



**Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN**  
**RUA JOSE CANELLAS, 258**  
**C.N.P.J. 87.612.917/0001-25**  
**SETOR DE LICITAÇÕES**

**Ata de Reunião de Abertura e Julgamento da Documentação e Proposta Financeira da Chamada Pública 2/2019**

Ao(s) Vinte e Dois dia(s) do mês de Agosto do ano de Dois Mil e Dezenove, as Nove Horas, reuniu-se na sala da Secretaria Municipal da Fazenda a Comissão Permanente de Licitação integrada por Carina da Silveira, Agente Administrativo Auxiliar, Valdecir da Silva Seben, Tesoureiro Adjunto e Rosanei de Fatima G. Sarmiento, Contadora, com a finalidade de receber e julgar a documentação e proposta financeira do Processo nº 138/2019, referente a Licitação sob a Modalidade de Chamada Pública nº 2/2019 o qual visa a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino.

**As empresas participantes foram as seguintes:**

Nome da Empresa	Representante
COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS DA AGRICULTURA F	VANDERLEI ZONTA

**Não houve impugnações nos termos do Edital de acordo com o artigo 41, §, I da Lei 8.666/93.** Aberta a reunião pela Presidente da Comissão, a qual solicitou que os membros da Comissão rubricassem os envelopes da documentação e os da proposta financeira. A licitante Coopraff, não se fez representar, enviou envelopes. Após foram abertos os envelopes contendo a documentação, a mesma foi examinada por todos os presentes e rubricadas. A seguir a CPL, por unanimidade de seus membros, decidiu em considerar HABILITADA a empresa participante a prosseguir no certame. A seguir passou-se a abertura e rubrica da proposta financeira. Examinada a proposta financeira foi classificada em primeiro lugar a empresa:

<b>Empresa: COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS DA AGRICULTURA F - 84397</b>					
Item	Quantidade	Unid.	Produto	Valor Unit.	Valor Total
1	2.000,00	UN	ALFACE: Lisa ou crespa, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes.	2,25000	4.500,00
2	4.700,00	KG	Banana caturra: Fruta in natura, com grau médio de maturação, livre de machucados, bolores e sujidades.	2,35000	11.045,00
3	1.150,00	KG	Banana prata: Fruta in natura, com grau médio de maturação, livre de machucados, bolores e sujidades.	2,98000	3.427,00
4	500,00	KG	BATATA-DOCE: In natura, de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	3,25000	1.625,00
5	500,00	KG	BETERRABA: Padrão médio e uniforme, de primeira qualidade, sem folhas, sem ferimentos ou defeitos, sem terra aderida à superfície.	3,85000	1.925,00
6	700,00	KG	BOLACHA CASEIRA: Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitadas bolachas mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas, com aspecto “massa pesada” e de características organolépticas anormais.	13,90000	9.730,00
7	650,00	KG	BOLACHA CASEIRA COM MERENGUE: Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitadas bolachas mal	14,80000	9.620,00



**Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN**  
**RUA JOSE CANELLAS, 258**  
**C.N.P.J. 87.612.917/0001-25**  
**SETOR DE LICITAÇÕES**

Item	Quantidade	Unid.	Produto	Valor Unit.	Valor Total
8	700,00	KG	assadas, queimadas, amassadas, achatadas, com aspecto “massa pesada” e de características organolépticas anormais. CENOURA:	3,60000	2.520,00
			Nova, de 1º qualidade, tamanho médio, de casca sã e sem folhas. Livre de parasitas e sujidades.		
9	550,00	KG	CHIMIER DE FRUTAS: Tipo caseira, sem adição de conservantes, e embalagens de 1 kg. Sabores diversos.	12,98000	7.139,00
10	700,00	KG	CUCA CASEIRA: Cuca com aspecto de massa cozida, miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo. Sabor e odor característicos. Devem ser preparadas a partir de matérias-primas sãs, de 1º qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o produto queimado ou mal cozido.	13,00000	9.100,00
11	250,00	KG	DOCE DE LEITE: Tipo caseiro, sem adição de conservantes, e embalagens 1kg.	12,00000	3.000,00
12	1.200,00	KG	FEIJÃO PRETO: Tipo 1, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos.	4,98000	5.976,00
13	4.000,00	L	IOGURTE/BEBIDA LÁCTEA: Fermentada, com polpa de fruta, em sabores sortidos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, deverá atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem de 1 litro.	4,00000	16.000,00
14	2.000,00	KG	LARANJA: In natura, nova, de 1º qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã e sem rupturas. Livre de sujidades e parasitos.	1,75000	3.500,00
15	700,00	KG	MANDIOCA INSPECIONADA: De 1º qualidade, descascada, livre de sujidades e parasitas, em embalagem de 1kg, com o rotulo de inspeção na embalagem.	4,50000	3.150,00
16	800,00	KG	MORANGO Fresco, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas, larvas	15,00000	12.000,00
17	600,00	DZ	OVOS COLONIAIS: de galinha, selecionados, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras; isentos de sujidades, parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica.	5,98000	3.588,00
18	900,00	KG	PÃO FRANCÊS: Características: aspecto de massa cozida, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	9,98000	8.982,00



**Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN**  
**RUA JOSE CANELLAS, 258**  
**C.N.P.J. 87.612.917/0001-25**  
**SETOR DE LICITAÇÕES**

Item	Quantidade	Unid.	Produto	Valor Unit.	Valor Total
19	1.200,00	KG	PÃO DE CACHORRO-QUENTE: Características: aspecto de massa cozida, preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	10,98000	13.176,00
20	500,00	KG	QUEIJO FATIADO: Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores e sabores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impureza e elementos estranhos.	26,90000	13.450,00
21	1.600,00	KG	REPOLHO: DE 1º qualidade, apresentando grau de evolução completo, de tamanho médio, aroma e cor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Aspecto: Ter proteção mínima de folhas verdes.	4,00000	6.400,00
22	1.050,00	MOL	TEMPERO VERDE: Cheiro verde, composto por salsa e cebolinha. Folhas íntegras, frescas, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos, e folhas deterioradas.	2,25000	2.362,50
23	2.000,00	KG	TOMATE In natura, 1ª qualidade, tamanho médio, deverá apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	5,49000	10.980,00
24	2.000,00	L	SUCO INTEGRAL DE UVA: Suco de uva tinto integral sem adição de açúcar e sem conservantes, pronto para consumo.	11,00000	22.000,00
<b>Total dos Produtos</b>					<b>185.195,50</b>

As demais classificações constam no mapa comparativo que fica fazendo parte integrante desta. Diante disso, foi determinado a subida para autoridade superior, para querendo, adjudicar o objeto a(s) empresa(s) vencedora(s). Nada mais a tratar, a reunião foi encerrada, e lavrada a presente ata que, após lida e aprovada, segue assinada pela Comissão.

**COMISSÃO DE LICITAÇÃO**

Carina da Silveira  
Agente Administrativo Auxiliar

Valdecir da Silva Seben  
Tesorero Adjunto

Rosanei de Fatima G. Sarmento  
Contadora

**LICITANTES PRESENTES:**

VANDERLEI ZONTA  
COOPERATIVA DOS PRODUTORES  
RURAIS DA AGRICULTURA F