

	<p>Estado de Santa Catarina  <b>Prefeitura Municipal de Águas Frias</b>  Departamento de Compras</p> <p><b>CNPJ: 95.990.180/0001-02</b>  Rua Sete de Setembro, 512 – Centro  Águas Frias – SC, CEP 89.843-000  Fone/Fax (49) 3332-0019</p>
---	--

## RETIFICAÇÃO DE TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

**Processo Administrativo: 17/2024**

**Licitação:** Chamamento Público/Credenciamento nº 2/2024 para Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, para o ano corrente de 2024.

Homologo o resultado do julgamento, proferido pela comissão de licitações, na sua exata ordem de classificação e Adjudico o objeto/itens do presente processo licitatório à(s) seguinte(s) empresa(s):

<b>Empresa</b>	<b>Itens</b>	<b>Objeto</b>	<b>Und</b>	<b>Qtde</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Homologado</b>
Eunice Inês Wieczynski Santin	<b>5</b>	Alface verde/roxa, espécie americana/crespa/lisa, nova, fresca, firme, intacta, de primeira qualidade, folhas sãs, sem rupturas, sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. Produto com código de rastreabilidade E-origem (CIDASC).	und	900	4,60	4.140,00
Eunice Inês Wieczynski Santin	<b>7</b>	Alho Poró de 1º qualidade, com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de lagartas, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco	maço	80	7,66	612,80
Eunice Inês Wieczynski Santin	<b>11</b>	Beterraba de 1ª qualidade. A casca deve ser lisa, firme e sem rachaduras. Cor concentrada, tamanho médio, livre de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.	Kg	80	6,81	544,80
Eunice Inês Wieczynski Santin	<b>13</b>	Brócolis de 1ª qualidade, folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas livres de lagartas, restos vegetais ou materiais estranhos. Peso unitário mínimo: 350g por unidade	Und	140	6,59	922,60
Eunice Inês Wieczynski Santin	<b>16</b>	Cheiro verde de 1ª qualidade. Maço composto por cebolinha verde e salsinha, de folhas íntegras, frescas e limpas, livres de lagartas, restos vegetais ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagens individuais por maço. Peso unitário	Maço	450	5,65	2.542,50

		mínimo: 200g por maço				
Eunice Inês Wieczynski Santin	<b>17</b>	Chuchu de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação intermediária que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras ou cortes. Lavado ou escovado, firme, com coloração uniforme. Não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais.	Kg	165	6,88	1.135,20
Eunice Inês Wieczynski Santin	<b>18</b>	Couve Flor -Características: de 1ª qualidade. Graúda com formato globular coloração branca a branco creme, livre de fungos e lagartas, sem folhas. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Peso unitário mínimo: 750g por unidade.	und	105	7,26	762,30
Eunice Inês Wieczynski Santin	<b>19</b>	Couve folha tipo manteiga, nova, tenra e fresca, folhas íntegras e sem manchas amareladas, com no mínimo 08 folhas em cada molho, de primeira qualidade.	Maço	160	5,80	928,00
Eunice Inês Wieczynski Santin	<b>37</b>	Pepino legume in natura, para salada, espécie comum deverão ser de primeira qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa, suficientemente desenvolvidos, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas e bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. Devidamente acondicionada em quantidade conforme solicitação.	KG	160	6,37	1.019,20
Eunice Inês Wieczynski Santin	<b>40</b>	Rúcula De 1ª qualidade. Folhas frescas, tipo extra, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, isentos de sujidades e lagartas. Acondicionado em embalagens individuais por maço. Peso unitário mínimo: 300g por maço.	Maço	250	4,99	1.247,50
Eunice Inês Wieczynski Santin	<b>41</b>	Repolho Verde- na cor verde, de 1ª qualidade. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Fresco e firme. Sem	Und	120	9,29	1.114,80

		sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Limpo, livres de lagartas, restos vegetais ou materiais estranhos. A unidade não deverá ter peso inferior a 1,2kg no ato da entrega.				
Eunice Inês Wieczynski Santin	<b>42</b>	Repolho Roxo - Cor roxa, de 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho médio e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, devidamente acondicionada em quantidade conforme solicitação.	und	60	11,29	677,40
Luiz Francisco da Silva	<b>1</b>	Abóbora Cabotiá Tipo abóbora redonda da casca verde escura. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 3 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie, isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormal, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Devidamente acondicionada em quantidade conforme solicitação.	kg	220	4,51	992,20
Luiz Francisco da Silva	<b>2</b>	Abobrinha verde de boa qualidade, fresca e firme, apresentando tamanho uniforme. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagem plásticas. Produto com código de rastreabilidade E-origem (CIDASC).	Kg	60	4,21	252,60
Luiz Francisco da Silva	<b>3</b>	Acelga fresca, firme, intacta, de primeira qualidade, folhas sãs, sem rupturas, sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	Und	90	7,66	689,40
Luiz Francisco da Silva	<b>6</b>	Alho de 1ª qualidade, cabeça de tamanho médio, firme, sem brotação, sem manchas, boa formação. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos	kg	10	33,32	333,20

		oriundos do manuseio e transporte.					
Luiz Francisco da Silva	<b>9</b>	Banana caturra de 1ª qualidade, porte grande com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, livre de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.	Kg	420		5,09	2.137,80
Luiz Francisco da Silva	<b>10</b>	Batata doce de 1ª qualidade. Deverá ser de classificação branca, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física, mecânica ou biológica.	Kg	150		5,50	825,00
Luiz Francisco da Silva	<b>23</b>	Feijão preto, tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, de 1 kg, com especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	60		10,66	639,60
Luiz Francisco da Silva	<b>26</b>	Laranja tipo valência, pera, frescas, íntegras e firmes, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. Peso mínimo de 100g por unidade.	Kg	450		6,66	2.997,00
Luiz Francisco da Silva	<b>27</b>	Limão tipo taiti/galego/comum, boa qualidade, isento de partes pútridas, sem manchas, devidamente acondicionadas em quantidade conforme solicitação.	Kg	20		5,06	101,20
Luiz Francisco da Silva	<b>30</b>	Maracujá azedo in natura tipo maracujá azedo, com grau de maturação que permita o transporte e	Kg	20		21,96	439,20

		armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.					
Luiz Francisco da Silva	<b>32</b>	Melancia, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	Kg	310		3,58	1.109,80
Luiz Francisco da Silva	<b>33</b>	Melão tipo espanhol amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	Kg	90		6,07	546,30
Luiz Francisco da Silva	<b>34</b>	Milho verde em espiga, in natura, de 1ª qualidade, com coloração dos grãos amarelo forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos, sem rupturas, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	Und	900		1,77	1.593,00

Luiz Francisco da Silva	<b>44</b>	Tangerina Tipo Poncã/Morgota/Bergamota, frescas, íntegras e firmes, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. Peso de 80g a 100g por unidade.	Kg	425	5,02	2.133,50
Luiz Francisco da Silva	<b>45</b>	Tomate com características: de 1ª qualidade. Tipo Saladete ou Italiano, selecionado, médio grau de maturação, fresco, compacto, firme, coloração uniforme, aroma típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Livre de enfermidades. Isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	Kg	200	7,33	1.466,00
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>4</b>	Açúcar Mascavo - 100% natural, extraído de pura cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, o produto deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	Kg	20	15,29	305,80
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>8</b>	Arroz Branco, produto de safra nova, de 1ª qualidade, branco, polido acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de terra, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e corpos estranhos. Transportado de forma adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, embalagem de 1kg. Seguir as	Kg	60	7,43	445,80

		recomendações do MAPA.					
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>12</b>	Bolacha caseira (tipo rosca de trigo, milho, sem cobertura, podendo conter açúcar simples, melado, açúcar mascavo ou manteiga). Peso em média de 20g cada. Características: de 1ª qualidade, macias, tamanho uniforme. Produzida de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos segundo ANVISA, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Serão rejeitadas bolachas mal assadas, endurecidas, queimadas, amassadas, achatadas e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalados em embalagem de polietileno resistente específico para alimentos. Devem estar acondicionado em embalagens de 1 kg, com rotulagem, lote e data de validade.	kg	144		36,17	5.208,48
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>14</b>	Carne Bovina Moída Congelada. Carne bovina moída tipo patinho, coxão mole, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 1kg, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade de 6 meses a partir da entrega, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	140		35,26	4.936,40
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>15</b>	Cenoura, produto sem as folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e/ou terra aderidos à superfície externa. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	Kg	80		6,99	559,20

Cooperativa Central Sabor colonial	<b>21</b>	Farinha de milho média, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Produto obtido pela ligeira torração do milho amarelo. Previamente lavado e isento de cianeto radical. Não podendo estar fermentada, rançosa e úmida. Embalagem transparente atóxica resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	kg	60	6,03	361,80
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>22</b>	Feijão carioca, tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, de 1 kg, com especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	kg	60	9,99	599,40
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>24</b>	Filé de peixe Tilápia, limpo. Aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, cortes: em filé, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem primária de 1 kg. Rotulagem de acordo com as legislações vigentes (ANVISA). Transportado entre temperaturas entre -12°C e -18°C.	Kg	110	55,08	6.058,80
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>25</b>	Iogurte de fruta. Sabores de coco e morango embalagem plástica de 1 litro. O produto deve ser resultante da fermentação do leite integral pasteurizado ou esterilizado, realizada com cultivos protossimbóticos de <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> e <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> . Deve apresentar consistência cremosa ou firme. Preferencialmente Isento de corantes artificiais. Pode conter estabilizantes,	Und	320	8,66	2.771,20

		conservantes e ou outras substâncias alimentícias. O produto não deve apresentar sujidades, corpos estranhos, cor não característica do produto e nem sabor ácido intenso. Conservado entre 1 a 10° C. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 02 meses de validade no momento da entrega. De acordo com Instrução Normativa Nº 46, de 23 de outubro de 2007. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico.				
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>28</b>	Macarrão caseiro tipo espaguete, penne ou talharim, resfriado. Deve ser produzido somente com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, ovos e sal, deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve seguir as recomendações padrão de segurança e identidade de fabricação conforme legislação ANVISA. O rótulo deverá apresentar valor nutricional, lista de ingredientes e prazo de validade. Embalagem primária 1kg.	Und	150		19,29 2.893,50
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>29</b>	Mandioca descascada, embalada a vácuo, de primeira qualidade, tamanho médio, isenta de partes pútridas, livre de sujidades, congelado, acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica contendo 1kg. No rótulo deve conter: informações do fabricante, especificações do produto data de fabricação e prazo de validade. Deve seguir as recomendações padrão de segurança e identidade de fabricação conforme legislação ANVISA.	Kg	60		10,63 637,80
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>31</b>	Melado batido de cana de açúcar. Ingredientes: Caldo de cana de açúcar. Embalagens de 1Kg. Com	Kg	20		24,36 487,20

		data de fabricação e prazo de validade. Deve seguir os padrões de segurança estabelecidos pela Vigilância Sanitária (ANVISA). Caso faça entrega em embalagem fracionada, as mesmas devem ao final fechar o valor total em gramas conforme o pedido.					
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>35</b>	Morango in natura, ótimo grau de amadurecimento, devendo estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica, de acordo com Normas da Vigilância Sanitária. Limpo e devidamente acondicionado em embalagens contendo 1kg.	Kg	20		33,08	661,60
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>36</b>	Ovos de Galinha tipo "médio a grande", em dúzia, casca lisa, limpos, não trincados, acondicionados em embalagens de papelão ou de plástico resistente, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, registro de inspeção federal, estadual ou municipal. Validade mínima de 20 dias no ato da entrega.	Dz	160		10,49	1.678,40
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>39</b>	Queijo Mussarela tipo colonial resfriado – fresco, refrigerado, (peça de aproximadamente 2 KG), embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estofamento, rachadura e mofos. Embalagem deve conter a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 2 meses a contar no ato da entrega.	Kg	20		44,26	885,20
Cooperativa Central Sabor colonial	<b>43</b>	Suco Integral de uva, maçã ou laranja integral, 100% natural, tinto, sem adição de açúcar, edulcorantes, não fermentado, sem conservantes, corantes e aromas artificiais, pronto para beber. Produto da extração do suco da fruta, por meio de processos tecnológicos adequados e envasado assepticamente. Acondicionado em embalagens de vidro transparente, 1,5 litros, fechadas. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	Und	80		17,59	1.407,20

Sendo os totais por fornecedor:

<b>Fornecedor</b>	<b>Valor Total Homologado</b>
LUIZ FRANCISCO DA SILVA	16.255,80
EUNICE INÊS WIECZYNSKI SANTIN	15.647,10
COOPERATIVA CENTRAL SABOR COLONIAL	29.897,78

Valor total Homologado R\$61.800,68 (sessenta e um mil oitocentos reais e sessenta e oito centavos)  
Intime-se

AGUAS FRIAS, 19 de março de 2024

---

**LUIZ JOSE DAGA**  
Prefeito