



11.1.1.2. O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do serviço.
 11.1.2. Por iniciativa da Contratante, quando:
 11.1.2.1. O fornecedor não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado.
 11.1.2.2 O fornecedor perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório.
 11.1.2.3 Por razões de interesse públicas, devidamente motivadas e justificadas.
 11.1.2.4 Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços.
 11.1.2.5 O fornecedor não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preços.
 11.1.2.6 Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.
 11.1.2.7 O fornecedor não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável.
 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO CONTRATO
 12.1. Para cada solicitação de serviços/fornecimento será assinado um contrato entre o licitante que tenha firmado a Ata de Registro de Preços e o Município de Primeiro de Maio, com a emissão da respectiva Nota de Empenho.
 12.2. Após a regular convocação por parte do Município de Primeiro de Maio, as adjudicatárias terão o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para assinar o Contrato, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte, desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo Município.
 12.3. O não atendimento no prazo previsto no subitem 12.2 ou a recusa em assinar o Contrato pela adjudicatária implicará na perda do direito a contratação e na aplicação das sanções previstas no Edital e seus anexos.
 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORNECIMENTO DO OBJETO
 13.1. No fornecimento dos itens registrados e solicitados deverá ser observado o disposto no Edital de Pregão nº, e seus anexos.
 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA PUBLICIDADE
 14.1. A adjudicação e homologação equivale ao extrato da presente Ata de Registro de Preços que será publicado no Jornal Oficial do Município.
 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
 15.1. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, e demais normas aplicáveis à espécie.
 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO
 16.1. O foro para dirimir questões relativas a presente Ata será o do Município de Primeiro de Maio, com exclusão de qualquer outro.
 Assim, justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias. Prefeitura de Primeiro de Maio – PR, em 10 de agosto 2020.
BRUNA DE OLIVEIRA CASANOVA
 Prefeita
JOSE ARIBALDO FERREIRA RELOGIOS-ME
 Contratada

DESPACHO
 Referência: Tomada de Preços nº 11/2020
 Assunto: Recurso referente fase de habilitação.
 Considerando os recursos apresentados, bem como as contrarrazões e Parecer da Procuradoria Jurídica, decido por:
 a) MANTER a decisão proferida, no dia 23 de julho de 2020, que inabilitou as empresas LEONARDO GOMES FIGUEIRA E CIA LTDA-ME; BARBOSA E LEITE ARTEFATOS DE CIMENTO LTDA; FELIZARDO ARQUITETURA E ENGENHARIA LTDA; E STEINER ENGENHARIA E DESIGNER LTDA, nos moldes da fundamentação em parecer retro.
 Dessa forma, encaminhe-se aos interessados, bem como sigam os demais atos necessários a conclusão do certame.
 Primeiro de Maio, 05 de agosto de 2020.
Bruna de Oliveira Casanova
 Prefeita

Vilela
 Sua safra em segurança
ASSISTÊNCIA TÉCNICA DEFENSIVOS
FERTILIZANTES AGRICULTURA DE PRECISÃO
SEMENTES COMERCIALIZAÇÃO DE GRÃOS
3159-7000
 AV. 06 DE JUNHO, 37 SERTANÓPOLIS

Procura por orgânicos cresce com a pandemia



A procura por alimentos orgânicos, que já vinha aumentando, acelerou com a pandemia. O que se percebe são consumidores mais conscientes, preocupados em saber a origem dos alimentos que consomem e dispostos a comerem de forma mais saudável.

Para dar conta do aumento da demanda, a Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento está implementando o programa Paraná Orgânico.

O objetivo é fomentar com mais intensidade a produção orgânica de alimentos em todo o Estado. “Com o aumento da demanda do consumo de alimentos orgânicos, estamos acelerando os trabalhos de apoio ao produtor”, afirmou o engenheiro agrônomo

André Luis Alves Miguel, coordenador do projeto de Agroecologia do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná – IDR.

A proposta do novo programa é incorporar mais 7 mil produtores à atividade orgânica, totalizando em torno de 10 mil produtores em todo o Estado. O IDR uniu a pesquisa agroecológica e a extensão rural para ajudar os produtores a fazerem a reconversão das propriedades, e ajudar a construir as bases para atender o mercado e a merenda escolar.

O programa prevê ações na assistência técnica, pesquisa, certificação, organização dos agricultores e da produção e aperfeiçoamento permanente de um cadastro.

Também vai atuar junto com a iniciativa privada para agilizar o aumento da produção.

O Paraná é o líder nacional na produção de alimentos orgânicos com quase 4 mil produtores certificados e em processo de certificação. No Ministério da Agricultura estão cadastrados 3.502 produtores paranaenses, que representa uma participação de 17,54% no número de produtores de orgânicos em todo o País. Ainda segundo o Ministério, são 3.363 unidades produtivas que trabalham com orgânicos no Paraná, presentes em 177 municípios.

Segundo André Luis Alves Miguel, muitos produtores já estavam acostumados a entregar a produção a domicílio, através de cestas ou sacolas de produtos. Por causa da pandemia, houve uma adaptação e essa modalidade de venda ultrapassou as expectativas. Outra percepção é que o consumo de orgânicos aumentou também nos supermercados, inclusive nas grandes redes varejistas.

Por isso, os produtores de orgânicos foram os menos afetados com o novo cenário de isolamento das pessoas.

“Agora o Paraná está diante desse desafio de fomentar o aumento de produção. O interesse dos produtores está crescendo ainda mais”, disse. Eles querem

ampliar a área de produção, mas esbarram na suspensão do processo de certificação por causa da pandemia. Segundo Miguel, esse processo requer a reunião de produtores e técnicos para avaliação dos processos e visitas às propriedades e por causa da aglomeração eles foram suspensos.

Muita coisa está sendo feita online, mas está mais lento, admite o técnico.

A Secretaria da Agricultura e o IDR estão empenhados em ajudar esse setor, com o treinamento e capacitação de técnicos e produtores. Também vão ampliar as unidades de referência para que sejam feitos dias de campo e estimulem o produtor a adotar essa modalidade de cultivo.

Para o engenheiro agrônomo e assessor regional de Agroecologia do IDR, Julio Carlos Bittencourt Veiga Silva, é nítida a busca do consumidor por alimentos mais saudáveis, livre de resíduos químicos. “Estamos vendo um novo olhar da sociedade sobre a produção de orgânicos”, disse ele. “As pessoas sabem que precisam fortalecer seus sistemas imunológicos como uma das formas para enfrentar a pandemia e que as moléculas químicas derivadas dos agrotóxicos sobrecarregam o sistema imunológico e produzem doenças”, acrescentou.

Fonte: <http://www.aen.pr.gov.br>

Produtores aderem aos serviços de entrega a domicílio

Os produtores e feirantes que atendem em Curitiba e Região Metropolitana já sentiram os efeitos dos novos tempos. Antes, acostumados em vender seus produtos em feiras livres tiveram que se adaptar rapidamente para atender seus consumidores onde eles estavam, ou seja, em casa. E assim, as entregas desses produtos na forma de delivery disparou.

“O que já vinha pensando em fazer antes da pandemia, que é a entrega de produtos em casa, tive que acelerar”, disse o produtor e feirante Lourival Vieira de Jesus, que vende seus produtos na feirinha em frente a Emater de Curitiba, no bairro do Ahú, e na Praça do Expedicionário, durante a semana. E aos sábados atende na tradicional feira de orgânicos do Passeio Público (desativada na pandemia).

Nos meses de março e abril, Lourival conta que ficou preocupado por conta do fechamento das feiras livres, para evitar as aglomerações. Mas as vendas de delivery aumentaram, à medida que ele ia divulgando o site para compras pela internet.

Segundo o produtor, na primeira semana que começou atender os clientes pela internet e entrega de produtos em casa, recebeu

30 pedidos; na segunda semana recebeu 80 pedidos e na terceira semana já estava com 100 pedidos por semana. Depois dessa alta, o movimento recuou e agora está estabilizado entre 50 e 60 por semana.

Para Lourival, esse recuo foi encarado com muita tranquilidade porque esse consumidor voltou para as feiras. “Tem consumidor que prefere a feira”. Mas ele acredita na consolidação das entregas a domicílio porque a maioria está pedindo. “Consolidou uma situação que a gente já queria antes”, disse.

Lourival explica que se os negócios na feira de sábado diminuíram em torno de 50%, e essa perda é compensada com o aumento nas vendas de delivery de 30% a 50%. Ele entrega mais de 100 produtos entre frutas, verduras, legumes, ovos e produtos processados como grãos e farinhas. Lourival disse que a venda de ovos orgânicos chegou a dobrar com a pandemia. Os produtos são oriundos de sua chácara em Almirante Tamandaré, Região Metropolitana de Curitiba, e áreas arrendadas para o cultivo orgânico. De frutas, só cultiva morango e limão. Os demais produtos ele compra de produtores parceiros de São Paulo, tam-

bém certificados em orgânicos.

Além das feiras, Lourival é um fornecedor de produtos orgânicos para os programas institucionais PNAE e PAA. Seus produtos também vão para Londrina, já que ele tem distribuidores na cidade. Lourival trabalha com orgânicos desde o ano 2000.

Foi capacitado pelo Senar e Emater num curso de três dias de duração onde descobriu a agricultura orgânica. Ele disse que teve crise de consciência quando nasceram os filhos e já estava saturado de usar defensivos químicos em sua produção. Atualmente também trabalha com sementes próprias e produz feijão, canjica, milho. Possui sementes crioulas de 14 variedades de feijão.

A pandemia também mudou o sistema de funcionamento da Marfil Alimentos Agroecológicos, disse José Antonio da Silva Marfil, presente na feira do Passeio Público desde sua fundação em 1994. “Não posso reclamar. A pandemia criou um novo mercado que antes não tinha. As vendas diretas ao consumidor, feita nas feiras cedeu lugar ao delivery”, disse.

Segundo ele, foi uma surpresa porque aumentou o número de pessoas buscando produtos saudáveis. In-

clusive aumentou o número de clientes. Muita gente que nem ia para a feira passou a comprar pelo delivery. Em abril e maio, início da pandemia, aumentou bastante a procura pelas entregas em casa. Em junho o movimento caiu uns 20%.

Marfil vende seus produtos nas feiras de quinta-feira e aos sábados. Vende frutas, hortaliças e alimentos processados como doces geleias grãos e farináceos. Hoje tem uma lista com 35 itens. Grande parte dos produtos vem da Região Metropolitana de Curitiba e também de outros estados como Santa Catarina, Rio Grande do Sul e São Paulo. São produtos certificados de produtores certificados, garante.

“Com a pandemia, fortaleceu a modalidade das entregas em casa e abriu um mercado que a gente não tinha Estou entregando entre 70 a 80 cestas por semana. Dá muito trabalho porque tem que controlar os pedidos, entregar e controlar os pagamentos”.

Mas disse que está satisfeito porque uma modalidade substituiu a outra e não teve que dispensar nenhum colaborador. Continua com a feira porque acredita que é local importante para troca de informação e divulgação dos produtos orgânicos.

Outra que teve que se adaptar aos pedidos de delivery foi Claudia Capeletti, proprietária da Amabile Orgânicos. Como os outros colegas, só atendia em feiras e passou enfrentar o desafio da pandemia com a entrega de produtos nas casas. Percebi muitos clientes novos, que não nos conheciam mas sempre tinham a indicação de um amigo ou parente. Sentiu, nessas pessoas, uma preocupação maior em se alimentar melhor, de forma mais saudável. “Não temos mais que gastar em saídas então vamos melhorar a alimentação, comer melhor”, é o que ouve dos clientes.

Essas melhorias garantiu um novo ânimo às vendas da Amabile que produz pães, bolachas, biscoitos, molho de tomates, geleias. Também é fornecedora da merenda escolar. Seus produtos são oriundos da Colonia Faria, em Campina Grande do Sul, limite com Colombo na RMC. Na chácara própria tem a cozinha onde faz os produtos próprios. Trabalha na feira do Passeio Público, aos sábados e na Praça do Japão, às quintas-feiras.

Seus produtos podem ser encontrados no facebook e Instagram como Amabile Orgânicos. Vende também arroz, farinhas, açú-

car. Ela acredita na continuidade das vendas a domicílio porque muitas pessoas descobriram esse filão no consumo de orgânicos. O interessante é que não são só consumidores de classe alta que procuram esses produtos. Pelo contrário, na pandemia aumentou o número de pessoas simples em busca desses produtos, sem aditivos químicos em sua composição. Elas se dizem preocupadas com a alimentação. Compram menos mas compram. Muitos dos produtos vendidos vem do Sudoeste do Paraná, Rio Grande do Sul. Nas feiras caiu o movimento, mas o serviço de entrega em casa compensou. Não dá para reclamar, resumiu. Dá mais trabalho é verdade mas mantém os negócios girando e o mesmo número de empregados.

A produtora Nilza Izalberti, proprietária da Chácara Flor e Ser, no bairro do Campo Comprido, em Curitiba, notou que aumentou em pelo menos 30% o número de novos clientes. Ela vende folhosas como alface, rúcula, couve, espinafre, cebolinha, salsinha, beterraba e outros produtos e atende uma média de 100 a 150 clientes por semana. Seus produtos pode ser encontrados no Instagram: Chácara Flor e Ser.