



Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE CATANDUVAS

Ata Habilitação e Proposta Agricultura Familiar

Processo Licitatório nº 0001/2023– Chamada Pública nº 0001/2023

Agricultura Familiar - Exercício 2023

Aos 06 (seis) dias do mês de fevereiro de 2023, reuniram-se na Sala de Licitação do município de Catanduvas – SC, a partir das 08h30min, em Sessão Extraordinária, o Pregoeiro e Presidente da Comissão Permanente de Licitação do Município de Catanduvas - SC, Sr. Leandro Guerra, devidamente nomeado através do Decreto Municipal nº 2.680/2021, de 04 de janeiro de 2021, alterado pelo Decreto nº 2.734/2021 de 02 de agosto de 2021, acompanhado pelas Sras. Marta Angela Borella Menegat e Francieli Cervelin da Secretaria da Educação e a Sra. Vanessa Belotto Controladora Interna do Município,, juntamente com o representante da Cooperativa Central Sabor Colonial, Sr. Antônio, para analisarem a documentação e proposta referente a Chamada Pública nº 0001/2023, tendo como objeto aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e Empreendedor Rural, exercício 2023. Procedida à conferência, verificou-se que entregaram Documentos e Proposta as seguintes Empresas, por Critério de Julgamento:

**1) Fornecedores Locais:**

- a) Leiliane Salete Katschor - (CPF/MF nº 061.905.829-31);
- b) Leidiane Aparecida Katschor - (CPF/MF nº 055.840.159-70);

**2) Da Região Geográfica Imediata:**

- a) Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar de Jaborá – CoperJaborá (CNPJ/MF nº 05.813.465/0001-85);
- b) Cooperativa Regional dos Agricultores Familiares de Campos Novos, Capinzal, Ouro e Zortéa – Copernostra. (CNPJ /MF nº 09.111.298/0001-81);

**3) Da Região Geográfica Intermediária:**

- a) Cooperativa Central Sabor Colonial (CNPJ nº 12.720.068/0001-24);
- b) Cooperativa de Pequenos Agricultores de Videira e Iomerê – Copavidi (CNPJ/MF 08.971.433/0001-04)

Verificado os documentos apresentados pelos participantes seguimos a legislação, quanto a Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, **“art. 35 Para seleção, os projetos de venda os habilitados devem ser divididos em grupos de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos dos estados, e grupo de projetos do país.”** Seguindo com a tramitação do processo, passamos à análise das Propostas de Preço apresentadas pelas Empresas e a classificação, conforme Resolução, como segue:

**CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em:

- a) projetos de fornecedores locais: Leiliane Salete Katschor: item 14; Leidiane Aparecida Katschor: itens 3, 4 e 5);
- b) projetos de Região Geográfica Imediata:
- c) projetos de Regiões Geográficas Intermediárias,



Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE CATANDUVAS

Verificou-se que ocorreu empate nos itens propostos pelos projetos da região imediata em alguns itens entre as cooperativas: Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar de Jaborá – CoperJaborá e Cooperativa Regional dos Agricultores Familiares de Campos Novos, Capinzal, Ouro e Zortéa – Copernostra, nos itens 08, 09, 11 e 16. Verificado os critérios para desempate, as mesmas permaneceram empatadas nos critérios de desempate, sendo feito sorteio destes itens. O Município solicitou a presença de um terceiro para realizar o sorteio, dando transparência, não estando as pessoas já citadas para realização do sorteio. Verificada ainda que os fornecedores locais apresentaram alvará de funcionamento da cooperativa em que pertencem, porém credenciaram suas propostas em nome das pessoas físicas. Este município, abre prazo até a próxima sexta-feira, dia 10 de fevereiro para apresentarem os alvarás condizentes com a proposta. O Município de Catanduvas, fará diligência para verificar os documentos citados e regularização. Como resultado, extraiu-se o Quadro das Propostas de Preço, parte integrante desta ATA, com a seguinte classificação:

Item	Qtd.	Un	Fornecedor	Descrição	Preço	Preço total
001	1000	KG	<b>COPERNOSTRA</b>	<b>Aipim</b> descascado, congelado, deve ser entregue limpo, sem sujidades, isento de lesões de origem física oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos plásticos de 1 Kg, validade mínima de três meses e registro no órgão competente.	9,14	9.140,00
002	400	KG	<b>COPAVIDI</b>	<b>Batata Doce</b> lavada, de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas.	4,44	1.776,00
003	200	KG	<b>LEIDIANE</b>	<b>Bolacha caseira sem glacê.</b> SEM CONSERVANTES, SEM MARGARNA, GORDURA TRANS, ADOÇANTE ARTIFICIAL, assadas uniformemente. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas. NÃO É PERMITIDO O USO DE ADITIVOS NATURAIS OU ARTIFICIAIS. Não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiças. A embalagem tem que ser plástica, transparente, íntegra, descartável, atóxica. No rótulo impresso. Deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, ingredientes e informação nutricional. A embalagem deve conter até	43,93	8.786,00



				1kg. Data de validade do produto no ato da entrega, deverá ser de, no mínimo de 45 dias.		
004	300	KG	<b>LEIDIANE</b>	<b>Bolacha caseira de fubá.</b> Formab retangular. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas. NÃO É PERMITIDO O USO DE ADITIVOS NATURAIS OU ARTIFICIAIS, SEM CONSERVANTES, SEM MARGARINA, GORDURA TRANS, ADOÇANTE ARTIFICIAL. Ingredientes básicos: ovos, açúcar, farinha de trigo, leite, amido de milho, fubá, sal amoníaco, manteiga, fermento químico. O produto deve apresentar-se integro bem assado, com sabor e odor agradável. Embalagem com até 1kg. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiças.	45,57	13.671,00
005	200	KG	<b>LEIDIANE</b>	<b>Bolacha caseira de manteiga.</b> As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas. NÃO É PERMITIDO O USO DE ADITIVOS NATURAIS OU ARTIFICIAIS, SEM CONSERVANTES, SEM MARGARINA, GORDURA TRANS, ADOÇANTE ARTIFICIAL. Ingredientes básicos: ovos, açúcar, farinha de trigo, leite, amido de milho, sal amoníaco, manteiga, banha, fermento químico. O produto deve apresentar-se integro bem assado, com sabor e odor agradável. Embalagem com até 1kg. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiças.	43,83	8.766,00
006	600	KG	<b>COPAVIDI</b>	<b>Cenoura</b> especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de	3,75	2.250,00



				origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda.		
007	1500	KG	<b>COPERJABORÁ</b>	<b>Carne bovina tipo moída</b> , tipo Patinho, moída, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, (pct 1 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	25,56	38.340,00
008	500	KG	<b>COPERJABORÁ</b>	<b>Carne bovina tipo acém ou coxão mole</b> . Cortada em cubos, sem osso. Características: cortada em cubos de 3cmX3cm, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de	46,38	23.190,00



				refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.		
09	700	KG	<b>COPERNOSTRA</b>	<b>Carne suína</b> , cortada em cubos, sem pele, sem osso, sem pele, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente (de 1kg, em cubos de, no máximo 3cmx3cm de modo que não estejam grudadas umas nas outras após congeladas). Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	18,04	12.628,00
010	600	KG	<b>SABOR COLONIAL</b>	<b>Carne de Frango, coxa e sobrecoxa</b> , sem dorso, de primeira qualidade, firme, congelada, sem machucados, sem pele rasgada nem ossos quebrados, nem penas. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de 6 meses na entrega. Pacotes de 1 kg. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	17,95	10.770,00
011	300	KG	<b>COPERNOSTRA</b>	<b>Doce de frutas</b> natural sem conservantes, embalagem de kg, acondicionados em potes plásticos com tampa. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	31,67	9.501,00
012	700	KG	<b>COPERJABORA</b>	<b>Farinha de milho</b> , safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricada à partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e	5,97	4.179,00



				parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo de validade mínima de 90 dias. Pacote de 1 kg.		
013	2000	KG	<b>COPERJABORA</b>	<b>Laranja comum</b> , de boa qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	6,44	12.880,00
014	1200	KG	<b>LEILIANE</b>	<b>Macarrão Caseiro</b> , tipo espaguete, com ovos, embalados em sacos plásticos de 1 kg, que apresentem identificação do produto, data de fabricação e validade.	15,54	18.648,00
015	100	KG	<b>SABOR COLONIAL</b>	<b>Morango</b> de primeira qualidade, in natura. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos e maduros, bem formados, limpos, sadios, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estar perfeito estado de maturação e conservação.	26,71	2.671,00
016	1000	DZ	<b>COPERJABORA</b>	<b>Ovos de galinha</b> , vermelhos, tipo 1, grandes, frescos, sem rachaduras e limpos. Embalagem fechada, com data de validade recente e aviário de origem, com registro no SIM, SIF ou CISPOA.	10,32	10.320,00
017	200	KG	<b>SABOR COLONIAL</b>	<b>Queijo tipo colonial</b> , produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Peças com até 1kg, com identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.	55,14	11.028,00
018	300	UND	<b>XXXXXX</b>	<b>Repolho verde</b> , tamanho médio, com peso médio de dois quilogramas a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	XXXX	XXXXXX





Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE CATANDUVAS**

019	500	UND	<b>COPERJABORA</b>	<b>Suco de uva integral</b> , embalagem de vidro de 1,5 litro. Registrado e fiscalizado no ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA.	15,01	7.505,00
020	200	UND	<b>SABOR COLONIAL</b>	<b>Suco de maçã concentrado integral</b> , sem adição de açúcar, sem adição de água, pode ser pasteurizado em embalagem de 1,5 litro contendo data de fabricação, data de validade, procedência, ingredientes. Com registro no órgão competente.	14,04	2.808,00
					<b>TOTAL</b>	<b>R\$208.857,00</b>

Nada mais havendo, no uso das minhas atribuições, lavra-se a presente ata e publique-se para que surtam seus efeitos legais, seguindo assinada pelos presentes.

Leandro Guerra \_\_\_\_\_

Marta Angela Borella Menegat \_\_\_\_\_

Francieli Cervelin \_\_\_\_\_

Cooperativa Central Sabor Colonial \_\_\_\_\_

Vanessa Belotto \_\_\_\_\_