

**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA**

**CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR Nº 0003/2021**

Processo Administrativo nº 0170/2021

**ATA DE PROPOSTA DE PREÇOS**

Ao vigésimo primeiro dia do mês de janeiro do ano de dois mil e vinte e dois (21/01/2022), às dez horas (10h), reuniram-se na sala de Reuniões da Prefeitura Municipal de Arroio Trinta, junto a sede do Poder Executivo Municipal, a Comissão Permanente de Licitações, nomeada pelo Senhor ALCIDIR FELCHILCHER, Prefeito Municipal de Arroio Trinta, Estado de Santa Catarina, através do Decreto nº 2.146 de 27 de maio de 2021, constituindo-se da seguinte forma: Presidente: **FABRICIO GONZATT**; e, Membro: **ÉVERTON CAMPAGNIN**, o Secretário: **WHELITON LUIZ GODINHO** está de férias, para a abertura dos envelopes de habilitação das empresas participantes do processo acima mencionado, tendo como objeto: **A 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, NO EXERCÍCIO DE 2022, 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 | Marca | Quantidade | Valor unitário (R\$) | Valor total (R\$) |
|------|---|--------------|-------|------------|----------------------|-------------------|
| 1    | 26587 - Abóbora cabotiá.<br>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 | KG           |       | 150        | 4,48                 | 672,00            |

Handwritten signatures and the number 1.

|    |   |    |  |     |       |          |
|----|---|----|--|-----|-------|----------|
|    | aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.   |    |  |     |       |          |
| 3  | 32428 - Agnoline.<br>Para sopa, feito com massa caseira, com recheio de frango. Embalado em embalagens de 500g.   | KG |  | 200 | 27,13 | 5.426,00 |
| 4  | 32434 - Aipim/Mandioca.<br>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 | 6,29  | 817,70   |
| 5  | 26590 - Alface crespa ou americana.<br>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 | 7,89  | 789,00   |
| 6  | 32437 - Batata doce.<br>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 |  | 150 | 4,71  | 706,50   |
| 7  | 31896 - Beterraba<br>Preferencialmente orgânica. Sem folhas, de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa.  | KG |  | 250 | 5,21  | 1.302,50 |
| 8  | 31897 - Bolacha Caseira de Açúcar Mascavo<br>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 |  | 100 | 27,00 | 2.700,00 |
| 9  | 29571 - Bolacha caseira de laranja.<br>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 |  | 120 | 26,14 | 3.136,80 |
| 10 | 29572 - Bolacha caseira de milho.<br>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 |  | 120 | 27,02 | 3.242,40 |

|    |  |    |  |     |       |          |
|----|--|----|--|-----|-------|----------|
|    | validade, lote e informações nutricionais.   |    |  |     |       |          |
| 11 | 32438 - Bolo de Baunilha Sem Glúten.<br>Bolo caseiro sem glúten, sem lactose, sem leite, sem conservantes, corantes, gordura hidrogenada. Unidades de 400 g.   | Un |  | 12  | 23,03 | 276,36   |
| 12 | 32439 - Brócolis fresco.<br>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 |  | 160 | 8,22  | 1.315,20 |
| 13 | 29574 - Caqui.<br>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 | 5,95  | 1.190,00 |
| 14 | 32441 - Cenoura.<br>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 |  | 210 | 5,30  | 1.113,00 |
| 15 | 26598 - Chicória.<br>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  | 8,62  | 517,20   |
| 16 | 32442 - Chuchu.<br>Preferencialmente orgânico. Características: íntegro, livre de doenças e sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, de primeira qualidade.   | KG |  | 100 | 4,27  | 427,00   |
| 17 | 26177 - Cuca com Farofa.<br>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 |  | 240 | 19,01 | 4.562,40 |
| 18 | 29579 - Doce de frutas.<br>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 |  | 110 | 16,75 | 1.842,50 |
| 19 | 29580 - Espinafre.<br>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, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico. | KG |  | 20  | 9,75  | 195,00   |
| 20 | 29581 - Feijão carioca.<br>Preferencialmente orgânico. Características técnicas: feijão da última safra. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, impurezas (grãos partidos e  | KG |  | 80  | 10,25 | 820,00   |

|    |  |    |  |     |       |          |
|----|--|----|--|-----|-------|----------|
|    | 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.   |    |  |     |       |          |
| 21 | 23984 - Feijão Preto.<br>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 |  | 400 | 9,12  | 3.648,00 |
| 22 | 29583 - Grostoli macio.<br>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 | 19,08 | 2.098,80 |
| 23 | 29584 - Laranja.<br>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 |  | 210 | 4,46  | 936,60   |
| 24 | 29585 - Limão.<br>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 |  | 20  | 4,75  | 95,00    |
| 25 | 29586 - Macarrão caseiro furado grosso.<br>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 |  | 220 | 17,60 | 3.872,00 |
| 26 | 31898 - Pão Caseiro Integral de Forma Fatiado.<br>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 |  | 310 | 13,11 | 4.064,10 |
| 27 | 31899 - Pão Caseiro de Milho Fatiado.<br>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 | 12,64 | 1.390,40 |

|    |  |    |  |     |       |          |
|----|--|----|--|-----|-------|----------|
| 28 | 32445 - Pepino.<br>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 |  | 50  | 4,52  | 226,00   |
| 29 | 29592 - Poncã.<br>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 | 5,45  | 1.635,00 |
| 30 | 31772 - Repolho Branco.<br>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 |  | 200 | 3,57  | 714,00   |
| 31 | 29594 - Rúcula.<br>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 |  | 40  | 8,79  | 351,60   |
| 32 | 29595 - Suco de uva tinto integral.<br>Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte comestível da uva ( <i>Vitis ssp.</i> ), 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 |  | 140 | 18,24 | 2.553,60 |
| 33 | 29596 - Tortéi de abóbora pastel.<br>Massa composta de farinha de trigo, ovos e sal, com recheio de abóbora cabotíã cozida, queijo parmesão, farinha de rosca, noz-moscada e canela. No formato de pastel pequeno.   | KG |  | 150 | 24,45 | 3.667,50 |
| 34 | 28987 - Morango<br>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 |  | 50  | 19,75 | 987,50   |
| 35 | 31767 - Pêssego - fruta da época<br>Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo,  | KG |  | 200 | 6,25  | 1.250,00 |

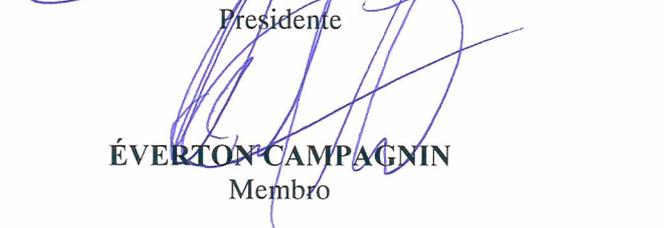



|                    |   |      |  |     |       |           |
|--------------------|---|------|--|-----|-------|-----------|
|                    | coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.   |      |  |     |       |           |
| 36                 | 36386 - Maço de tempero verde.<br>Aproximadamente 200 gramas de salsinha e 200 gramas de cebolinha, de 1ª qualidade.  | MAÇO |  | 10  | 4,79  | 47,90     |
| 37                 | 23425 - Vagem.<br>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   |  | 40  | 9,76  | 390,40    |
| 38                 | 26600 - Couve folha.<br>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   |  | 20  | 6,12  | 122,40    |
| 40                 | 37181 - Pão Caseiro de aipim fatiado.<br>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 | 11,20 | 1.344,00  |
| <b>Total (RS):</b> |   |      |  |     |       | 60.446,36 |

Entretanto não foram apresentadas propostas para os itens 02, 39 e 41, conforme a representante são alimentos de difíceis de serem cultivados em nossa região. Nada mais havendo a tratar, a Comissão encerra os trabalhos e submete à apreciação do Sr. ALCIDIR FELCHILCHER, Prefeito, para posterior homologação. A ata é lavrada e segue assinada pelos presentes.

Arroio Trinta - SC, 21 de janeiro de 2022.

  
**FABRÍCIO GONZATTI**  
 Presidente

  
**ÉVERTON CAMPAGNIN**  
 Membro

Representante da empresa:

  
 Iracema Corrêa Sonálio

**COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE ARROIO TRINTA**