



CNPJ 88.446.034/0001-55  
NIRE 43300014231

### AVISO AOS ACIONISTAS

Comunicamos aos Senhores Acionistas, que se encontram à sua disposição em nossa sede Social a Av. Pátria 1351, em Carazinho/RS, os documentos a que se refere o Art. 133 da Lei 6.404/76, relativos ao exercício encerrado em 31 de dezembro de 2024.

Carazinho/RS, 25 de março de 2025

**Elcio Jorge Bortoloti**

Presidente do Conselho de Administração



### MUNICÍPIO DE TRÊS PASSOS AVISO DE LICITAÇÕES

**Lic. 58/2025. Inexigibilidade 21/2025.** Obj. Contratação de Empresas para acolhimento institucional por determinação judicial (Nº 5003640-93.2024.8.21.0075/RS). Contratada: RECANTO CLINICA DE REABILITACAO LTDA, CNPJ: 52.202.582/0001-92. Acolhimento de M.W.F.F.P. Valor R\$12.000,00. BL. Art. 72 c/c 74 da Lei 14.133/21.

**Lic. 59/2025. Pregão Eletrônico 30/2025.** Obj. Registro de preços visando eventual e futura aquisição de forrações de jardim para plantio no bosque villa real e demais espaços públicos, para a secretaria municipal de meio ambiente, conforme especificações constantes do termo de referência do anexo I. Critério de julgamento: Menor Valor Global por Lote. Credenciamento e recebimento das propostas até às 08h10min do dia 07/04/2025, através do site: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**Lic. 60/2025. Pregão Eletrônico 31/2025.** Obj. Contratação de empresa do ramo pertinente para fornecimento de correntes e ganchos para a secretaria de transportes, conforme especificações constantes do termo de referência, (anexo I deste edital). Critério de julgamento: Menor Preço por Item. Credenciamento e recebimento das propostas até às 08h10min do dia 08/04/2025, através do site: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**Lic. 61/2025. Pregão Eletrônico 32/2025.** Obj. Contratação de empresa do ramo pertinente para fornecimento de peças (amortecedor capô) para reposição e manutenção da frota de motoniveladoras da secretaria de transportes, conforme especificações constantes do termo de referência, (anexo I deste edital). Critério de julgamento: Menor preço por item. Credenciamento e recebimento das propostas até às 08h10min do dia 10/04/2025, através do site: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

Editais disponíveis na íntegra no site: [www.trespasos.rs.gov.br/licitacoes](http://www.trespasos.rs.gov.br/licitacoes) 2025. Informações Fone 55 3522 0403. Arlei Luis Tomazoni – Prefeito Municipal.

### AVISO DE AUDIÊNCIA PÚBLICA nº 01/2025

A CEEE EQUATORIAL, empresa privada concessionária de serviço público de distribuição de energia elétrica, em observância às normas veiculadas pelo contrato de concessão, e na forma da legislação pertinente, em especial a Lei 9.991, de 24 de julho de 2000, que dispõe sobre investimentos em Eficiência Energética (EE).

#### COMUNICA

Aos seus clientes, aos agentes do setor de energia elétrica e à sociedade em geral, que está realizando Audiência Pública com as seguintes características:

#### 1. Objetivo:

- Apresentar os resultados dos projetos realizados no ano anterior;
- Colher sugestões para a realização de novos projetos de Eficiência Energética;
- Colher subsídios e informações diretamente dos interessados em projetos de Eficiência Energética;
- Propiciar aos consumidores possibilidade de encaminhamento de seus pleitos, opiniões e sugestões;
- Identificar, o máximo possível, todos os aspectos relevantes à matéria objeto da Audiência Pública;
- Dar transparência e publicidade ao Programa de Eficiência Energética.

#### 2. Disponibilização das informações:

As informações sobre o Programa de Eficiência Energética da CEEE EQUATORIAL estarão à disposição dos interessados para consulta diretamente na *homepage* da CEEE EQUATORIAL (<https://ceee.equatorialenergia.com.br>), no link "Audiência Pública PEE". As contribuições poderão ser enviadas através do e-mail [dayane.pereira@equatorialenergia.com.br](mailto:dayane.pereira@equatorialenergia.com.br) ou ainda através do seguinte endereço: Av. Clóvis Paim Grivot 1 (Humaitá) 99, Porto Alegre, RS.

Porto Alegre - RS, 24 de março de 2025.

Riberto José Barbanera  
Presidente



## Produtores de palmito pupunha apostam em inovações

Até 2008, quando a extração de palmito juçara foi definitivamente proibida no Brasil, a palmeira pupunha (*Bactris gasipaes*) era conhecida basicamente pelas populações da região amazônica, onde seus frutos são bastante consumidos. Mas um mercado gigante se abriu desde então.

Um dos maiores consumidores de palmito do mundo, o Brasil foi obrigado a voltar sua atenção para a palmeira pupunha, planta nativa da América Central que já vinha sendo introduzida, em caráter experimental, entre o Paraná e o sul de São Paulo.

Vantagens havia de sobra. Para os produtores, a rentabilidade aumentou e o serviço ficou mais fácil. “Quem cortava 150 hastes de juçara por ano, e levava dias para colher e transportar, porque as palmeiras ficavam em lugares de difícil acesso no meio da mata, passou a tirar até 4 mil hastes anuais de pupunha, de lavouras que ficam do lado de casa”, compara Sebastião Bellettini, do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR).

Para o mercado consumidor, também foi um bom negócio. Enquanto o palmito juçara oxida rapidamente depois de cortado e só pode ser comercializado em conserva, o palmito pupunha aceita diferentes cortes e pode ser vendido in natura. Os ex-extrativistas embarcaram na novidade, mas o setor continuou estacionado no passado. A maioria continuou apostando na fórmula do passado: a conserva.

O número de microindústrias de beneficiamento explodiu,

sobretudo no Vale do Ribeira, o principal polo produtor paulista -a estimativa é que cerca de 60 delas operem na região, mas muitas se mantêm na informalidade.

Para não ficarem dependentes das indústrias maiores, que muitas vezes jogam o preço lá embaixo, alguns montaram a própria fabriquetinha. Foi o que aconteceu com a família de Lucas Carlini, 34, que planta palmeira pupunha em Sete Barras (SP), no Vale do Ribeira, desde 2005.

“No início, a gente não planejava ter indústria, mas a maioria dos beneficiadores tem uma mentalidade antiga, que não valoriza o produtor. Durante a pandemia, pagaram tão pouco que muita gente deixou de adubar a roça e houve quebra da safra”, lembra.

A família entendeu que verticalizar seria o caminho e, em 2023, inaugurou a indústria Terra Garrida. Os palmitos pupunha da própria lavoura, com 80 mil pés, respondem por 40% da produção, enquanto o restante vem de vizinhos. Segundo Carlini, a remuneração acima do mercado faz com que haja fila de palmiteiros querendo virar seus fornecedores. “Como cobro mais por determinados produtos, é justo que a remuneração dos produtores também seja discriminada”, justifica.

Por mês, a Terra Garrida processa 12 toneladas de pupunha. A linha fresca e em conserva inclui cortes idealizados para o mercado gastronômico, como espaguete, lasanha e arroz de palmito. Com esse tipo de produto, Carlini chega a restaurantes e empórios de alto padrão da capital.

A linha in natura, valorizada

pelos chefs de cozinha, é a mais melindrosa -tem validade de pouco mais de uma semana e exige cadeia de transporte 100% refrigerada, o que a Terra Garrida garante com frota própria. Moradora de Iporanga, também no sul de São Paulo, Anna Gabriella Rodrigues tem uma lavoura de 100 mil pés e encontrou outro caminho para agregar valor ao palmito pupunha: o agroturismo.

Sua primeira estratégia, vender palmitos in natura para clientes da capital, naufragou pela logística. “Estou a 300 km de São Paulo. A gente vendia bem, mas a validade de uma semana gerava muito descarte”, lembra. Quando veio a pandemia e os amigos passaram a visitá-la para comprar as hastes, surgiu a ideia de abrir a porteira de vez.

“Minha mãe preparou um bombocado usando pupunha no lugar do coco, que fez muito sucesso. Passamos a testar várias receitas e hoje fazemos parte do programa Rotas Gastronômicas SP, do governo estadual”, ela conta. Rodrigues continua fornecendo até 2.500 hastes de pupunha por semana às fábricas da região. Mas o turismo, que consome 40% da produção, já responde por 50% do faturamento -em janeiro de 2025, 200 pessoas fizeram a experiência.

Cada visitante paga R\$ 120 para visitar a propriedade e fazer uma refeição, almoço ou jantar, toda à base de pupunha. Tem até romeu e julieta vegano, com palmito no lugar do queijo. O palmito pupunha é tão versátil que já tem startup explorando os resíduos que sobram da produção.

## Jornal do Comércio

### PUBLICIDADE LEGAL

TEM DATA E LOCAL CERTO PARA SER PUBLICADA

Dê mais **credibilidade** e segurança à publicidade legal da sua empresa no Jornal do Comércio.

O 2º Caderno é publicado diariamente no digital e no impresso. Nosso portal oferece um ambiente confiável para a divulgação de atas, avisos, balanços, comunicados aos acionistas, convocações e editais. Tradição, credibilidade e tecnologia para garantir a segurança das suas publicações.

Escaneie o  
QRCode  
abaixo e entre  
em contato:

