



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 Nº 0184/2022 – CP

Chamada Pública Nº 0002/2022 - CP

ATA PROPOSTA DE PREÇOS

Ao nono dia do ano de dois mil e vinte e três (09/01/2023), às nove horas e trinta minutos (09:30), reuniram-se na sala de Reuniões da Prefeitura Municipal de Arroio Trinta, junto a sede do Poder Executivo Municipal, a Comissão Permanente de Licitações provisória, nomeada pelo Senhor ALCIDIR FELCHILCHER, Prefeito Municipal de Arroio Trinta, Estado de Santa Catarina, através do Decreto nº 2386 de 06 de janeiro de 2023, constituindo-se da seguinte forma: Presidente: **MARCILENE DE OLIVEIRA BALDO**, Secretário: **ARY JUNIOR DIAS e EVERTON CAMPAGNIN** como membro, para a abertura dos envelopes de habilitação das empresas vencedoras do processo acima mencionado, tendo como objeto: **SOLICITO 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 DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA FABIANA APARECIDA NUNES POSSATO E PARA A ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA JACY FALCHETTI, PARA EXERCÍCIO DE 2023, CONFORME CRONOGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.**

A forma de avaliação é Menor Preço Unitário, desde que atendidas as especificações do edital. Após análise das propostas apresentadas, nada de irregular foi constatado e a Comissão classificou como vencedor o seguinte fornecedor e respectivos itens:

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

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	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	KG	180	7,32	1.317,60



	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.				
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	130	6,22	808,60
3	32428 - Agnoline. Para sopa, feito com massa caseira, com recheio de frango. Embalado em embalagens de 500g.	KG	200	41,58	8.316,00
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	130	8,28	1.076,40
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	200	11,44	2.288,00
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	230	5,99	1.377,70
7	31896 - Beterraba Preferencialmente orgânica. Sem folhas, de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa.	KG	250	7,53	1.882,50
8	31897 - Bolacha Caseira de Açúcar Mascavo Bolacha com boa aparência de	KG	100	38,00	3.800,00

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



	massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assados, 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.				
9	29571 - Bolacha caseira de laranja. Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assados, 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	100	35,87	3.587,00
10	29572 - Bolacha caseira de milho. Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assados, 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	120	35,87	4.304,40
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	8	19,54	156,32
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	170	15,63	2.657,10
13	29574 - Caqui. Preferencialmente orgânico. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e	KG	350	7,94	2.779,00



	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.				
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	330	9,78	3.227,40
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	200	12,12	2.424,00
16	32442 - Chuchu. Preferencialmente orgânico. Características: íntegro, livre de doenças e sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, de primeira qualidade.	KG	200	6,59	1.318,00
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	220	34,80	7.656,00
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	100	22,05	2.205,00
19	29580 - Espinafre. Preferencialmente orgânico. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcho, íntegro, adequado para o consumo,	KG	30	14,90	447,00



	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, 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	80	11,88	950,40
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	350	9,82	3.437,00
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	110	30,70	3.377,00
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	KG	210	6,50	1.365,00

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



	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.				
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	25	9,53	238,25
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	240	21,46	5.150,40
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 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	280	14,79	4.141,20
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	110	15,26	1.678,60
28	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. Não poderá estar murcho.	KG	100	6,00	600,00



29	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	300	6,33	1.899,00
30	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	250	6,46	1.615,00
31	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	230	18,24	4.195,20
32	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	100	40,45	4.045,00
33	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	KG	120	26,18	3.141,60

[Handwritten signatures and initials in blue ink]




	para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.				
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	230	8,37	1.925,10
35	36386 - Maço de tempero verde. Aproximadamente 200 gramas de salsinha e 200 gramas de cebolinha, de 1ª qualidade.	MAÇO	35	5,96	208,60
36	26600 - Couve folha. 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	25	11,23	280,75
37	37181 - Pão Caseiro de aipim fatiado. Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans e farinhas ultraprocessadas. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável	Un	120	15,44	1.852,80
38	38758 - Acelga In natura preferencialmente orgânica. Fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. No ato da entrega as suas condições deverão estar de acordo com os procedimentos determinados pela	KG	80	7,24	579,20



	legislação vigente. Acondicionados em embalagem de polietileno atóxico.				
39	31290 - Alho Nacional. Características: de primeira qualidade, grão, firme, intacto, com cabeças inteiras e com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	12	26,10	313,20
40	31770 - Melancia: 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	600	5,14	3.084,00
				Total Geral	95.705,32

Nada mais havendo a tratar, a Comissão encerra os trabalhos e submete à apreciação do Sr. ALCIDIR FELCILCHER, Prefeito Municipal, para posterior adjudicação e homologação. A Ata é lavrada e segue assinada pelos presentes:

Arroio Trinta - SC, 09/01/2023


MARCILENE DE OLIVEIRA BALDO
Presidente


ARY JUNIOR DIAS
Secretário


EVERTON CAMPAGNIN
Membro


MARI ALIXANDRINA SERIGHELLI NAVA

COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE ARROIO TRINTA