA Nº 306/2020**CHAMADA PÚBLICA Nº 006/2019****DISPENSA Nº 088/2020**

OBJETO DE ORIGEM: Fornecimento de Internet via rádio fibra de no mínimo 10 MB de velocidade para Aeroporto Municipal.

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO

CONTRATADA: L.M TIKO KAMIDE -SVA

VIGÊNCIA: 4 (três) meses

VALOR: R\$279,60 (duzentos e setenta e nove reais e sessenta centavos)

DOTAÇÃO: (820)
10.01.04.122.0002.2.161.3.3.90.40.00.00.00.00-1000.

DATA: 21/12/2021

ASSINATURAS: Amin José Hannouche
Luiz Mauro Tiko Kamide

4º TERMO ADITIVO DE PRAZO E VALOR**CONTRATO Nº 118/2020****PROCESSO LICITATÓRIO Nº 207/2020****INEXIGIBILIDADE Nº 012/2020**

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO,

CONTRATADO: CLÍNICA HH LTDA-ME

OBJETO DO CONTRATO DE ORIGEM: Contratação de pessoa jurídica para realizar consultas de clínica geral na UBS Central, em horário de expediente da unidade, inclusive em horário estendido.

VALOR: R\$41.600,00(quarenta e um mil e seiscentos reais)

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: (984)
06.01.10.301.0007.2.869.3.3.90.34.00.00.00.00-0385
para o exercício corrente, sendo que as demais correrão à conta da dotação equivalente do próximo exercício.

VIGÊNCIA: 6 (seis) meses

DATA: 18/12/2021

ASSINANTES: Amin José Hannouche
Edson Heringer Neto

CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS**SERVIÇOS MÉDICOS NAS UBS – UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE**

O Município de Cornélio Procópio, torna público a empresa que atendeu Edital sob Chamada Pública nº 006/2019, conforme abaixo descrito:

Credenciaram-se as empresas:

1 – CLÍNICA MÉDICA PREVIT SAÚDE LTDA – CNPJ. 41.076.924/0001-30;

Planilha de intenções:

ITEM	PROFISSIONAL	CARGA HORÁRIA	DIAS DE ATENDIMENTO
------	--------------	---------------	---------------------

18	Médico Pediatra (UBS - Sistema de rodízio)	4 horas diárias	Segundas às sextas-feiras
----	--	-----------------	---------------------------

19	Médico Pediatra (UBS - Sistema de rodízio)	4 horas diárias	Segundas às sextas-feiras
----	--	-----------------	---------------------------

Cornélio Procópio, 23 de dezembro de 2021.

DULCINÉIA SOARES FERREIRA DA SILVA
Presidente Comissão de Licitações

1º TERMO ADITIVO- PRAZOS**CONTRATO Nº 113 /2021****PROCESSO Nº 207/2021****TOMADA DE PREÇOS Nº005/2021**

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO

CONTRATADA: ELETROSERVICE SERVIÇOS E MATERIAIS ELÉTRICOS EIRELI

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO

CONTRATADO: ELETROSERVICE SERVIÇOS E MATERIAIS ELÉTRICOS EIRELI

OBJETO DO CONTRATO DE ORIGEM: Execução de obra de drenagem parcial da Rodovia Michel Fères Haddad.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DOS PRAZOS

2.1 – Os prazos de execução e de vigência a vencer em 24/12/2021 ficam prorrogados por mais 60 (sessenta) dias,



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNÉLIO PROCÓPIO - PARANÁ

EXPEDIENTE:

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

GESTÃO 2021/2024

Av. Minas Gerais, 301

Fone Geral (43) 3520-8000 - (43) 3520-8032 (DECOM)

CEP 86300-000 - Cornélio Procópio - Paraná

Dir. Responsável:

Najylla Nogueira

contados a partir de 25/12/2021.

Cornélio Procópio, 21 de dezembro de 2021.

MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO

Amin José Hannouche

Prefeito

ELETROSERVICE SERVIÇOS E MATERIAIS ELÉTRICOS EIRELI

Frank Noburu Shishido

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 101/2021 01-03

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 164

OBJETO: registrar preços de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para futuras aquisições através do Sistema Registro de Preços.

VENCEDOR: MAX CESTAS.COM LTDA

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES

DATA: 22/12/2021

ASSINATURAS: AMIN JOSÉ HANNOUCHE – PREFEITO
José Erondy Ribeiro de Campos – REPRESENTANTE LEGAL

ITEM ESPECIFICAÇÃO MARCA QUANT.

ESTIM. UNID VALOR UNIT.

1 Achocolatado em pó - embalagem 400g; composição: açúcar, cacau, mineral, maltodextrina, vitamina, emulsificante, antioxidante, ácido ascórbico e aromatizante. CELLI 1200 PCT 2,80

3 Açúcar cristal extra branco - pacote 5kg DOURO 400 PCT 17,70

4 Açúcar refinado - pacote 1 quilo ALTO ALEGRE 1200 KG 3,70

12 Azeitona verde sem caroço - embalagem com peso drenado de 150g VALE FERTIL 1300 UN 4,90

14 Bala sabores variadas pacote com 500 gr PRODASA 700 PCT 6,90

18 Bebida de soja original - embalagem tetrapak 01 litro; composição: água, soja, açúcar invertido, minerais, vitamina E, vitamina B6, vitamina B2, vitamina A, vitamina D, vitamina B12, ácido fólico, estabilizantes e goma; sem glúten PURITY 2000 L 6,99

20 Bebida de soja sabor pêssego - embalagem tetrapak 01 litro; composição: água, soja, açúcar invertido, suco de pêssego, açúcar, maltodextrina, vitamina C, vitamina B3, vitamina B6, vitamina B2, vitamina B12, zinco, espessante e goma; sem glúten PURITY 1200 L 6,90

26 Biscoito água e sal, embalagem dupla - pacote mínimo de 360g, composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar invertido, sal, amido, fermento biológico, fermento químico, acidulante, melhorador de farinha.

PICININI 8000 PCT 4,00

28 Biscoito cream cracker - pacote com no mínimo 360g PICININI 1900 PCT 3,80

30 Biscoito doce sabor leite, embalagem dupla - pacote mínimo de 360g, composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermento químico, acidulante e aromatizante. PICININI 10000 PCT 3,80

32 Biscoito maisena - pacote mínimo de 360g PICININI 2200 PCT 3,20

38 Biscoito tipo rosquinha - pacote 500G PICININI 400G 1700 PCT 4,20

39 Biscoito tipo rosquinha sabor chocolate - pacote 500g PICININI 400G 1700 PCT 4,35

40 Bolinho de baunilha de 40g RENATA 1000 UN 1,40

41 Bolinho de chocolate de 40g. RENATA 1000 UN 0,85

43 Bombom - caixa c/ no mínimo 250g, contendo bombons de chocolate: recheado com coco, chocolate ao leite, chocolate ao leite aerado, chocolate ao leite, chocolate branco com recheio, chocolate recheado com leite maltado, recheado com amendoim caramelizado, com recheio sabor morango, chocolate recheado e coberto com flocos, recheado e coberto com flocos e chocolate branco. Sujeito a prova. NESTLE 5370 CX 10,25

44 Bombom pacote 1 kg SONHO DE VALSA 1000 PCT 33,40

60 Chá mate - Caixa 500g CAPIMAR 6600 CX 4,45

74 Farinha de Milho - pacote 01 kg D PEDRO 3500 PCT 3,70

76 Farinha de trigo especial - pacote 05 kg; enriquecida com ferro e ácido fólico SPESSATO 3000 PCT 13,00

78 Feijão preto - pacote 01 kg GREGO 8000 PCT 5,40

80 Fermento em pó químico lata com 250 gramas APTI 2000 LATA 4,00

81 Gelatina em pó - diversos sabores - caixa 30 g CELLI 1200 CX 0,70

87 Leite condensado - embalagem 395g TRIANGULO 1000 UN 4,00

93 Lentilha - Pacote 500 g ANATUREZA 4000 PCT 6,90

96 Macarrão de letrinhas com ovos - pacote 01 kg GALO 2500 PCT 6,90

97 Macarrão integral - pacote 500 g; Deve conter maior proporção de farinha de trigo integral e menor de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. FLORIANI 4500 PCT 3,70

98	Macarrão padre nosso - pacote 01 kg; com ovos, grão duro SANTA CLARA 5000 PCT 6,80	
99	Macarrão Penne com ovos grão duro - pacote 01 kg JOIA 7000 PCT 7,99	
103	Margarina vegetal com mínimo de 80% de lipídios - Pote 500g DELICIA 7000 PT 6,50	
104	Mistura para bolo - embalagem 400gr 600 EMB 2,20	APTI
106	Néctar de frutas sabores variados (uva, morango, laranja, maracujá, pêssego, maçã, manga) 200 ml. LIDER 4600 UN 1,05	
110	ÓLEO DE SOJA - EMBALAGEM PLÁSTICA 900 ml COCAMAR 5000 UN 8,10	
117	Sal marinho - Pacote 01 kg GARÇA 300 PCT 3,00	
118	Sal refinado iodado - pacote 01 Kg 6000 KG 0,88	GARÇA
120	Suco em pó sabores diversos 25 gr 4000 UN 0,48	APTI
121	Suco sabor variado embalagem tetrapack de 200 ml. LIDER 6000 UN 1,05	
126	Vinagre de álcool - frasco de 750ml 2800 FRCO 1,50	NEVAL

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 101/2021 02-03

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 164

OBJETO: registrar preços de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para futuras aquisições através do Sistema Registro de Preços.

VENCEDOR: COMERCIAL BEIRA RIO LTDA

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES

DATA: 22/12/2021

ASSINATURAS: AMIN JOSÉ HANNOUCHE – PREFEITO
Valdenir Rosa – REPRESENTANTE LEGAL

ITEM ESPECIFICAÇÃO MARCA QUANT.

ESTIM. UNID VALOR UNIT.

2	Achocolatado em pó dietético - Pote 210g, composição: maltodextrina, cacau em pó, lecitina de soja, vitaminas, edulcorantes artificiais, aroma de baunilha. APTI 80 PT 14,99	
5	ADOÇANTE DIETÉTICO COM SUCRALOSE 80ML. MARATÁ 130 UN 7,00	
11	Azeite extra virgem 500 ml ALMA LUSA 300 UN 22,00	
13	Bala sabor iogurte - Pacote 700g 700 PCT 8,00	PRODASA
16	Barra de cereal sabores variados de 20 g com 3	

unidades.	NATURALE	1600 UN	3,30
21	Bebida láctea UHT com aveia 200 ml 4600 UN 1,09	CEMIL	
31	Biscoito integral, embalagem dupla - embalagem 400g; composição: farinha de trigo integral, farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, amido, fermento químico e/ou biológico LIANE 600 PCT 5,00		
46	CALDO DE CARNE COM 6 TABLETES 350 CX 2,78	APTI	
47	CALDO DE GALINHA 6 TABLETES 350 CX 2,80	APTI	
48	Canela em pó, pacote com 10 g. 1900 PCT 1,95	CATEMAR	
49	Carne bovina coxão mole em cubos iqr carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser cortado e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de		

fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento

Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de

2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. prazo de validade: 12 meses a contar da data de fabricação. ZAC 2400 KG 33,00

51 Carne bovina - paleta em iscas iqr, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característicos

do produto. No ato do recebimento do produto deve

apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com

indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de

Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem,

condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em

caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. ZAC 2000 UN 28,00

52 Carne bovina coxão mole em cubos in natura congelada, Carne bovina em cubos de 03 cm x 03 cm proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Após o abate, deve passar por um período de maturação, que é o período de descanso para a carne perder a rigidez. Para isso, deve ficar pelo menos 24 horas em refrigeração antes de ser congelada. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições

Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar

íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359

e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP,

SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e

armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. D'MILLE 2000 KG 39,90

53 Carne bovina coxão mole em iscas de carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser cortado e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de

fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado

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

SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. ZAC 2400 KG 29,00

54 CARNE DE FRANGO - FILÉ DE SOBRECORA IN NATURA CONGELADO

Filé de sobrecoxa congelado. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância

contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP,

SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.

Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto. PIONEIRO 2400 KG 16,70

55 COXA DE FRANGO COXA E SOBRE COXA IN NATURA CONGELADO, Coxa e sobrecoxa congelada. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária

conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve

apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de coágulos e

aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso

padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deve-

rá ser rotulado de acordo com a legislação vigente

RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as

seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar

obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as

seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para

resfriamento e congelamento, peso bruto. JAGUÁ 4350 KG 15,40

56 Carne de frango file de peito de frango in naturado congelado Filé de peito de frango congelado. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante

que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve

apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento

termossoldado, com peso padronizado de 01Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a

legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara

e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de

estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido ar-

mazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.

JAGUÁ 3500 KG 17,70

59 Catchup - frasco 400g SUAVIT 1000
FRCO 4,35

62 Chocolate granulado - 100g D'MILLE
500 PCT 3,65

63 Coco ralado sem adição de açúcar - pacote 100g
D'MILLE 1300 PCT 2,55

64 Colorau - pacote c/500g D'MILLE 800
PCT 4,18

68 Doce de leite tradicional - embalagem com 400 g.. Ingredientes : leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, enzima betagalactosidase e conservador : sorbato de potássio.; Não contém glúten.
DA SERRA 1600 UN 2,84

69 Ervilha em conserva - lata 02 kg BONARE
1000 LATA 18,95

70 Extrato de tomate - embalagem tetrapak ou sachê 01 kg; ingredientes: tomate, açúcar e sal BONARE
7000 UN 5,78

73 Farinha de mandioca - pacote 1 kg
MONSIL 3700 PCT 4,48

75 Farinha de rosca - pacote 500 g D'MILLE
1200 PCT 2,60

77 Feijão branco tipo 1 - pacote 01 kg (s/SIF/SIE)
CORADINHO 2000 KG 5,65

79 Fermento biológico seco - Sachê 10g A T A -
LAIA 2300 UN 2,00

86 Grão de bico - embalagem 500g D'MILLE
4000 UN 9,50

89 Leite de coco 200ml INGÁCOCO 1000 UN
2,00

91 Leite em pó integral - embalagem 200 g
DANKY 400 UN 5,99

94 Louro em folha - pacote 10g D'MILLE
2000 UN 2,28

101 MARGARINA - 500G VEGETAL ZERO DE GOR-
DURA TRANS COAMO 500 PT 6,89

107 Néctar de frutas zero sabores variados (uva, morango, laranja, maracujá, pêssego, maçã, manga)
200 ml MARATÁ 4600 UN 1,80

108 Óleo de girassol - 900ml COCAMAR 6000
UN 17,95

109 Óleo de girassol - 900ml COCAMAR 2000
UN 17,95

123 Trigo para quibe - pacote 500 g D'MILLE
600 PCT 4,60

124 Uva passa branca - pacote 200 g D'MILLE
50 PCT 6,00

125 Uva passa preta - pacote 200 g D'MILLE 50
PCT 5,00

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 101/2021 03-03

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 164

OBJETO: registrar preços de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para futuras aquisições através do Sistema Registro de Preços.

VENCEDOR: CASTILHOS & GAMBA CONEXÕES COMÉRCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS - LTDA

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES

DATA: 22/12/2021

ASSINATURAS: AMIN JOSÉ HANNOUCHE – PREFEITO

Pablo Henrique Gamba – REPRESENTANTE LEGAL

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	QUANT. ESTIM.
------	---------------	-------	---------------

UNID.	VALOR
-------	-------

UNIT.

45	Cacau em pó, sem adição de açúcar - embalagem 200g; 100% cacau.	CELLI 900	EMB 6,50
----	---	-----------	----------

61	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU EMBALAGEM 400 GR	CELLI 2000	PCT 7,99
----	--	------------	----------

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 102/2021 01-02

PREGÃO PRESENCIAL Nº 174

OBJETO: registrar preços de serviços de detetização e higienização de caixas d'água para futuras contratações, através SRP - SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS.

VENCEDOR: INSECT COMÉRCIO DE DETETIZAÇÃO E SERVIÇOS LTDA - ME

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES

DATA: 22/12/2021

ASSINATURAS: AMIN JOSÉ HANNOUCHE – PREFEITO
Anaclaudia Costa – REPRESENTANTE LEGAL

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.
------	---------------	--------

ESTIMADA	UNID.	VALOR
----------	-------	-------

UNIT.

1	Limpeza da caixa d'água, 36.000 litros metálica.	12
UN		280,00

4	Serv. de higienização de cx. d'água até 1000 litros	145
UN		45,00

5	Serv. de higienização de cx. d'água de 5000 litros	16
UN		70,00

6	Serv. de higienização de cx. d'água de 6000 a 10000 litros	15
UN		80,00

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 102/2021 02-02**PREGÃO PRESENCIAL Nº 174**

OBJETO: registrar preços de serviços dedetização e higienização de caixas d'água para futuras contratações, através SRP - SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS.

VENCEDOR: PEREIRA & DEPAULI SERVIÇO DE DEDETIZAÇÃO LTDA

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES

DATA: 22/12/2021

ASSINATURAS: AMIN JOSÉ HANNOUCHE – PREFEITO
Arthur Depauli Neto – REPRESENTANTE LEGAL

ITEM ESPECIFICAÇÃO QUANT.

ESTIMADA UNID. VALOR

UNIT.

2 Serv. de higienização de cisterna de 80000 litros
4 UN 449,00

3 Serviço de higienização cx d'agua 10.000 a 15.000
litros 17 UN 111,00

7 Serviço de combate e controle de formigas
47000 M 0,45

8 Serviço de controle de cupins em árvores e imó-
veis 1000 UN 4,70

9 Serviço de controle de vetores e pragas urbanas
(desinsetização e desratização) em áreas internas e ex-
ternas dos imóveis municipais. 105000 M
0,24

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 103/2021 01-02**PREGÃO PRESENCIAL Nº 173/2021**

OBJETO: Registrar preços de serviços de ressolagem e vulcanização de pneus para futuras e eventuais contratações, através SRP - SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS..

VENCEDOR: J P BELEZE EPP

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES

DATA: 22/12/2021

ASSINATURAS: AMIN JOSÉ HANNOUCHE – PREFEITO
Jean Pierre Beleze – REPRESENTANTE LEGAL

ITEM ESPECIFICAÇÃO QUANT.

ESTIMADA UNID. VALOR UNIT.

1 Ressolagem pneu comum 12 x 16.5 20
UN 605,00

2 RESSOLAGEM PNEU COMUM 12.4.24 8
UN 1.050,00

3 Ressolagem pneu comum 12.5/80 18
UN 740,00

6 RESSOLAGEM PNEU COMUM 18.4.30 6
UN 2.060,00

7 RESSOLAGEM PNEU COMUM 18.9.28 8
UN 2.650,00

9 Ressolagem pneu comum 20.5/25 12
UN 4.800,00

10 RESSOLAGEM PNEU COMUM 9.5.24 18
UN 925,00

11 Ressolagem pneu comum borrachudo 1000/R 20
187 UN 475,00

12 Ressolagem pneu comum borrachudo 1000/R 20
63 UN 475,00

13 Ressolagem pneu comum borrachudo 7.50/R 16.
80 UN 299,00

17 VULCANIZAÇÃO DE PNEU COMUM 12.4.24 8
UN 400,00

18 VULCANIZAÇÃO DE PNEU COMUM 18.4.30 6
UN 420,00

19 VULCANIZAÇÃO DE PNEU COMUM 18.9.28 20
UN 245,00

20 VULCANIZAÇÃO DE PNEU COMUM 9.5.24 12
UN 245,00

21 Vulcanização pneu comum 12 x 16.5 40
UN 195,00

22 Vulcanização pneu comum 12.5 x 80 36
UN 195,00

26 Vulcanização pneu comum 20.5 x 25 24
UN 370,00

27 Vulcanização pneu comum borrachudo 1000 / R 20
250 UN 175,00

28 Vulcanização pneu comum borrachudo 7.50 / R 16
80 UN 110,00

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 103/2021 02-02**PREGÃO PRESENCIAL Nº 173/2021**

OBJETO: Registrar preços de serviços de ressolagem e vulcanização de pneus para futuras e eventuais contratações, através SRP - SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS..

VENCEDOR: DENIPOTTI & DENIPOTTI COMÉRCIO E RE-
CAUCHUTAGEM DE PNEUS LTDA-EPP

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES

DATA: 22/12/2021

ASSINATURAS: AMIN JOSÉ HANNOUCHE – PREFEITO
Carlos Afonso Denipotti Junior – REPRESENTANTE
LEGAL

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNIT.
4	Ressolagem pneu comum 1400/R 24	60	UN	1.162,00
5	Ressolagem pneu comum 17.5/25	32	UN	1.299,00
8	Ressolagem pneu comum 19.5/24	18	UN	1.680,00
14	Ressolagem pneu radial borrachudo 275/80/R 22,5	60	UN	550,00
15	Ressolagem pneu radial borrachudo 295/80/R 22,5	150	UN	560,00
16	Ressolagem pneu radial borrachudo 295/80/R 22,5	38	UN	560,00
23	Vulcanização pneu comum 1400 / R 24.	60	UN	350,00
24	Vulcanização pneu comum 17.5 x 25	32	UN	350,00
25	Vulcanização pneu comum 19.5 x 24	18	UN	350,00
29	Vulcanização pneu radial borrachudo 215 / 75 / R 17,5	30	UN	195,00
30	Vulcanização pneu radial borrachudo 275 / 80 / R 22,5	50	UN	195,00
31	Vulcanização pneu radial borrachudo 295 / 80 / R 22,5	150	UN	195,00

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 104/2021**PREGÃO PRESENCIAL Nº 172**

OBJETO: registrar serviços de torno mecânico, solda e oxicorte para futuras e eventuais aquisições, através SRP - SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS.

VENCEDOR: METACIL METALÚRGICA AGRÍCOLA COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES

DATA: 22/12/2021

ASSINATURAS: AMIN JOSÉ HANNOUCHE – PREFEITO
Alexandre dos Santos Luz – REPRESENTANTE LEGAL

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNIT.
1	Serviço de oxicorte 1125 HS	105,00		
2	Serviço de oxicorte 375 HS	104,89		
3	Serviço de solda especial tipo Mig/Mag 1125 HS	105,00		
4	Serviço de solda especial tipo Mig/Mag 375			

HS 104,89

5 Serviço em torno mecânico 1125 HS 105,00
6 Serviço em torno mecânico 375 HS 104,89

RATIFICAÇÃO

Compra Direta nº 088/2021 – Autorizo a despesa e emissão de empenho, em favor da empresa CENTRO DE PATOLOGIA E ANÁLISES CLÍNICAS DE LONDRINA LTDA. – C.N.P.J. 80.507.429/0001-09, para contratação dos exames Cariótipo Banda G – Sangue Periférico e Pesquisa de X-Frágil para menor de 12 anos, perfazendo um valor total de R\$ 846,90 (oitocentos e quarenta e seis reais e noventa centavos), conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde, e em conformidade do art. 24, inciso II da LF 8.666/93 e suas alterações.

Cornélio Procópio, 20 de dezembro de 2021.
AMIN JOSÉ HANNOUCHE
Prefeito

RATIFICAÇÃO

Inexigibilidade nº 020/2021 – Autorizo e ratifico a despesa e emissão de empenho em favor da empresa SOCIEDADE PARANAENSE DE MEDICINA LTDA, CNPJ. 37.092.326/0001-04, referente a prestação de serviços médicos, dos itens 1, 5 e 6 da Chamada Pública nº 003/2020, no valor total de R\$357.600,00 (trezentos e cinquenta e sete mil e seiscentos reais) para contratação por seis meses. Em conformidade com o art. 26 da Lei 8.666/93 e suas alterações, com base no artigo 25, caput.

Cornélio Procópio, 22 de dezembro de 2021.
AMIN JOSÉ HANNOUCHE
Prefeito



Acato a decisão da Comissão do Processo de Sindicância apresentado através de relatório conclusivo quanto ao processo instaurado através da Portaria nº222/2021 de 05 de Agosto de 2021.

Cornélio Procópio, 15 de Dezembro de 2021.

Amin José Hannouche
Prefeito Municipal

Joanderson Richard de Lima
Assessoria Jurídica

**JUNTOS CONTRA O
COVID-19!**



FAÇA A SUA PARTE



EDUCAÇÃO INCLUSIVA

