

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 0173/2023 - CP

Pregão Presencial Nº 0003/2023 - CP

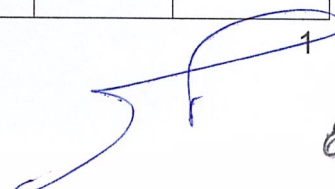
ATA PROPOSTA DE PREÇOS

Ao quinto dia do ano de dois mil e vinte e quatro (05/01/2024), 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 e Agente de Contratação, nomeada pelo Senhor ALCIDIR FELCHILCHER, Prefeito Municipal de Arroio Trinta, Estado de Santa Catarina, através do Decreto nº 2539 de 02 de janeiro de 2024, constituindo-se da seguinte forma: **Agente de Contratações MURIEL FERREIRA DA SILVA CORREA, Membro: ELIANI SERIGHELLI LIDANI**, para a abertura dos envelopes de habilitação das empresas vencedoras 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 11.947/2009 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 2024, conforme Cronograma Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.**

A forma de avaliação é Menor Preço Unitário, desde que atendidas as especificações do edital. Após análise da proposta apresentada, nada de irregular foi constatado e a Agente de Contratações juntamente com Membro da Comissão, classificou como vencedor o seguinte fornecedor e respectivos itens:

5415 - Iracema Correa Sonálio (020.140.229-76)

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Marca	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
10	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	KG		100	36,98	3.698,00



	fungos e bolores. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
11	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		100	35,23	3.523,00
12	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 validade, lote e informações nutricionais.	KG		100	34,58	3.458,00
20	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	KG		240	17,62	4.228,80

	cobertura. A embalagem deve ser individualizada, plástica, estéril e descartável, devidamente rotulada com todas as informações obrigatórias pela legislação vigente.					
25	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	700	11,12	7.784,00	
27	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	174	31,44	5.470,56	
30	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,	KG	115	21,30	2.449,50	

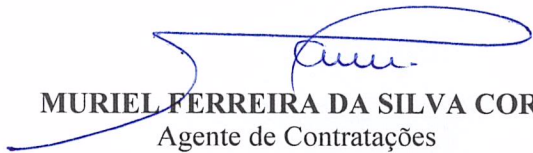
	data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 2 meses.					
31	40315 - Massa de pizza. Preparada de forma artesanal com os ingredientes habituais da receita. Sem aditivos, sem corantes. Deve apresentar cor e cheiro próprios. Deve ser entregue congelada a -12°C ou menos. Embalagem de no mínimo 150g. Rótulo contendo informações de marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade de 30 dias.	Un	120	4,90	588,00	
36	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	150	15,20	2.280,00	
37	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	150	13,72	2.058,00	
38	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	Un	340	12,21	4.151,40	


4

	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.					
Total (R\$):						39.689,26

Nada mais havendo a tratar, a Agente de Contratações, juntamente com o Membro da Comissão, encerram os trabalhos e submetem 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, 05/01/2024


MURIEL FERREIRA DA SILVA CORREA
Agente de Contratações


ELIANI SERIHELLI LIDANI
Membro da Comissão

FORNECEDORES PARTICIPANTES:


IRACEMA CORREA SONÁLIO