

Diário Oficial

Atos do Município de Tibagi – Paraná | Criado pela Lei 2499/2013 | Distribuição Gratuita



EXTRATO DE CONTRATO PARA FINS DE PUBLICAÇÃO

Contrato nº 0231/2014

Contratante: MUNICIPIO DE TIBAGI

Contratada: UEME CONSTRUÇÃO CIVIL LTDA.

Finalidade: Elaboração dos projetos de reprogramação de reforma do Estádio Municipal Homero de Mello 1ª e 2ª etapa

Valor: R\$ 14.990,00

Dotação Orçamentária: 11.002.27.812.2701.2046.339039.0000 – vínculo 000

Licitação: Dispensa de Licitação nº 020/2014

Prazo de Vigência: 180 dias

Data da Assinatura: 02/10/2014

Contrato nº 0232/2014

Contratante: MUNICIPIO DE TIBAGI

Contratada: RODRIGO GODOI - ME

Finalidade: Aquisição de equipamentos de informática

Valor: R\$ 3.500,00

Recursos: Programa ao Incentivo à Organização da Assistência Farmacêutica, correspondentes às transferências do Fundo Estadual de Saúde

Dotação Orçamentária: 14.002.10.301.1001.1015.449052.0000 – vínculo 500

Licitação: Dispensa de Licitação nº 021/2014

Prazo de Vigência: 12 meses

Data da Assinatura: 09/09/2014

Contrato nº 0233/2014

Contratante: MUNICIPIO DE TIBAGI

Contratada: SOUZA & OLIMPIO LTDA.

Finalidade: Aquisição de medicamentos que não estejam disponíveis na Farmácia Básica do Sistema Único de Saúde

Valor: R\$ 110.000,00

Dotação Orçamentária: 14.002.10.301.10012-057 – 3390.30.0000 – vínculo 303; 14.002.10.301.10012-057 – 3390.32.0000 – vínculo 303

Licitação: Pregão Presencial 086/2014

Prazo de Vigência: 12 meses

Data da Assinatura: 02/10/2014

Contrato nº 0234/2014

Contratante: MUNICIPIO DE TIBAGI

Contratada: V. J. LOPATA - ME

Finalidade: Credenciamento para prestação de serviços de exames de análises clínicas e toxicológicas

Valor: R\$ 80.000,00

Dotação Orçamentária: 14.002.10.301.10012-059 – 3390.39.0000 – vínculo 303

Licitação: Inexigibilidade nº 012/2014 – Credenciamento nº 004/2014

Prazo de Vigência: 12 meses

Data da Assinatura: 02/10/2014

Contrato nº 0235/2014

Contratante: MUNICIPIO DE TIBAGI

Contratada: ITAYTYBA ECOTURISMO LTDA. - ME

Finalidade: Realização de um passeio de ecoturismo e turismo rural, para 70 (setenta) pessoas, do grupo de idosos "Feliz Idade", atendido pelo Centro de Referências da Assistência Social - CRAS

Valor: R\$ 7.700,00

Dotação Orçamentária: 13.002.08.244.0801.1041 - 339039.0000 - vínculo 934

Licitação: dispensa de Licitação nº 022/2014

Prazo de Vigência: 120 dias

Data da Assinatura: 03/09/2014

Contrato nº 0236/2014

Contratante: MUNICIPIO DE TIBAGI

Contratada: NATAL JOSÉ BOBATO NETO – ME

Finalidade: Credenciamento para consultas médicas na especialidade de Otorrinolaringologia

Valor: R\$ 19.200,00

Dotação Orçamentária: 14.002.10.301.10012-058 – 3390.39.0000 – vínculo 495; 14.002.10.301.10012-059 – 3390.39.0000 – vínculo 303

Licitação: Inexigibilidade nº 004/2014 – Credenciamento nº 001/2014

Prazo de Vigência: 12 meses

Data da Assinatura: 08/10/2014

Aditivo ao Contrato nº 0199/2013

Contratante: MUNICIPIO DE TIBAGI

Contratada: PELEGRIN SOLUÇÕES E TECNOLOGIAS LTDA.

Finalidade: Prorrogação do prazo contratual por mais 12 (doze) meses, findando em 26 de setembro de 2015.

Valor: R\$ 102.000,00

Dotação Orçamentária: - 06.001.04.122.04012.2012.339039.0000 - vínculo 000; 10.001.12.361.12012.2038.339039.0000 - vínculo 104;

14.002.10.301.10012.2059.339039.0000 - vínculo 303

Aditivo ao Contrato nº 0122/2013

Contratante: MUNICIPIO DE TIBAGI

Contratada: J. F. P. CAMARGO & CIA. LTDA.

Finalidade: Prorrogação do prazo de execução por mais 120 (cento e vinte) dias, findando em 28 de fevereiro de 2015 e do prazo de vigência por mais 240 (duzentos e quarenta) dias, findando em 19 de junho de 2015.

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2014

O **MUNICÍPIO DE TIBAGI**, Estado do Paraná, atendendo a Lei 11.947/2009 e Resolução/FNDE/CD nº. 38/2009 do Ministério da Educação, torna público aos interessados, que realizará CHAMADA PÚBLICA para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinada ao preparo das refeições oferecidas aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, conforme segue:

ITEM	QUANT	UNID.	DISCRIMINAÇÃO
1	200	kg	ABACATE MANTEIGA - com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. De colheita recente.
2	1.500	kg	AMORA -com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. De colheita recente.
3	2.500	kg	BANANA CATURRA - com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. De colheita recente.



4	1.000	kg	CAQUI CHOCOLATE / CAFÉ - com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. De colheita recente.
5	400	kg	LARANJA LIMA - com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. De colheita recente.
6	1.000	kg	LARANJA PÊRA/ROSA - com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. De colheita recente.
7	300	kg	MARACUJÁ - com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme com polpa intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. De colheita recente.
8	300	kg	MELANCIA REDONDA – com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. De colheita recente.
9	300	kg	MELÃO AMARELO - frutos arredondados, com casca enrugada, amarelo intenso, polpa suculenta branca. Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. De colheita recente.
10	2.000	kg	MURGOTE - com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. De colheita recente.
11	500	kg	MORANGO - acondicionadas em caixa de 300 g, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. De colheita recente.
12	5.000	kg	TANGERINA POLKAN, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. De colheita recente.

13	200	kg	ABOBORA CABOTIA MADURA DESCASCADA – de primeira qualidade - aroma, cor e sabor próprio da espécie. Descascada e picadas em cubos com facas higienizadas, tamanhos uniformes, sem danos ou sinais de apodrecimento, sem excesso de umidade para evitar o crescimento microbiano. O processamento deve seguir o padrão mínimo de higiene. Embalagem deverá ser de 1 kg, em sacos plásticos transparente não reciclável e resistente ao transporte de forma que o produto seja entregue íntegro.
14	1.000	kg	ABOBRINHA ITALIANA – de primeira qualidade - livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme de colheita recente.
15	1.000	unid.	ACELGA - fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizantes e sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente.
16	1.500	unid.	ALFACE – fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizantes e sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente.
17	200	kg	ALHO NATURAL - EXTRA - livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme. De colheita recente.
18	300	kg	BATATA DOCE - fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizantes e sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente.
19	400	kg	BETERRABA - fresca, de primeira qualidade, sem folhas, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme. De colheita recente.
20	800	unid	BRÓCOLIS - fresco, não devendo estar amarelado e murcho, em unidades de tamanho médio pesando no mínimo 300 g, livre de resíduos, de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; Aroma, cor e sabor próprio, de colheita recente
21	600	kg	CEBOLA in natura – fresca, de primeira qualidade. limpa, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma e cor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme, de colheita recente
22	800	maço	CEBOLINHA fresca, (maço tipo CEASA) de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente
23	600	kg	CENOURA - fresca – sem folhas, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme. De colheita recente
24	500	kg	CHUCHU VERDE - fresco, tamanho médio, com coloração uniforme, sem manchas ou rachaduras na casca, bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, sem brotos e rachaduras. Livres de resíduos de fertilizantes e de colheita recente
25	400	kg	COUVE MANTEIGA - picadas com facas higienizadas, sem danos ou sinais de apodrecimento, sem excesso de umidade para evitar o crescimento microbiano. O processamento deve seguir o padrão mínimo de higiene.isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem deverá ser de 500 g, em sacos plásticos transparente não reciclável e resistente ao transporte de forma que o produto seja entregue íntegro
26	400	unid.	COUVE FLOR – fresco, não devendo estar amarelado e murcho, em unidades firmes e bem desenvolvidas livre de resíduos, de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprio da espécie, de colheita recente
27	300	maço	ESPINAFRE - fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizantes e

			sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente
28	600	kg	LIMÃO ROSA - Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme. De colheita recente
29	1.500	kg	MANDIOCA - Tipo branca/amarela, de primeira qualidade, descascada e picadas com facas higienizadas, tamanhos uniformes, sem danos ou sinais de apodrecimento, coloração característica do produto, sem excesso de umidade para evitar o crescimento microbiano. O processamento deve seguir o padrão mínimo de higiene. Embalagem de 500 g, em forma de sacos plásticos transparente não reciclável e resistente de forma que o produto seja entregue íntegro
30	600	kg	MILHO VERDE – tipo comum e grau de maturação pronto para consumo, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme
31	600	kg	PEPINO CAIPIRA OU JAPONÊS – EXTRA - Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme, de colheita recente
32	1.000	unid.	REPOLHO BRANCO – EXTRA - Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, insetos, enfermidades e danos por lesão de origem física ou mecânica, folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, de colheita recente
33	900	maço	SALSINHA FRESCA (maço de 300g no mínimo) de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte
34	500	kg	TOMATE TIPO SALADA EXTRA - Graúdo, com grau médio de amadurecimento, bem formado, com coloração uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes e de colheita
35	300	kg	VAGEM - Graúdo, bem formado, com coloração uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes e de colheita recente
36	1.500	kg	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1. Novo, grupo anão. Grãos inteiros com aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original de fábrica. Embalagem pesando 1kg. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega
37	1.500	kg	FEIJÃO PRETO, tipo 1. Novo, grupo anão. Grãos inteiros com aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original de fábrica. Embalagem pesando 1kg. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega
38	800	kg	FUBA - Ingredientes: milho enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aspecto, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas, larvas, matéria terrosa, pedras, fungos e de fragmentos estranhos. A embalagem deve ser original do fabricante, pesando 1kg. Não contém glúten. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalados recipiente próprio para alimentos, em material atóxico e não reciclado. A embalagem deverá conter a identificação do produto, nome do fabricante, endereço, data de fabricação e data de validade, e os ingredientes utilizados na fabricação
39	1.200	kg	FARINHA DE MILHO - De mesa, fabricadas com matérias primas sãs e limpas. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Sem fermentação e sabores rançosos. Obtidas dos grãos de milho, sem fermentação e sabores rançosos. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem plástica resistente de 1 kg. Embalados recipiente próprio para alimentos, em material atóxico e não reciclado. A embalagem deverá conter a identificação do produto, nome do fabricante, endereço, data de fabricação e data de validade, e os ingredientes utilizados na fabricação
40	1.200	kg	BOLO – tipo caseiro, nos sabores de baunilha, chocolate e cuque. Produzido de acordo com as normas de boas práticas de manipulação de alimentos. Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos

			industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente própria para alimentos, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência
41	1.200	kg	BISCOITO DOCE BISCOITO DOCE - tipo caseiro. Produzido de acordo com as normas de boas práticas de manipulação de alimentos. Biscoito de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. O estabelecimentos deverá ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente própria para alimentos, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência
42	600	kg	PÃO - tipo caseiro. Produzido de acordo com as normas de boas práticas de manipulação de alimentos. Pão de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente própria para alimentos, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada
43	300	kg	PÃO DE ABOBORA - tipo caseiro. Produzido de acordo com as normas de boas práticas de manipulação de alimentos. Pão de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente própria para alimentos, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada
44	300	kg	ESFIRRA INTEGRAL – com recheio de carne moída ou frango. Produzido de acordo com as normas de boas práticas de manipulação de alimentos. Esfirra de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente própria para alimentos, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada
45	500	kg	MOLHO DE TOMATE – de primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. A embalagem deverá ser de 1 litro em vidro contendo rótulo com as informações mínimas que exige a legislação vigente, sendo marca/nome do produtor, endereço, data de produção, data de validade
46	2.500	dúzia	OVOS DE GALINHA - De acordo com a NTA 01. Fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura, peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas a unidade. Validade mínima de 15 dias. EMBALAGEM – cartela de papelão prensado com 12 à 30 unidades. ROTULAGEM – de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - identificação do produto; - marca; - nome e endereço do fabricante; - data de fabricação, prazo de validade; - empilhamento máximo para armazenagem
47	400	kg	POLPA DE FRUTAS – morango, congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 500 g, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O produto deverá conter registro no MAPA e ser proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária
48	400	kg	POLPA DE FRUTAS – maracujá, congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 500 g, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O produto deverá conter registro no MAPA e ser proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária
49	700	kg	POLPA DE FRUTAS – amora, congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 500 g, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O produto deverá conter registro no MAPA e ser proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária



Os envelopes contendo as propostas e documentação deverão ser entregues até às **13H30min**, dia **30 de outubro de 2014**, na sala de licitações da Prefeitura do Município de Tibagi, na Praça Edmundo Mercer, 34.

O Edital completo, bem como outras informações, se necessárias, poderão ser obtidas pessoalmente na Coordenadoria de Licitações e Contratos, ou pelo telefone no (42) 3916-2129, durante os horários normais de expediente ou pelo site www.tibagi.pr.gov.br.

Prefeitura Municipal de Tibagi, em 16 de outubro de 2014.

ÂNGELA REGINA MERCER DE MELLO NASSER

Prefeita Municipal