



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE CATANDUVAS

Ata Habilitação e Proposta Agricultura Familiar
Processo Licitatório nº 0171/2023– Chamada Pública nº 0004/2023
Agricultura Familiar - Exercício 2024

Aos 02 (dois) dias do mês de fevereiro de 2024, deu-se início na Sala de Licitação do município de Catanduvas – SC, a partir das 10h30min, a análise de documentos e propostas referente a Chamada Pública para Agricultura Familiar nº 0004/2023, tendo como objeto aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e Empreendedor Rural, exercício 2024, onde eu, Leandro Guerra, no uso de minhas atribuições como Agente de Contratação e Pregoeiro do Município de Catanduvas - SC, nomeado através do Decreto Municipal nº 3.030/2023, de 18 de dezembro de 2023, acompanhado pela Sra. Marta Ângela Borella Menegat, representante da Secretaria da Educação, iniciamos a análise dos envelopes entregues dentro do prazo estipulado em edital, onde participam desta Chamada Pública, os seguintes fornecedores: Marinêz Tedesco Savi (CPF nº 039.371.339-33), Mauro Marcelo Savi (CPF nº 007.583.479-01), Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar de Jaborá – CoperJaborá (CNPJ/MF nº 05.813.465/0001-85); Cooperativa Regional dos Agricultores Familiares de Campos Novos, Capinzal, Ouro e Zortéa – Copernostra (CNPJ /MF nº 09.111.298/0001-81); e Cooperativa Central Sabor Colonial (CNPJ nº 12.720.068/0001-24), onde seguiu-se os critérios de julgamento da seguinte forma:

1) Fornecedores Locais:

Não teve participante local, pessoa física ou pessoa jurídica interessado.

2) Da Região Geográfica Imediata:

- a) Marinêz Tedesco Savi (CPF nº 039.371.339-33);
- b) Mauro Marcelo Savi (CPF nº 007.583.479-01);
- c) Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar de Jaborá – CoperJaborá (CNPJ/MF nº 05.813.465/0001-85);
- d) 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);

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:

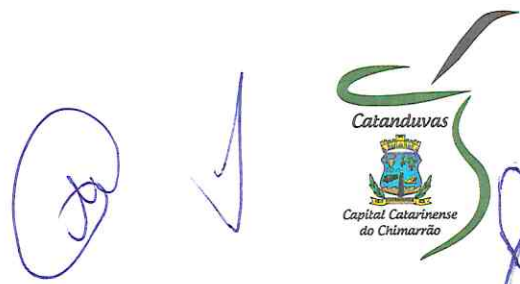
CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

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

- a) projetos de Região Geográfica Imediata:
- b) projetos de Regiões Geográficas Intermediárias,

www.catanduvas.sc.gov.br

Rua Felipe Schmidt, 1435 | Centro | Catanduvas | SC
CEP 89670-000 | Telefone: (49) 3525.6500





Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE CATANDUVAS

Verificou-se que ocorreu empate em alguns itens propostos pelos projetos da região imediata entre fornecedores individuais e fornecedor jurídico: Mauro Savi e Cooperativa Sabor Colonial (item 3) e Marinês Savi e Cooperativa Sabor Colonial (item 7). E conforme critérios de desempate estabelecida na Resolução nº 26 do FNDE, o Grupo Formal possuidor de DAP Jurídico, tem preferência sobre o individual. Também verificamos empate nos itens 10, 11, 17, 18 e 22 entre Grupos Formais com DAP Jurídica: Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar de Jaborá – CoperJaborá e Cooperativa Regional dos Agricultores Familiares de Campos Novos, Capinzal, Ouro e Zortéa – Copernostra. Verificado os critérios de desempates, verificou-se que ambas permanecem empatadas por percentual de agricultores associados, sendo então feito sorteio entre as cooperativas. A Comissão, juntamente com a representante da Secretaria de Educação, na presença da Controladora Interno, Sra. Vanessa Belotto e da auxiliar administrativo, Sra. Patrícia Moraes de Souza, realizaram o sorteio, onde extraiu-se o Quadro a seguir com a classificação e fornecedores:

Item	Produtos/descrição	Fornecedor	Quant	Preço de Aquisição	Total
001	Abóbora tipo moranga cabutiá, de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Em Kg.	Marinês T. Savi	400	4,80	1.920,00
002	Abobrinha – Produto fresco e com grau de maturação incompleto com sementes em formação. Apresentar odor, agradável, consistência firme, casca de fácil soltura, não apresentar perfurações e machucados. Em Kg.	Mauro M. Savi	400	6,42	2.568,00
003	Aipim 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.	Cooperativa Central Sabor Colonial	1000	10,58	10.580,00
004	Alface, lisa ou crespa, de 1ª qualidade colhida recentemente, devendo ser bem desenvolvida com folhas de coloração verde, firme, intacta e limpa, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas ou larvas, sem manchas e apodrecimento e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Em unidade.	Marinês T. Savi	1000	4,25	4.250,00
005	Batata Doce 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. Em Kg.	Marinês T. Savi	600	4,73	2.838,00
006	Batata Salsa - apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Em Kg.	Marinês T. Savi	400	9,00	3.600,00

www.catanduvas.sc.gov.br

Rua Felipe Schmidt, 1435 | Centro | Catanduvas | SC
CEP 89670-000 | Telefone: (49) 3525.6500





Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE CATANDUVAS

007	Bergamota de 1ª qualidade sem danificações físicas, casca íntegra, sem rupturas ou pancadas. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Sem a presença de sujidades, larvas, parasitas e defensivos agrícolas. Unidade média. Com gomos firmes, com suco e íntactos, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Em kg.		2000	5,55	11.100,00
008	Beterraba sem folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, pesando o mínimo duzentos gramas a unidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas em perfeitas condições de conservação e maturação. Em Kg.	Sem Participante Classificado	500	4,83	2.415,00
009	Brócolis de primeira qualidade, colhido recentemente, cor e aparência característica, em indícios de floração. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanhos e coloração uniforme. Em Unidade.	Sem Participante Classificado	1000	5,59	5.590,00
010	Carne bovina tipo moída, tipo Patinho, 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 íntacta 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.	CoperJaborá	2000	26,54	53.080,00
011	Carne bovina tipo acém ou coxão mole. 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, parasitos 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 refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	Copernostra	1000	44,63	44.630,00

www.catanduvassc.gov.br

Rua Felipe Schmidt, 1435 | Centro | Catanduvas | SC
CEP 89670-000 | Telefone: (49) 3525.6500





Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE CATANDUVAS

012	Carne de Frango, coxa e sobrecoxa, 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.	Sem Participante Classificado	1000	9,98	9.980,00
013	Carne suína, 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.	CoperJaborá	700	14,98	10.486,00
014	Cenoura extra especial, sem folhas, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Em Kg.	Sem Participante Classificado	1000	6,20	6.200,00
015	Couve-Folha de primeira qualidade, colhido recentemente, com cor e aparência característica da variedade, com tamanho e coloração uniforme. Sem lesões físicas, isento de insetos e danos por eles provocados, e com ausência de resíduos de fertilizantes. Em maço.	Sem Participante Classificado	500	4,60	2.300,00
016	Chuchu primeira qualidade, pesando entre trezentos a quatrocentos gramas a unidade, 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. Em Kg.	Marinês T. Savi	500	5,50	2.750,00
017	Doce de frutas natural sem conservantes 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. Em Kg.	Coperjaborá	200	35,60	7.120,00
018	Farinha de milho, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricada à partir de matérias	Coperjaborá	1000	6,60	6.600,00

www.catanduvas.sc.gov.br

Rua Felipe Schmidt, 1435 | Centro | Catanduvas | SC
CEP 89670-000 | Telefone: (49) 3525.6500



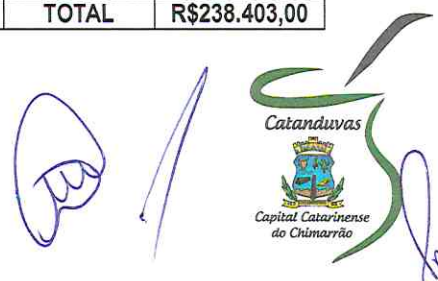


Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE CATANDUVAS

	primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo de validade mínima de 90 dias. Em kg.				
019	Laranja comum, 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. Em Kg.	Coperjaborá	2500	6,10	15.250,00
020	Macarrão Caseiro, tipo espaguete, com ovos, embalados em sacos plásticos de 1 kg, que apresentem identificação do produto, data de fabricação e validade.	Copernostra	1200	18,10	21.720,00
021	Morango 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. Em Kg.	Cooperativa Central Sabor Colonial	100	30,79	3.079,00
022	Ovos de galinha, vermelhos, tipo 1, grandes, frescos, sem rachaduras e limpos. Embalagem fechada, contendo 01 dúzia, com data de validade recente e aviário de origem, com registro no SIM, SIF ou CISPOA.	Coperjaborá	1000	11,50	11.500,00
023	Queijo tipo colonial, 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.	Copernostra	200	56,90	11.380,00
024	Repolho verde, 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. Em unidade.	Sem Participante Classificado	800	5,36	4.288,00
025	Suco de uva integral, embalagem de vidro de 1,5 Lt. Registrado e fiscalizado no ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA.	Coperjaborá	800	17,44	13.952,00
026	Tempero verde, contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Maço com no mínimo <u>100 gr.</u>	Sem Participante Classificado	1000	4,01	4.010,00
				TOTAL	R\$238.403,00

www.catanduvas.sc.gov.br

Rua Felipe Schmidt, 1435 | Centro | Catanduvas | SC
CEP 89670-000 | Telefone: (49) 3525.6500





Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE CATANDUVAS

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.

Catanduvas - SC, 07 de fevereiro de 2024.

Leandro Guerra

Marta Ângela Borella Menegat

Pátricia Morais de Souza

Vanessa Belotto