



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA
CNPJ: 82.826.462/0001-27.
Rua XV de Novembro, 26, Centro.
CEP: 89.590-000 - Arroio Trinta - SC

AUTORIZAÇÃO INÍCIO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Eu, João Paulo Terci, Prefeito Municipal em exercício de Arroio Trinta, Estado de Santa Catarina, no uso das atribuições que me são conferidas, conforme legislação em vigor, especialmente a Lei Complementar nº 123/06, e a Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações posteriores, diante do Parecer Contábil emitido pelo Contador Sr. Ronivan Brandalise, Contador CRC 025.868-O, informando que há dotação orçamentária para a referida despesa, autorizo a abertura do Processo Administrativo abaixo especificado:

Processo Administrativo: 00150/2024-DL-CP
Chamada Pública - Dispensa de Licitação 0045/2024-DL-CP
Setor Solicitante: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, através da Solicitação de Compras nº329/2024

Responsável jurídico: Ary Junior Dias
Data de Emissão: 27/11/2024
Forma de Julgamento: Por item

Objeto: Escolha da proposta mais vantajosa, objetivando a aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento do 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.

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	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	KG	120	5,10	612,00

	<p>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.</p>				
2	<p>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.</p>	KG	120	5,40	648,00
3	<p>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 legislação vigente. Acondicionados em embalagem de polietileno atóxico.</p>	KG	100	7,30	730,00
4	<p>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.</p>	KG	150	8,90	1.335,00
5	<p>26590 - ALFACE CRESPA OU AMERICANA "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,</p>	KG	200	15,40	3.080,00

	<p>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.</p>				
6	<p>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. Pode apresentar-se com a pele rosada ou roxa, com tamanho grande ou médio.</p>	KG	350	5,20	1.820,00
7	<p>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.</p>	KG	10	9,90	99,00
8	<p>31896 – BETERRABA "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 "In natura", preferencialmente orgânico. Características: boa qualidade, cor verde-escura, 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 "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. Isento de aroma e sabor estranhos, sem rachaduras, corte, manchas, machucaduras, bolores, insetos e larvas, ou outros defeitos que possam alterar a sua</p>	KG	60	12,20	732,00

	<p>qualidade. Acondicionados em sacos plásticos.</p>				
11	<p>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 N°664, 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 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</p>	KG	100	38,70	3.870,00

	<p>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</p> <p>Características: a carne deve ser patinho, sem gordura ou nervo ou 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). 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>	KG	80	43,20	3.456,00
13	<p>29574 - CAQUI</p> <p>"In natura", preferencialmente orgânico. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios.</p> <p>Grau de maturação tal que lhe permita</p>	KG	310	8,50	2.635,00

	<p>suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p>				
14	<p>31295 - CEBOLA “In natura ”.</p> <p>Lavada, sem sujidades e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p>	KG	100	6,50	650,00
15	<p>27357 - CENOURA</p> <p>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.</p>	KG	250	6,40	1.600,00
16	<p>41064 - FOLHAS VERDES - CHICÓRIA/COUVE FOLHA/RÚCULA/ESPINAFRE</p> <p>"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.</p>	KG	150	14,30	2.145,00
17	<p>32442 - CHUCHU</p> <p>"In natura", preferencialmente orgânico. Características: íntegro, livre de doenças e sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, de primeira qualidade.</p>	KG	150	4,80	720,00
18	<p>29579 - DOCE DE FRUTAS</p> <p>Sabores: uva, maçã, pêra, pêssego contendo polpa de fruta, consistência gelatinosa, em vidro de <u>aproximadamente 600 gramas.</u></p> <p>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</p>	Un	40	22,10	884,00

	data da entrega.				
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 <u>aproximadamente 600 gramas.</u> 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, <u>contendo 1 kg.</u> 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
21	<p>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, <u>contendo 1 kg.</u> 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.</p>	KG	600	10,60	6.360,00
22	29584 - LARANJA	KG	520	5,40	2.808,00

	<p>"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>				
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
24	<p>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></p>	KG	500	3,40	1.700,00
25	<p>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. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico.</p>	Un	300	1,50	450,00
26	<p>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</p>	KG	100	33,70	3.370,00

	plásticas.				
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
28	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.	KG	300	8,90	2.670,00
29	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 conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	500	7,80	3.900,00
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
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	Un	400	21,20	8.480,00

	<p>com a legislação vigente.</p> <p>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>				
32	<p>31773 - TOMATE LONGA VIDA</p> <p>"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.</p> <p>Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produtos demasiadamente maduros não serão aceitos.</p>	KG	100	7,70	770,00
33	<p>41068 - TEMPERO VERDE</p> <p>"In natura", preferencialmente orgânico. Maço com <u>aproximadamente 250 gramas de salsinha e 250 gramas de cebolinha</u>, de primeira categoria.</p> <p>Não poderá estar murcho ou com partes estragadas.</p> <p>Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.</p>	MAÇO	100	5,20	520,00
34	<p>29596 - TORTÉI DE ABÓBORA TIPO PASTEL</p> <p>Massa composta de farinha de trigo, ovos e sal, com recheio de abóbora cabotiá cozida, queijo parmesão, farinha de rosca, noz-moscada e canela.</p> <p>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
35	<p>40972 - VAGEM</p> <p>"In natura", preferencialmente orgânica. De primeira qualidade, fresca, sem manchas, não poderá estar murcha ou com</p>	KG	10	12,50	125,00

	partes estragadas. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.				
36	41069 - NECTARINA "In natura". De primeira qualidade, com casca sadia, sem batidas, danos ou partes estragadas. Tamanho médio e grau de maturação intermediário.	KG	100	8,80	880,00
Total Geral					70.900,00

Forma de Pagamento: O pagamento será realizado após a entrega dos gêneros alimentícios, mensalmente, até o 10º dia útil do mês subsequente ao fornecimento, por transferência bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

Prazo de Entrega: O prazo para entrega dos gêneros alimentícios, deverá ser de acordo com o Cronograma de Distribuição elaborado pela Nutricionista responsável, conforme cronograma apresentado em anexo ao Edital. As entregas deverão ser realizadas de forma fracionada, ao longo do exercício de 2025, em dia fixo em acordo com a nutricionista da Secretaria de Educação e seguindo o cronograma de entrega pré-estabelecido, mediante emissão da Autorização de Fornecimento, emitida pelo Município de Arroio Trinta.

Local de Entrega: As entregas serão na Escola Municipal Prof.^a Jacy Falchetti, localizada Rua do Comércio, 259, centro de Arroio Trinta e no Centro Municipal de Educação Infantil Prof.^a Fabiana Nunes Possato, localizado na Rua Emílio Cividini, 200 - Centro, Arroio Trinta, no horário das 07:00 às 08:30 h, das 12:00 as 13:00 h ou 15:30 as 17:00 h, com a supervisão de um dos Fiscais do Contrato: Juliana Nesi Biava Telefone: 49-99906-1960, Mariza Tibes Pereira Barboza e-mail: marizabaorboza1233@gmail.com Telefone: 48-99814-9215 ou Camila Emiliane Froelich e-mail: nutri@arroiotrinta.sc.gov.br Telefone: 49-99992-2188.

Forma de Reajuste: Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação da alínea "d", do artigo 124, da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021

Arroio Trinta, 27/11/2024

JOÃO PAULO TERCI
Prefeito Municipal de Arroio Trinta em exercício

DOCUMENTO ASSINADO POR

DATA

CPF/CNPJ

VERIFICAÇÃO

Joao Paulo Terci

28/11/2024 15:52:28 GMT-03:00 02054003964



Documento Assinado Digitalmente

Conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, o documento eletrônico assinado digitalmente tem comprovação pela cadeia da ICP-Brasil com a assinatura qualificada ou com a assinatura avançada pela cadeia gov.br regulada pela Lei nº 14.063 de 23/09/2020.