

 ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICIPIO DE CATANDUVAS CNPJ: 82.939.414/0001-45 Telefone: (49) 3525-6500 Endereço: Rua Felipe Schmidt, 1435 - Centro CEP: 89670-000 - Catanduvás	OUTRAS MODALIDADES Nr.: 1/2023
	Processo Adm.: 1/2023 Data do Processo: 06/01/2023

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) responsável desta entidade, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela lei 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar e Adjudicar a presente Licitação nestes termos:

- a) Nr. Processo:** 1/2023
b) Nr. Licitação: 1/2023 - OU
c) Modalidade: Outras Modalidades
d) Data de Homologação: 13/02/2023
e) Objeto da Licitação: *Chamada Pública consiste na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme quantitativos e especificações constantes do Edital e seus anexos, para o exercício de 2023.*

Participante: "COOPERATIVA REGIONAL DOS AGRICULTORES FAMILIARES DE CAMPOS NOVOS

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
3	1 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.	1.000,0	KG	9,14	9.140,00
9	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. - 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.	700,000	KG	18,04	12.628,00
11	Doce de frutas natural sem conservantes, embalagem de KG, ac -	300,000	KG	31,67	9.501,00

Doce de frutas natural sem conservantes, embalagem de KG, acondicionados em potes plásticos com tampa. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de entrega.

Total do Participante: 31.269,00

Participante: COOPERATIVA CENTRAL SABOR COLONIAL

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
10	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. - 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.	600,000	KG	17,95	10.770,00
15	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. - 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.	100,000	KG	26,71	2.671,00
17	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. - 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.	200,000	KG	55,14	11.028,00
20	Suco de maçã concentrado integral, sem adição de açúcar, sem adição de água, pode ser pasteurizado em embalagem de 1,5 litro contendo data de fabricação, data de validade, procedência, ingredientes. Com registro no órgão competente. - Suco de maçã concentrado integral, sem adição de açúcar, sem adição de água, pode ser pasteurizado em embalagem de 1,5 litro contendo data de fabricação, data de validade, procedência, ingredientes. Com registro no órgão competente.	200,000	UN	14,04	2.808,00

Total do Participante: 27.277,00

Participante: COOPERATIVA DE PEQUENOS AGRICULTORES DE VIDEIRA E IOMERE - COPAVIDI

4	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. - 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.	400,000	KG	4,44	1.776,00
6	Cenoura extra especial, sem folhas, tamanho médio, apresenta grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o	-600,000	KG	3,75	2.250,00

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.

Total do Participante: 4.026,00

Participante: COOPERATIVA DE PRODUCAO AGROINDUSTRIAL FAMILIAR DE JABORA COPERJABORA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
7	Carne bovina tipo moída, tipo Patinho, moída, 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 intacta 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. - Carne bovina tipo moída, tipo Patinho, moída, 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 intacta 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.	1.500,0	KG	25,56	38.340,00
8	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, parasitas 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. - 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, parasitas 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.	500,000	KG	46,38	23.190,00
12	Farinha de milho, safra corrente. Produto obtido do grão do milho, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isenta de terras e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com	-700,000	KG	5,97	4.179,00

prazo de validade mínimo de 90 dias. Pacote de 1 Kg.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
13	Laranja comum, de boa qualidade, in natura, apresentando gra - 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.	2.000,0	KG	6,44	12.880,00
16	Ovos de galinha, vermelhos, tipo 1, grandes, frescos, sem ra - Ovos de galinha, vermelhos, tipo 1, grandes, frescos, sem rachaduras e limpos. Embalagem fechada, com data de validade recente e aviário de origem, com registro no SIM, SIF ou CISPOA.	1.000,0	DUZ	10,32	10.320,00
19	Suco de uva integral, embalagem de vidro de 1,5 litros. Regi - Suco de uva integral, embalagem de vidro de 1,5 litros. Registrado e fiscalizado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, MAPA.	500,000	UN	15,01	7.505,00
Total do Participante:					96.414,00

Participante: LEIDIANE APARECIDA KATSCHOR

1	Bolacha caseira sem glacê. SEM CONSERVANTES, SEM MARGARINA, GORDURA TRANS, ADOÇANTE ARTIFICIAL, assadas uniformemente. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas. NÃO É PERMITIDO O USO DE ADITIVOS NATURAIS OU ARTIFICIAIS. Não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiças. A embalagem tem que ser plástica, transparente, íntegra, descartável, atóxica. No rótulo impresso. Deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, ingredientes e informação nutricional. A embalagem deve conter até 1kg. Data de validade do produto no ato da entrega, deverá ser de, no mínimo de 45 dias. - Bolacha caseira sem glacê. SEM CONSERVANTES, SEM MARGARINA, GORDURA TRANS, ADOÇANTE ARTIFICIAL, assadas uniformemente. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas. NÃO É PERMITIDO O USO DE ADITIVOS NATURAIS OU ARTIFICIAIS. Não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiças. A embalagem tem que ser plástica, transparente, íntegra, descartável, atóxica. No rótulo impresso. Deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, ingredientes e informação nutricional. A embalagem deve conter até 1kg. Data de validade do produto no ato da entrega, deverá ser de, no mínimo de 45 dias.	200,000	KG	43,93	8.786,00
2	Bolacha caseira de fubá. Formato retangular. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas. NÃO É PERMITIDO O USO DE ADITIVOS NATURAIS OU ARTIFICIAIS, SEM CONSERVANTES, SEM MARGARINA, GORDURA TRANS, ADOÇANTE ARTIFICIAL. Ingredientes básicos: ovos, açúcar, farinha de trigo, leite, amido de milho, fubá, sal amoníaco, manteiga, fermento químico. O produto deve apresentar-se integro bem assado, com sabor e odor agradável. Embalagem com até 1kg. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiças. - Bolacha caseira de fubá. Formato retangular. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas. NÃO É PERMITIDO O USO DE ADITIVOS NATURAIS OU ARTIFICIAIS, SEM CONSERVANTES, SEM MARGARINA, GORDURA TRANS, ADOÇANTE ARTIFICIAL. Ingredientes básicos: ovos, açúcar, farinha de trigo, leite, amido de milho, fubá, sal amoníaco, manteiga, fermento químico. O produto deve apresentar-se integro bem assado, com sabor e odor agradável. Embalagem com até 1kg. Embalagens com identificação	300,000	KG	45,57	13.671,00

do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiças.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
5	Bolacha caseira de manteiga. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas. NÃO É PERMITIDO O USO DE ADITIVOS NATURAIS OU ARTIFICIAIS, SEM CONSERVANTES, SEM MARGARINA, GORDURA TRANS, ADOÇANTE ARTIFICIAL. Ingredientes básicos: ovos, açúcar, farinha de trigo, leite, amido de milho, sal amoníaco, manteiga, banha, fermento químico. O produto deve apresentar-se integro bem assado, com sabor e odor agradável. Embalagem com até 1kg. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiças. - Bolacha caseira de manteiga. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas. NÃO É PERMITIDO O USO DE ADITIVOS NATURAIS OU ARTIFICIAIS, SEM CONSERVANTES, SEM MARGARINA, GORDURA TRANS, ADOÇANTE ARTIFICIAL. Ingredientes básicos: ovos, açúcar, farinha de trigo, leite, amido de milho, sal amoníaco, manteiga, banha, fermento químico. O produto deve apresentar-se integro bem assado, com sabor e odor agradável. Embalagem com até 1kg. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiças.	200,000	KG	43,83	8.766,00

Total do Participante: 31.223,00

Participante: LEILIANE SALETE KATSCHOR

14	Macarrão caseiro, tipo espaguete, com ovos, embalados em sac - 1.200,0 Macarrão caseiro, tipo espaguete, com ovos, embalados em sacos plásticos de 1 Kg, que apresentem identificação do produto, data de fabricação e validade.	1.200,0	KG	15,54	18.648,00
----	---	---------	----	-------	-----------

Total do Participante: 18.648,00

Total Geral: 208.857,00

Catanduvas, 13/02/2023

.....
DORIVAL RIBEIRO DOS SANTOS
Prefeito Municipal

.....
Assinatura do Responsável