

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

Processo Administrativo N° 0150/2024
Dispensa de Licitação N° 0045/2024
Chamada Pública N° 0002/2024 - CP

ATA PROPOSTA DE PREÇOS

Aos dezesseis dias do mês de janeiro do ano de dois mil e vinte e cinco (16/01/2025), 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 Licitações e Agente de Contratação, nomeada pelo Senhor ANTONIO SERIGHELLI, Prefeito Municipal de Arroio Trinta - Santa Catarina, através do Decreto nº 2660 de 02 de janeiro de 2025, constituindo-se da seguinte forma: **Agente de Contratações: MURIEL FERREIRA DA SILVA CORREA, Membro: ELIANI SERIGHELLI LIDANI, Membro: CRISLAINE SCOPAL**, para a abertura dos envelopes de PROJETO DE VENDA das empresas credenciadas do processo acima mencionado, tendo como objeto: **Escolha da proposta mais vantajosa, objetivando a aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, nos termos da Lei 11.947/2009, Resolução 06/2020 e Lei 14.133/21 a serem adquiridos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações Familiares, destinados à elaboração da Alimentação Escolar para os alunos do Centro Municipal de Educação Infantil Professora Fabiana Aparecida Nunes Possato e para a Escola Municipal Professora Jacy Falchetti de Arroio Trinta – Santa Catarina, Recursos do FNDE/PNAE com pedidos parcelados durante o exercício de 2025, conforme exigências estabelecidas no edital e seus anexos.**

7.1 - Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

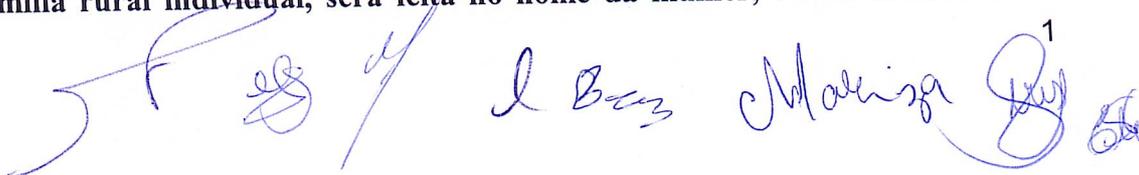
7.2 - Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I – O grupo de projetos de **fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;**
- II – O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III – O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV – O grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

7.3 - Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

Obs.: A aquisição dos gêneros alimentícios de que trata o inciso I acima, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50%



Handwritten signatures in blue ink at the bottom of the page, including a large signature on the left and several smaller ones on the right, one of which has a small '1' above it.

(cinquenta por cento) do valor adquirido (conforme § 3º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, incluído pela Lei nº 14.660/2023).

II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados no item 7.2, nº II e III.

Para os participantes Iracema Corrêa Sonálio e Iria Romana Giacomini de Bortoli, foi necessário o sorteio para desempate referente aos itens: Feijão Carioca, Feijão Preto e Tortéi.

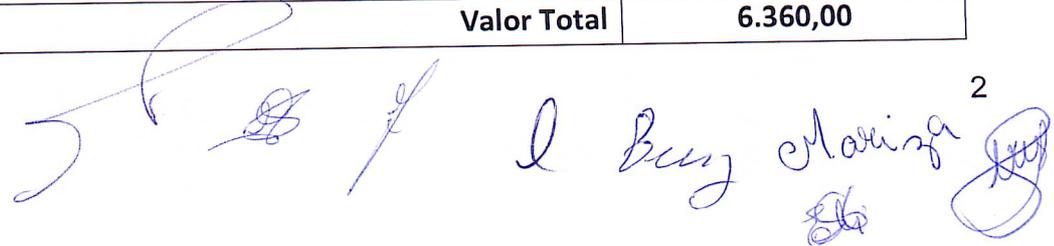
Para os participantes Mariza Serafini Mugnol e Luiz Possenti, foi necessário o sorteio para desempate referente ao item: Limão

Para os participantes Cooperativa Central Sabor Colonial e Cooperativa COPAVIDI, foi utilizado o critério de Região Geográfica Imediata para desempate.

Após análise dos critérios acima, a Agente de Contratações juntamente com os Membros da Comissão, classificou como vencedores os seguinte fornecedores e seus respectivos itens:

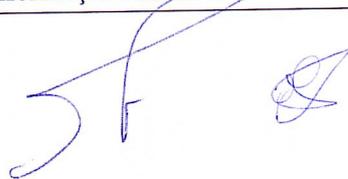
5415 - IRACEMA CORREA SONÁLIO (020.140.229-76)

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
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	600	10,60	6.360,00
Valor Total					6.360,00



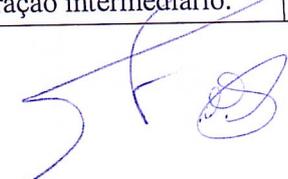
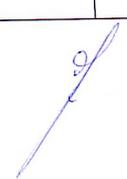
IRIA ROMANA GIACOMIN DE BORTOLI

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
18	<p>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.</p>	Un	40	22,10	884,00
19	<p>40314 - DOCE DE FRUTAS, SEM AÇÚCAR, 600 GRAMAS. Doce natural de fruta sem adição de açúcar. Sabores: uva, maçã, pêra ou 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.</p>	Un	30	28,50	855,00
20	<p>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. rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	KG	180	13,50	2.430,00






28	<p>41067 - PÊSSEGO "In natura", preferencialmente orgânico. De primeira qualidade, com casca sadia, sem batidas, danos ou partes estragadas. Tamanho médio em torno de 90g e grau de maturação intermediário.</p>	KG	300	8,90	2.670,00
31	<p>29595 - SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 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 <u>garrafas de vidro com capacidade de 1,5 litros.</u> 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.</p>	Un	400	21,20	8.480,00
34	<p>29596 - TORTEI DE ABÓBORA TIPO 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. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável, devidamente rotulado com todas as informações obrigatórias pela legislação vigente.</p>	KG	100	37,70	3.770,00
36	<p>41069 - NECTARINA "In natura". De primeira qualidade, com casca sadia, sem batidas, danos ou partes estragadas. Tamanho médio e grau de maturação intermediário.</p>	KG	100	8,80	880,00




Valor Total	19.969,00
--------------------	------------------

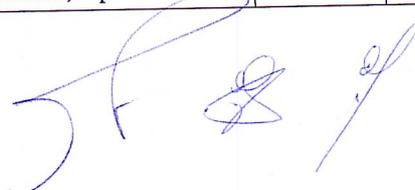
LUIZ POSSENTI

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
13	<p>29574 - CAQUI "In natura", 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.</p>	KG	310	8,50	2.635,00
22	<p>29584 - LARANJA "In natura", 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.</p>	KG	520	5,40	2.808,00
23	<p>29585 - LIMÃO "In natura", 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.</p>	KG	20	5,10	102,00
29	<p>29592 - PONKAN 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</p>	KG	500	7,80	3.900,00

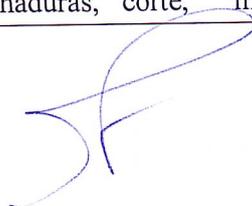
conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.				
Valor Total			9.445,00	

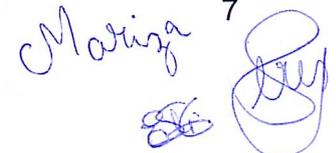
MARIZA SERAFINI MUGNOL

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	29564 - 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	120	5,10	612,00
2	26588 - ABOBRINHA ITALIANA. "In natura", preferencialmente orgânica. Produto limpo 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. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	KG	120	5,40	648,00
3	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	KG	100	7,30	730,00




	<p>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 legislação vigente.</p> <p>Acondicionados em embalagem de polietileno atóxico.</p>				
5	<p>26590 - ALFACE CRESPA OU AMERICANA</p> <p>"In natura", 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.</p> <p>Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização.</p> <p>Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.</p>	KG	200	15,40	3.080,00
8	<p>31896 – BETERRABA</p> <p>"In natura", preferencialmente orgânica. Sem folhas, de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente.</p>	KG	300	5,40	1.620,00
9	<p>32439 - BRÓCOLIS FRESCO</p> <p>"In natura", preferencialmente orgânico. Características: boa qualidade, cor verde-escuro, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente.</p>	KG	320	10,90	3.488,00
10	<p>31775 - COUVE FLOR</p> <p>"In natura". Preferencialmente orgânico. Características: sem as folhas, de boa qualidade, fresco, de primeira. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.</p> <p>Isento de aroma e sabor estranhos, sem rachaduras, corte, manchas,</p>	KG	60	12,20	732,00



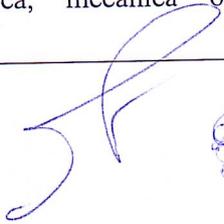

 Maria ⁷


	machucaduras, bolores, insetos e larvas, ou outros defeitos que possam alterar a sua qualidade. Acondicionados em sacos plásticos.				
14	31295 - CEBOLA "In natura". Lavada, sem sujidades e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	100	6,50	650,00
15	27357 - CENOURA Características: in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, com casca sadia, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Não deverá ser entregue cenoura diversa.	KG	250	6,40	1.600,00
16	41064 - FOLHAS VERDES - CHICÓRIA/COUVE FOLHA/RÚCULA/ESPINAFRE "In natura", 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	150	14,30	2.145,00
17	32442 - CHUCHU "In natura", preferencialmente orgânico. Características: íntegro, livre de doenças e sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, de primeira qualidade.	KG	150	4,80	720,00
25	41066 - MILHO VERDE EM ESPIGA "In natura", preferencialmente orgânico. Sem a palha. De primeira qualidade, tamanho médio, sem partes estragadas. Não poderá estar murcho ou seco.	Un	300	1,50	450,00





	Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico.				
26	28987 - MORANGO "In natura", preferencialmente orgânico. De primeira qualidade, tamanho médio, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem partes estragadas, sem mofo, sem bolor, isento de sujidades parasitas ou larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno e bandejas plásticas.	KG	100	33,70	3.370,00
27	32445 - PEPINO "In natura", preferencialmente orgânico. De primeira qualidade, tamanho médio a pequeno, com casca sadia e sem partes estragadas. Não poderá estar murcho.	KG	120	5,30	636,00
30	31772 - REPOLHO BRANCO "In natura", 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	3,80	950,00
32	31773 - TOMATE LONGA VIDA "In natura", preferencialmente orgânico. Fruto fresco de tamanho médio, 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	100	7,70	770,00

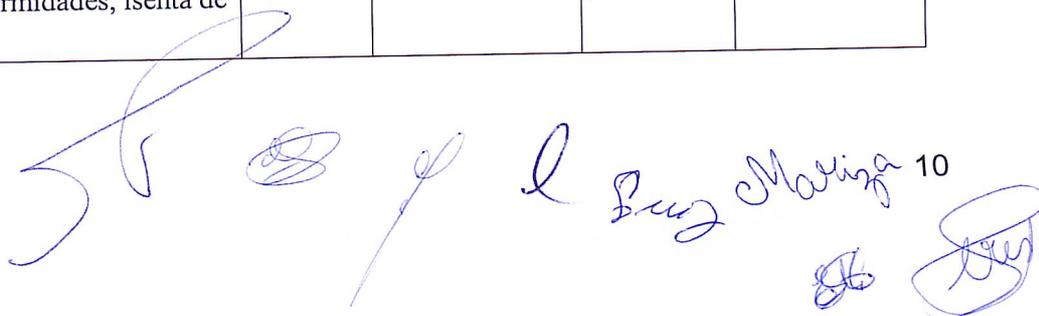





	Produtos demasiadamente maduros não serão aceitos.				
33	41068 - TEMPERO VERDE "In natura", preferencialmente orgânico. Maço com <u>aproximadamente 250 gramas de salsinha e 250 gramas de cebolinha,</u> de primeira categoria. Não poderá estar murcho ou com partes estragadas. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	MAÇO	100	5,20	520,00
35	40972 - VAGEM "In natura", preferencialmente orgânica. De primeira qualidade, fresca, sem manchas, não poderá estar murcha ou com partes estragadas. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	KG	10	12,50	125,00
Valor Total				22.846,00	

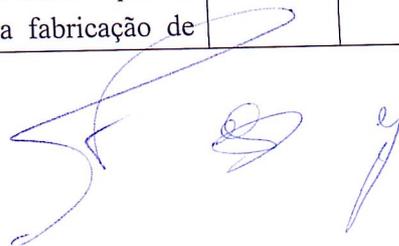
COOPERATIVA COPAVIDI

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
4	31306 - AIPIM/MANDIOCA 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	150	8,90	1.335,00
6	32437 - BATATA DOCE "In natura", 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.	KG	350	5,20	1.820,00

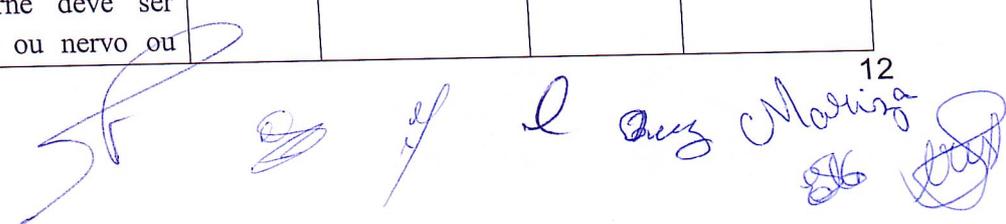


 Luiz Mariza 10

	Pode apresentar-se com a pele rosada ou roxa, com tamanho grande ou médio.				
7	29569 - BATATA SALSA "In natura". Lavada, de 1ª qualidade, estarem suficientemente desenvolvidas, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho médio.	KG	10	9,90	99,00
24	41065 - MELÂNCIA "In natura". Fresca, frutos com 70 a 80% de maturação climatizada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, sem sujidades. <u>Peso entre 8 a 10 kg a unidade.</u>	KG	500	3,40	1.700,00
11	41012 - CARNE BOVINA MOÍDA MAGRA, DE 1ª QUALIDADE A carne deve ser de boa qualidade Características técnicas: Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, parasitas ou sujidades e com odor agradável. Livre de qualquer substancia que possa se contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. DEVE SEGUIR A PORTARIA SDA Nº664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022 QUE DISPOE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MOÍDA. A porcentagem máxima de gordura da carne moída deverá ser informada no painel principal, próximo à denominação de venda. É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas, conforme a espécie animal utilizada como matéria prima. A matéria-prima para fabricação de	KG	100	38,70	3.870,00




	<p>carne moída deve ser exclusivamente carne, submetida a processamento prévio de resfriamento ou congelamento. As carnes utilizadas como matéria-prima na elaboração da carne moída devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. É permitido somente o uso da gordura inerente ao corte, utilizado para a produção de carne moída. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos, ou obtidas de quaisquer outros processos de separação mecânica dos ossos. Não é permitida a utilização de carne industrial para a fabricação de carne moída. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de miúdos. A carne deve estar congelada a -12 a -18°C. Embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg, com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve ser individual e conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 3 meses.</p> <p>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>				
12	<p>41011 - CUBOS BOVINO DE PRIMEIRA, PATINHO Características: a carne deve ser patinho, sem gordura ou nervo ou</p>	KG	80	43,20	3.456,00



<p>cartilagem, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, congelada a -12 a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante, conforme legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, e quantidade (peso), deve apresentar rotulagem individual (um rótulo por embalagem).</p> <p>Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, em embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 3 meses.</p> <p>A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>				
Valor Total			12.280,00	

Este participante fica condicionado a apresentação de documentação complementar, conforme ata de habilitação.

Nada mais havendo a tratar, a Agente de Contratações, juntamente com os Membros da Comissão, encerram os trabalhos e submetem à apreciação do Sr. ANTONIO SERIGHELLI, Prefeito Municipal, para posterior adjudicação e homologação.

A Ata é lavrada e segue assinada pelos presentes:

Arroio Trinta - SC, 16 de janeiro de 2025

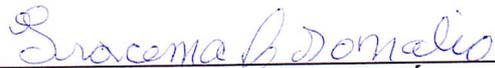

MURIEL FERREIRA DA SILVA CORREA
 Agente de Contratações


ELIANI SERIGHELLI LIDANI
 Membro da Comissão de Apoio


CRISLAINE SCOPEL
 Membro da Comissão de Apoio

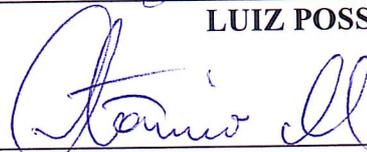
FORNECEDORES PARTICIPANTES:


IRACEMA CORRÊA SONÁLIO


IRIA ROMANA GIACOMIN DE BORTOLI


MARIZA SERAFINI MUGNOL


LUIZ POSSENTI


COOPERATIVA CENTRAL SABOR COLONIAL
Antônio Luiz Schnorr