ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA

CNPJ: 82.826.462/0001-27

RUA XV DE NOVEMBRO, 26

CEP: 89.590-000 - ARROIO TRINTA - SC

**HOMOLOGAÇÃO**

O Sr. CLAUDIO SPRICIGO, Prefeito Municipal de Arroio Trinta, Estado de Santa Catarina, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei nº 10.520/02, Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - HOMOLOGAR a presente Licitação nestes termos:

Processo Administrativo **Nº 0040/2017 - PR**

Chamada Pública **Nº: 0001/2017 - CP**

Data Homologação: **09 de Maio de 2017/05/2017**

Objeto da Licitação: **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM PEDIDOS PARCELADOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR (GRUPOS FORMAIS OU 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, CONFORME PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.**

Fornecedores e itens declarados Vencedores (cfe. cotação):

**689 - COOPERATIVA DE ARTESÃOS DE A.TRINTA-COOPERTRINTA (07.591.970/0001-58)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Material/Serviço** | **Un. Med.** | **Qtd.** | **Vlr. Un.** | **Vlr. Total** |
| 1 | 26**587 - Abóbora cabotiá.**  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. Coopertrinta | KG | 60 | 2,80 | 168,00 |
| 2 | 26588 - Abobrinha italiana.  Produtos sãos, 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. Coopertrinta | KG | 25 | 3,12 | 78,00 |
| 3 | 26589 - Agnoline.  Feito com massa caseira, para sopa, com recheio de frango. Embalagem 500g Coopertrinta | KG | 75 | 24,15 | 1.811,25 |
| 4 | 26590 - Alface crespa ou americana.  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. Coopertrinta | KG | 70 | 4,63 | 324,10 |
| 5 | 26591 - Batata doce.  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. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Coopertrinta | KG | 70 | 2,80 | 196,00 |
| 6 | 26592 - Batata salsa.  Lavada, de 1ª qualidade, estarem suficientemente desenvolvidas, 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 de tamanho médio. Coopertrinta | KG | 30 | 10,25 | 307,50 |
| 7 | 26593 - Beterraba.  Características: de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa. Coopertrinta | KG | 90 | 3,49 | 314,10 |
| 8 | 26594 - Bolacha caseira de fubá.  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. Coopertrinta | KG | 80 | 15,50 | 1.240,00 |
| 9 | 26595 - Brócolis fresco.  Características: boa qualidade, cor verde-escura, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente. Coopertrinta | KG | 70 | 5,73 | 401,10 |
| 10 | 26596 - Caqui.  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. Coopertrinta | KG | 100 | 3,17 | 317,00 |
| 11 | 26597 - Cebola.  Características: íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Coopertrinta | KG | 40 | 2,68 | 107,20 |
| 12 | 26598 - Chicória.  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. Coopertrinta | KG | 50 | 4,55 | 227,50 |
| 13 | 26599 - Chuchu.  Características: verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. Coopertrinta | KG | 50 | 2,53 | 126,50 |
| 14 | 26600 - Couve folha.  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. Coopertrinta | KG | 13 | 4,45 | 57,85 |
| 15 | 26601 - Couve flor.  Características: boa qualidade, fresco, de primeira. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isento de aroma e sabor estranhos, sem rachaduras, corte, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua qualidade. Acondicionados em sacos plásticos. Coopertrinta | KG | 50 | 6,95 | 347,50 |
| 16 | 26602 - 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. Coopertrinta | Un | 60 | 10,75 | 645,00 |
| 17 | 26603 - Espinafre.  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. Coopertrinta | KG | 10 | 5,07 | 50,70 |
| 18 | 26604 - Feijão carioca.  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. Coopertrinta | KG | 40 | 6,10 | 244,00 |
| 19 | 26605 - Feijão preto.  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. Coopertrinta | KG | 140 | 6,05 | 847,00 |
| 20 | 26606 - 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. Coopertrinta | KG | 30 | 14,47 | 434,10 |
| 21 | 26607 - Laranja.  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. Coopertrinta | KG | 220 | 3,62 | 796,40 |
| 22 | 26608 - Limão.  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. Coopertrinta | KG | 20 | 3,82 | 76,40 |
| 23 | 26609 - Macarrão caseiro.  Elaborado de forma artesanal no formato grosso furado tipo rigatone. 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. Coopertrinta | KG | 40 | 8,76 | 350,40 |
| 24 | 26610 - Mandioca descascada e picada.  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. Coopertrinta | KG | 60 | 6,60 | 396,00 |
| 25 | 26611 - Melancia.  Características Gerais: fruta 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. Deve estar madura com peso médio de 10 kg. Coopertrinta | KG | 240 | 2,36 | 566,40 |
| 26 | 26612 - Pêssego.  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. Coopertrinta | KG | 400 | 3,95 | 1.580,00 |
| 27 | 26613 - Pipoca.  Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto. Livre de sujidades e contaminantes, insetos e fungos. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. Coopertrinta | KG | 50 | 5,53 | 276,50 |
| 28 | 26614 - Poncã.  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. Coopertrinta | KG | 380 | 4,60 | 1.748,00 |
| 29 | 26615 - Repolho branco.  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, mecânica ou biológica. Coopertrinta | KG | 80 | 2,71 | 216,80 |
| 30 | 26616 - Rúcula.  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.  Coopertrinta | KG | 40 | 4,65 | 186,00 |
| 31 | 26617 - 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. Coopertrinta | Un | 50 | 14,84 | 742,00 |
| 32 | 26618 - 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. Coopertrinta | KG | 40 | 17,97 | 718,80 |
| **Total** | | | | | 15.898,10 |

**Forma de Pagamento:** O pagamento será realizado após a entrega dos gêneros alimentícios, mensalmente, até o 10º dia útil do mês subsequente ao vencido, por transferência bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

**Prazo Entrega:** Os produtos deverão ser entregues na Escola Municipal Professora Jacy Falchetti - Projaf e no Centro Municipal de Educação Infantil Professora Fabiana Aparecida Nunes Possato - Profabi, em horário de expediente, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação (anexo VI) que serão conferidos quanto à quantidade e qualidade.

**Forma de Reajuste:** O objeto da presente Chamada Pública poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme o art. 65, §1º, da Lei 8.666/93. Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação da alínea “d”, do inciso II, do artigo 65, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, consolidadas

**Local de Entrega:** LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS: Os produtos deverão ser entregues na Escola Municipal Professora Jacy Falchetti - Projaf e no Centro Municipal de Educação Infantil Professora Fabiana Aparecida Nunes Possato - Profabi, em horário de expediente, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação (anexo VI) que serão conferidos quanto à quantidade e qualidade.

Arroio Trinta - SC, 09 de Maio de 2017

**CLAUDIO SPRICIGO**

**Prefeito Municipal de Arroio Trinta**