

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA
CNPJ: 82.826.462/0001-27
RUA XV DE NOVEMBRO, 26
CEP: 89.590-000 - ARROIO TRINTA - SC

Processo Administrativo N° 0091/2021 - CP

Pregão Presencial N° 0002/2021 - CP

ATA PROPOSTA DE PREÇOS

Aos 21 de julho do ano de dois mil e vinte e um (21/07/2021), às nove horas (09:00), reuniram-se na sala de Reuniões da Prefeitura Municipal de Arroio Trinta, junto a sede do Poder Executivo Municipal a Comissão Permanente de Compras, nomeada pelo Senhor **ALCIDIR FELCHILCHER**, Prefeito Municipal de Arroio Trinta, Estado de Santa Catarina, através do Decreto nº 2.151 de 14 de junho de 2021, constituindo-se da seguinte forma: Presidente: **FABRÍCIO GONZATT**; Secretário: **WHELITON LUIZ GODINHO**; e, Membro: **EVERTON CAMPAGNIN**, para a abertura dos envelopes de habilitação das empresas do processo acima mencionado, tendo como objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM PEDIDOS PARCELADOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR (GRUPOS FORMAIS E INFORMAIS) E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU SUAS ORGANIZAÇÕES, DE ACORDO COM O ARTIGO 14 DA LEI 11.947/09 PARA UTILIZAÇÃO NA MERENDA ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA JACY FALCHETTI E DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA FABIANA APARECIDA NUNES POSSATO, PARA O PERÍODO DE AGOSTO A DEZEMBRO DE 2021, CONFORME CRONOGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE.**

A forma de julgamento o é Menor Preço Unitário.

Após análise da proposta apresentada pelas empresa, não foi localizado disposição expressa em relação ao prazo de validade da proposta de 60 sessenta dias e a declaração de que no preço estão incluídas todas as despesas referentes ao cumprimento do objeto, tais como: transporte, carga e descarga, tributos, impostos e outros. Todavia a representante da Cooperativa concorda com os termos do edital, saneando o vício. Assim Comissão de Permanente de Compras classificou os seguintes fornecedores e itens:

689 - COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE ARROIO TRINTA (07.591.970/0001-58)

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Marca	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	26587 - Abóbora cabotiá. Preferencialmente orgânica. Características: de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.	KG		60	3,91	234,60
2	26588 - Abobrinha italiana. Preferencialmente orgânica. Produto limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	KG		54	4,18	225,72
3	32428 - Agnoline.	KG		70	28,89	2.022,30

	Para sopa, feito com massa caseira, com recheio de frango. Embalado em embalagens de 500g.					
4	32434 - Aipim/Mandioca. Preferencialmente orgânica. Características: mandioca in natura, de primeira qualidade, descascada, picada, limpa, congelada e embalada em embalagem de polietileno, contendo 1 kg e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	KG		80	6,72	537,60
5	26590 - Alface crespa ou americana. Preferencialmente orgânica. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	KG		100	7,43	743,00
6	32437 - Batata doce. Preferencialmente orgânica. Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Pode apresentar-se com a pele rosada ou roxa, com tamanho grande ou médio.	KG		80	4,59	367,20
7	31896 - Beterraba Preferencialmente orgânica. Sem folhas, de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa.	KG		100	4,50	450,00
8	31897 - Bolacha Caseira de Açúcar Mascavo Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG		60	24,57	1.474,20
9	29571 - Bolacha caseira de laranja. Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG		60	24,67	1.480,20
10	29572 - Bolacha caseira de milho. Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de	KG		60	25,27	1.516,20








2

	validade, lote e informações nutricionais.					
11	32438 - Bolo de Baunilha Sem Glúten. Bolo caseiro sem glúten, sem lactose, sem leite, sem conservantes, corantes, gordura hidrogenada. Unidades de 400 g.	Un		5	21,01	105,05
12	32439 - Brócolis fresco. Preferencialmente orgânico. Características: boa qualidade, cor verde-escura, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente.	KG		60	8,04	482,40
13	29574 - Caqui. Preferencialmente orgânico. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG		200	5,32	1.064,00
14	32441 - Cenoura. Preferencialmente orgânica. Sem folhas. Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sujidades. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG		120	4,94	592,80
15	26598 - Chicória. Preferencialmente orgânica. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverá estar danificada por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	KG		60	7,67	460,20
16	32442 - Chuchu. Preferencialmente orgânico. Características: íntegro, livre de doenças e sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, de primeira qualidade.	KG		40	3,10	124,00
17	26177 - Cuca com Farofa. A cuca não deve estar embatumada, seca ou queimada. Deve ser fresca, doce, leve, com coloração clara e uniforme e conter bastante farofa na cobertura.	KG		100	18,36	1.836,00
18	29579 - Doce de frutas. Sabores: uva, maçã, pêra, pêssego contendo polpa de fruta, consistência gelatinosa, em vidro de aproximadamente 600 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega.	Un		45	18,52	833,40
19	29580 - Espinafre. Preferencialmente orgânico. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcho, íntegro, adequado para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverá estar danificado por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades,	KG		10	9,24	92,40



 3,


	parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico.					
20	29581 - Feijão carioca. Preferencialmente orgânico. Características técnicas: feijão da última safra. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG		40	9,14	365,60
21	23984 - Feijão Preto. Preferencialmente orgânico. Características técnicas: feijão da última safra. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG		160	8,85	1.416,00
22	29583 - Grostoli macio. Elaborado de forma artesanal. Deve ser macio e fresco, apresentar cor e cheiro próprios, não serão aceitos queimados, secos ou duros. Embalagem em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG		40	17,37	694,80
23	29584 - Laranja. Preferencialmente orgânica. Características: fruto de tamanho médio, íntegros e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração alaranjada uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Odor agradável e sabor doce. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG		100	4,11	411,00
24	29585 - Limão. Preferencialmente orgânica. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG		10	4,28	42,80
25	29586 - Macarrão caseiro furado grosso. Elaborado de forma artesanal furado grosso. Deve apresentar cor e cheiro próprios. Congelado a -12°C ou menos. Embalagem de 500g em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 2 meses.	KG		100	15,10	1.510,00
26	31898 - Pão Caseiro Integral de Forma Fatiado. Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado, preparado com farinha de trigo, no mínimo, 20% integral. Serão rejeitados pães	Un		175	11,11	1.944,25





	queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável.					
27	31899 - Pão Caseiro de Milho Fatiado. Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável.	Un		45	10,26	461,70
28	29592 - Poncã. Preferencialmente orgânica. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG		80	5,08	406,40
29	31772 - Repolho Branco. Preferencialmente orgânico. Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica.	KG		100	3,02	302,00
30	29595 - Suco de uva tinto integral. Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte comestível da uva (<i>Vitis</i> spp.), através de processo tecnológico adequado. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. A embalagem do produto deverá ser composta por garrafas de vidro com capacidade de 1,5 litros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias do momento da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	Un		60	18,20	1.092,00
31	29596 - Tortéi de abóbora pastel. Massa composta de farinha de trigo, ovos e sal, com recheio de abóbora cabotiá cozida, queijo parmesão, farinha de rosca, noz-moscada e canela. No formato de pastel pequeno.	KG		80	19,18	1.534,40
32	28987 - Morango Fruto fresco, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG		20	17,75	355,00
33	32445 - Pepino. Preferencialmente orgânico. Características Técnicas: de 1ª qualidade, deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sujidades. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio a pequeno.	KG		25	4,15	103,75

	Não poderá estar murcho.					
34	31767 - Pêssego - fruta da época Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG		70	5,96	417,20
35	29594 - Rúcula. Preferencialmente orgânica. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	KG		20	8,73	174,60
36	36386 - Maço de tempero verde. Aproximadamente 200 gramas de salsinha e 200 gramas de cebolinha, de 1ª qualidade.	MAÇO		8	5,74	45,92
37	23425 - Vagem. Com características íntegras e de primeira qualidade, fresca, limpa, coloração verde uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG		20	9,96	199,20
Total (R\$):						26.117,89

A sessão foi acompanhada pela Nutricionista Tatiana Correa Venceslau, a qual afirmou a desnecessidade de amostras pois os produtos ofertados são conhecidos pelo município.

Nada mais havendo a tratar, o Presidente encerra os trabalhos e submete à apreciação do Sr. ALCIDIR FELCILCHER, Prefeito Municipal, para posterior homologação. Eu, Fabricio Gonzatti conduzi a sessão e lavrei a presente Ata que segue assinada por mim e pelos demais presentes.

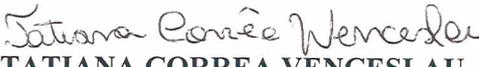

EVERTON CAMPAGNIN
Equipe de Apoio


WHELITON LUIZ GODINHO
Secretário


IRACEMA CORREA SONÁLIO
Representante COOPERTRINTA

Arroio Trinta - SC, 21/07/2021

FABRICIO GONZATTI
Presidente


TATIANA CORREA VENCESLAU
Nutricionista