

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA**

**Processo Administrativo nº:** 0091/2021 - CP

**Chamada Pública nº:** 0002/2021 - CP

**Termo de Homologação**

O Prefeito Municipal de Arroio Trinta, senhor Alcidir Felchilcher, considerando a decisão proferida pela Comissão Permanente de Licitação Decreto Nº 2151, de 14 de junho de 2021, bem como o parecer favorável emitido pela assessoria jurídica, e tendo constatado que o procedimento atendeu à legislação pertinente em toda sua tramitação, com fundamento no Art. 43º, VI da Lei 8.666/93 e no art. 4º, XXII da Lei 10.520/2002, resolve:

 **HOMOLOGAR** o procedimento licitatório em epígrafe, do tipo Menor preço Por item, tendo como objeto a **Aquisição de gêneros alimentícios, com pedidos parcelados, diretamente da agricultura familiar (Grupos Formais e Informais) e do empreendedor familiar rural ou suas organizações, de acordo com o Artigo 14 da lei 11.947/09 para utilização na merenda escolar da Escola Municipal Professora Jacy Falchetti e do Centro Municipal de Educação Infantil Professora Fabiana Aparecida Nunes Possato, para o período de agosto a dezembro de 2021, conforme Cronograma Nacional de Alimentação Escolar - PNAE,** nestes termos:

Licitante vencedor e seus respectivos itens:

 **689 - COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE ARROIO TRINTA (07.591.970/0001-58)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Material/Serviço** | **Unid. medida** | **Qtde** | **Valor unitário (R$)** | **Valor total (R$)** |
| 1 | 26587 - 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 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. | KG | 60 | 3,91 | 234,60 |
| 2 | 26588 - Abobrinha italiana. Preferencialmente orgânica. Produto limpos 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. | KG | 54 | 4,18 | 225,72 |
| 3 | 32428 - Agnoline.Para sopa, feito com massa caseira, com recheio de frango. Embalado em embalagens de 500g. | KG | 70 | 28,89 | 2.022,30 |
| 4 | 32434 - Aipim/Mandioca.Preferencialmente 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 | KG | 80 | 6,72 | 537,60 |
| 5 | 26590 - Alface crespa ou americana. Preferencialmente orgânica. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, 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. | KG | 100 | 7,43 | 743,00 |
| 6 | 32437 - Batata doce.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. | KG | 80 | 4,59 | 367,20 |
| 7 | 31896 - BeterrabaPreferencialmente orgânica. Sem folhas, de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa. | KG | 100 | 4,50 | 450,00 |
| 8 | 31897 - Bolacha Caseira de Açúcar MascavoBolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | KG | 60 | 24,57 | 1.474,20 |
| 9 | 29571 - Bolacha caseira de laranja. Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | KG | 60 | 24,67 | 1.480,20 |
| 10 | 29572 - Bolacha caseira de milho. Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | KG | 60 | 25,27 | 1.516,20 |
| 11 | 32438 - Bolo de Baunilha Sem Glúten. Bolo caseiro sem glúten, sem lactose, sem leite, sem conservantes, corantes, gordura hidrogenada. Unidades de 400 g. | Un | 5 | 21,01 | 105,05 |
| 12 | 32439 - Brócolis fresco.Preferencialmente orgânico. Características: boa qualidade, cor verde-escura, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente. | KG | 60 | 8,04 | 482,40 |
| 13 | 29574 - Caqui. Preferencialmente orgânico. 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 | 200 | 5,32 | 1.064,00 |
| 14 | 32441 - Cenoura.Preferencialmente orgânica. Sem folhas. Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sujidades. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 120 | 4,94 | 592,80 |
| 15 | 26598 - Chicória. 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. | KG | 60 | 7,67 | 460,20 |
| 16 | 32442 - Chuchu.Preferencialmente orgânico. Características: íntegro, livre de doenças e sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, de primeira qualidade. | KG | 40 | 3,10 | 124,00 |
| 17 | 26177 - Cuca com Farofa. A cuca não deve estar embatumada, seca ou queimada. Deve ser fresca, doce, leve, com coloração clara e uniforme e conter bastante farofa na cobertura. | KG | 100 | 18,36 | 1.836,00 |
| 18 | 29579 - Doce de frutas. Sabores: uva, maçã, pêra, pêssego contendo polpa de fruta, consistência gelatinosa, em vidro de aproximadamente 600 gramas. 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. | Un | 45 | 18,52 | 833,40 |
| 19 | 29580 - Espinafre. Preferencialmente orgânico. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcho, íntegro, adequado para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverá estar danificado por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico. | KG | 10 | 9,24 | 92,40 |
| 20 | 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, contendo 1 kg. 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. | KG | 40 | 9,14 | 365,60 |
| 21 | 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, contendo 1 kg. 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. | KG | 160 | 8,85 | 1.416,00 |
| 22 | 29583 - Grostoli macio. Elaborado de forma artesanal. Deve ser macio e fresco, apresentar cor e cheiro próprios, não serão aceitos queimados, secos ou duros. Embalagem em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | KG | 40 | 17,37 | 694,80 |
| 23 | 29584 - Laranja. 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. | KG | 100 | 4,11 | 411,00 |
| 24 | 29585 - Limão. 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 | 10 | 4,28 | 42,80 |
| 25 | 29586 - Macarrão caseiro furado grosso. Elaborado de forma artesanal furado grosso. Deve apresentar cor e cheiro próprios. Congelado a -12ºC ou menos. Embalagem de 500g em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 2 meses. | KG | 100 | 15,10 | 1.510,00 |
| 26 | 31898 - Pão Caseiro Integral de Forma Fatiado. Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado, preparado com farinha de trigo, no mínimo, 20% integral. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável. | Un | 175 | 11,11 | 1.944,25 |
| 27 | 31899 - Pão Caseiro de Milho Fatiado.Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável. | Un | 45 | 10,26 | 461,70 |
| 28 | 29592 - Poncã. 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 | 80 | 5,08 | 406,40 |
| 29 | 31772 - Repolho Branco. 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 | 100 | 3,02 | 302,00 |
| 30 | 29595 - Suco de uva tinto integral. Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp.), 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 com a legislação vigente. 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. | Un | 60 | 18,20 | 1.092,00 |
| 31 | 29596 - Tortéi de abóbora pastel. Massa composta de farinha de trigo, ovos e sal, com recheio de abóbora cabotiá cozida, queijo parmesão, farinha de rosca, noz-moscada e canela. No formato de pastel pequeno. | KG | 80 | 19,18 | 1.534,40 |
| 32 | 28987 - Morango Fruto fresco, 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. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 20 | 17,75 | 355,00 |
| 33 | 32445 - Pepino.Preferencialmente orgânico. Características Técnicas: de 1ª qualidade, deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sujidades. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio a pequeno. Não poderá estar murcho. | KG | 25 | 4,15 | 103,75 |
| 34 | 31767 - Pêssego - fruta da épocaFruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), 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. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 70 | 5,96 | 417,20 |
| 35 | 29594 - Rúcula. Preferencialmente orgânica. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, 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. | KG | 20 | 8,73 | 174,60 |
| 36 | 36386 - Maço de tempero verde.Aproximadamente 200 gramas de salsinha e 200 gramas de cebolinha, de 1ª qualidade. | MAÇO | 8 | 5,74 | 45,92 |
| 37 | 23425 - Vagem. Com características íntegras e de primeira qualidade, fresca, limpa, coloração verde uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 20 | 9,96 | 199,20 |
| **Valor Total** | **26.117,89** |

Arroio Trinta – SC, 21 de julho de 2021.

**ALCIDIR FELCHILCHER**

Prefeito Municipal