

MUNICÍPIO DE PORTO VITÓRIA  
EXTRATO DE CONTRATO Nº. 63/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 29/2024  
INEXIGIBILIDADE Nº 03/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PORTO VITÓRIA.

CONTRATADO: FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ - FUNESPAR /CNPJ: 16.873.001/0001-80. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORMAÇÃO CONTINUADA DOS PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PORTO VITÓRIA/PR, A SER DESENVOLVIDO NO ANO LETIVO DE 2024..PRAZO DE VIGÊNCIA: 08 (oito) meses. VALOR TOTAL: R\$ 39.100,00 (trinta e nove mil e cem reais). RESPALDO LEGAL: artigo 74, inciso III, f c/c §3º da lei nº 14.133/21. Porto Vitória PR, 03 de maio de 2024. Marisa de Fatima Ilkiu de Souza - Prefeita Municipal.



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE PORTO VITÓRIA - PARANÁ

SEXTA-FEIRA, 3 DE MAIO DE 2024

ANO: I

EDIÇÃO Nº: 2922 - 4Pág(s)

## ATOS DO PODER EXECUTIVO

**Art. 1º** Que o contrato será rescindido amigavelmente sem a restituição do valor dado como lance no processo de concorrência nº 003/2023 no valor de R\$ 2.540,00 (dois mil quinhentos e quarenta reais).

**Art. 2º** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Edifício da Prefeitura Municipal de Porto Vitória, em 03 de maio de 2024.

**MARISA DE FÁTIMA ILKIU DE SOUZA**

Prefeita Municipal

### EXTRATO DE CONTRATO Nº. 63/2024

EXTRATO DE CONTRATO Nº. 63/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 29/2024

NEXIGIBILIDADE Nº 03/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PORTO VITÓRIA.

CONTRATADO: FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ - FUNESPAR /CNPJ:

17.001/0001-80. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA

ESPECIALIZADA PARA FORMAÇÃO CONTINUADA DOS

PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE

PORTO VITÓRIA/PR, A SER DESENVOLVIDO NO ANO LETIVO DE 2024.

PRAZO DE VIGÊNCIA: 08 (oito) meses. VALOR TOTAL: R\$ 39.100,00

trinta e nove mil e cem reais). RESPALDO LEGAL: artigo 74, inciso III, f

/c/ §3º da lei nº 14.133/21. Porto Vitória PR, 03 de maio de 2024. Marisa de

Fátima Ilkiu de Souza - Prefeita Municipal.

### PORTARIA Nº. 05/2024 – CÂMARA MUNICIPAL

PORTARIA Nº 05/2024, de 03 de Maio de 2024.

Ementa: Concessão de férias

**ADRIANO NEUMAR SCHEBESTA** Presidente da Câmara Municipal de /ereadores de Porto Vitória, Estado do Paraná, no uso das suas atribuições agais que lhe confere o art. 18, inciso XXII do Regimento Interno,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** CONCEDER férias a Servidora SCHEILA LUISA KESSELING, ocupante do cargo de Diretora, no período compreendido entre 03/05/2024, 15/05/2024, referente ao período aquisitivo de 22/02/2022 à 21/02/2023;

**Art. 2º** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

de Sessões da Câmara Municipal de Porto Vitória, em 03 de Maio de 2024.

**ADRIANO NEUMAR SCHEBESTA**

Presidente

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

### EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº. 04/2024

EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 26/2024

NEXIGIBILIDADE Nº 04/2024

OCATÁRIO: MUNICÍPIO DE PORTO VITÓRIA.

OCADOR: CLAUDIA SIMONE KAMPMANN MARZCZAOKOSKI CPF sob

nº 021.304.379-31. OBJETO: Inexigibilidade de licitação para locação de

móvel destinado às Atividades das Secretaria Municipal de Saúde para

acionamento do Centro de Saúde e Bem-Estar. PRAZO DE VIGÊNCIA:

0(sessenta) meses. VALOR TOTAL: R\$ 63.000,00 (sessenta e três mil

eais). RESPALDO LEGAL: artigo 74, inciso V da Lei nº 14.133/21. Porto

Vitória PR, 03 de maio de 2024. Marisa de Fátima Ilkiu de Souza - Prefeita

Municipal.

Precisando de mais  
**visualizações?**

Anuncie aqui.  
42 3524 - 2363

**PUB.LEGAL**

Sábado e Domingo, 04 e 05 de Maio de 2024 - Ed. 5119

**O IGUASSÚ**

**07**



**Município de Porto Vitória**

Rua Osvaldo Gomes da Silva, 717 - Fone: (42) 3573-1212  
CNPJ: 75.688.366/0001-02 - CEP: 84615-000  
www.portovitoria.pr.gov.br

EXTRATO DE CONTRATO Nº. 63/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 29/2024  
INEXIGIBILIDADE Nº 03/2024  
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PORTO VITÓRIA.  
CONTRATADO: FUNDAÇÃO DE APOIO AO  
DESENVOLVIMENTO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DO  
PARANÁ - FUNESP/ (CNPJ: 16.873.001/0001-80).  
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA  
PARA FORMAÇÃO CONTINUADA DOS PROFESSORES DA  
REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PORTO  
VITÓRIA/PR, A SER DESENVOLVIDO NO ANO LETIVO DE  
2024. PRAZO DE VIGÊNCIA: 08 (oito) meses. VALOR  
TOTAL: R\$ 39.100,00 (trinta e nove mil e cem reais).  
RESPALDO LEGAL: artigo 74, inciso III, f c/c §3º da lei nº  
14.133/21.  
Porto Vitória PR, 03 de maio de 2024.  
Marisa de Fatima Ilkui de Souza - Prefeita Municipal.



**MUNICÍPIO DE PORTO UNIÃO  
ESTADO DE SANTA CATARINA**

PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 052/2024  
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 003/2024

Caracterização da Situação: O município de Porto União tem o interesse na contratação dos cursos de aperfeiçoamento na área de modelagem e costura.

Descrição do Objeto: O objeto da presente é, justamente, a contratação de empresa para ministrar cursos de aperfeiçoamento na área de modelagem e costura. Justifica-se a presente contratação considerando a intenção da administração pública, também, é em capacitar trabalhadores do município, que desejam o aperfeiçoamento para a função atual ou para ingresso em nova área de atuação ou desempregados que desejam ingressar no mercado de trabalho. Assim, para buscar atender a demanda da administração municipal bem como o apoio aos municípios geral, não resta outra alternativa que não a da contratação da entidade que fornecerá os serviços acima elencados, isto tudo por meio do procedimento de dispensa de licitação, nos termos do Art. 75, XV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Razão da Escolha: A escolha recaiu sobre o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI, inscrito no CNPJ 03.774.688/0052-03, pois é uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos, que faz parte do sistema S e tem como objetivo estimular a inovação industrial por meio da educação, consultoria, pesquisa aplicada e serviços técnicos e tecnológicos que são decisivos para a competitividade das empresas do Estado e do Brasil. A realização dos cursos por esta entidade apresenta-se como uma solução adequada selecionada pelo município, de acordo com as demandas e necessidades identificadas.

Do Preço: O valor a ser pago pelo município será de R\$ 43.475,00 (quarenta e três mil quatrocentos e setenta e cinco reais).

Da vigência: O prazo de vigência da contratação será até 30 de dezembro de 2024, não sendo prevista sua prorrogação e o prazo de execução terá a duração prevista até 30 de novembro de 2024, podendo haver a prorrogação deste prazo em comum acordo entre as partes, respeitando o prazo de vigência do contrato.

Justificativa: A presente dispensa encontra respaldo no art. 75, XV da Lei nº 14.133/2021.

Porto União SC, 03 de maio de 2024.

ANDRIÉLI MARINA GIACOMINI  
Agente de Contratação  
Portaria 010/2024

**CRUZ MACHADO**

## SOS RIO GRANDE DO SUL!!

O Rio Grande do Sul enfrenta um momento crucial em meio às devastadoras cheias que assolam o estado. Diante da situação, a Prefeitura de Cruz Machado, em parceria com a Secretaria de Assistência Social e Defesa Civil, convoca a comunidade para se unir em uma campanha de doações.

Sua ajuda é fundamental para auxiliar as milhares de famílias afetadas pelas enchentes. Doações de água potável, leite em caixinha, cobertores, produtos de higiene e limpeza e fraldas descartáveis serão recebidos com imensa gratidão.

Pontos de doação:

- Prefeitura Municipal;
- Cras;
- Creas;
- Secretaria de Assistência Social.

Segunda a e terça-feira, das 8h30 às 11h30 e das 13h30 às 17h.

Juntos, podemos fazer a diferença!

Doe agora e ajude a reconstruir a vida de quem mais precisa!

**SOS  
RIO GRANDE DO SUL**

O Rio Grande do Sul enfrenta um momento crucial em meio às devastadoras cheias que assolam o estado. Diante da situação, a Prefeitura de Cruz Machado, em parceria com a Secretaria de Assistência Social e Defesa Civil, convoca a comunidade para se unir em uma campanha de doações. Sua ajuda é fundamental para auxiliar as milhares de famílias afetadas pelas enchentes.

**O QUE DOAR?**

- ÁGUA
- LEITE
- COBERTORES
- PRODUTOS DE HIGIENE E LIMPEZA
- FRALDAS DESCARTÁVEIS

**PONTOS DE COLETA**

PREFEITURA MUNICIPAL  
CRAS  
CREAS  
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

DIAS 6 E 7 DE MAIO  
DAS 8H30 ÀS 11H30 E DAS 13H30 ÀS 17H

CRUZ MACHADO

## Var CULINÁRIA DO IGUASSÚ

redacao@iguassu.com.br

Delícia para o café da manhã especial é o apelido desta receita. As torradas têm a textura perfeita: são macias como pão de leite por dentro e, por fora, ficam com o crocante do mel caramelizado. No forno você pode preparar 4 ou mais torradas de uma vez só. Dá para comer pura, com iogurte, com frutas, com mais mel, com geleia, com queijo grelhado.

Ingredientes

4 fatias de pão de leite japonês (shokupan) com cerca de 2,5 cm de espessura (se preferir, pão de fôrma ou brioche)

4 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente

2 colheres (sopa) de açúcar demerara

4 colheres (chá) de mel

1 pitada de sal

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180 °C (temp média).

Com uma faca de serra, corte o pão em fatias de 2,5 cm de espessura. Corte e descarte a bordinha com a casca. Numa tigela média, misture bem a manteiga com o açúcar, o mel e o sal.

Com uma espátula pequena (ou faca sem serra), espalhe uma camada fina da mistura de manteiga sobre os dois lados de cada fatia de pão, incluindo as laterais — toda a superfície da fatia precisa ter manteiga. Transfira para uma assadeira antiaderente.

Leve ao forno para assar por cerca de 8 minutos, ou até que a base das fatias douram. Retire a assadeira do forno e vire as fatias de pão com uma espátula. Volte ao forno para dourar o outro lado por cerca de 6 minutos.

Transfira as torradas para uma gradinha e deixe esfriar por cerca de 10 minutos, ou até ficarem crocantes — resista! As torradas ainda saem macias do forno, é esse descanso que vai deixá-las crocantes e caramelizadas. Sirva a seguir.

A FÓRMULA DA TORRADA

## TORRADA DE MEL



Atenção, o rendimento da receita pode variar de acordo com o tamanho das fatias do pão que você estiver usando. Basta seguir a fórmula abaixo para preparar porções menores ou maiores:

Para 1 colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente, use 1½ colher (chá) de açúcar demerara e 1 colher (chá) de mel.

OUTROS AÇÚCARES

Fizemos o teste! Você pode usar açúcar refinado ou mascavo, mas fique atento ao tempo de forno, que pode variar dependendo do açúcar escolhido. A cor, o sabor e a textura da torrada mudam um pouquinho também, mas ela fica igualmente deliciosa!

PORÇÃO UNITÁRIA

Você pode preparar a torrada na frigideira também. Leve uma frigideira antiaderente ao fogo baixo para aquecer. Coloque a fatia de pão com a manteiga de mel e não mexa por cerca de 4 minutos, ou até a base em contato com a frigideira dourar. Com uma pinça, vire o pão para dourar o outro lado por mais 2 minutos. Para dourar as laterais, segure a fatia de pão com a pinça e mantenha cada lateral em contato com a frigideira por cerca de 30 segundos.

PODE FAZER NA AIRFRYER

Preaqueça a AirFryer da linha Electrolux por Rita Lobo a 180 °C e programe para assar por 13 minutos. Coloque duas fatias no cesto, uma ao lado da outra — atenção, dependendo do tamanho do seu pão e da sua AirFryer, a quantidade pode variar de 2 a 3 fatias. Deixe assar por 8 minutos, até a parte de cima dourar. Com uma pinça, vire as fatias para dourar o outro lado por mais 5 minutos.

**Embalagens**

Nos chame no whats e iremos até sua empresa para apresentar tudo o que podemos fazer por você.



Venha conhecer o nosso parque gráfico no centro de Porto União.

**gGe  
Gráfica**

(42) 3524-2363

Rua Cel. Belarmino, 84 - Fundos - Porto União - SC