

 ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL TIGRINHOS CNPJ: 01.566.620/0001-55 Telefone: (49) 3658-0068 Endereço: Avenida Felipe Bacchini, 479 - Centro CEP: 89875-000 - Tigrinhos	DISPENSA DE LICITAÇÃO Nr.: 34/2023
	Processo Adm.: 34/2023 Data do Processo: 20/07/2023

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 8.666/1993, Art. 24, II 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:** 34/2023
b) Nr. Licitação: 34/2023 - DL
c) Modalidade: Dispensa de licitação
d) Data de Homologação: 22/08/2023
e) Objeto da Licitação: *Aquisição de Gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resolução FNDE n. 04/2015, para Manutenção do Programa de Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino durante o 2º semestre de 2023.*

Participante: COOPERATIVA DE PRODUCAO AGROINDUSTRIAL FAMILIAR DE MARAVILHA - COPAMAR

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1	ABOBRINHA ITALIANA: aparência e formato da espécie, casca verde clara com listras verde escura, a abobrinha deve apresentar a casca brilhante, textura firme e polpa branca. De colheita recente. Sem sujidades ou qualquer outro contaminante físico. Entregar em sacos plásticos transparente próprios para alimentos na quantidade solicitada pela nutricionista. - ABOBRINHA ITALIANA: aparência e formato da espécie, casca verde clara com listras verde escura, a abobrinha deve apresentar a casca brilhante, textura firme e polpa branca. De colheita recente. Sem sujidades ou qualquer outro contaminante físico. Entregar em sacos plásticos transparente próprios para alimentos na quantidade solicitada pela nutricionista.	30,000	KG	3,50	105,00
2	ALFACE (PÉ) MIMOSA E/OU CRESPA - Características: fresca, apresentar grau de evolução completo, livre de sujidades ou insetos, folhas intactas, tamanho médio a grande. Não podem estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Acondicionada em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas, individuais. - ALFACE (PÉ) MIMOSA E/OU CRESPA - Características: fresca, apresentar grau de evolução completo, livre de sujidades ou insetos, folhas intactas, tamanho médio a grande. Não podem estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Acondicionada em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas, individuais.	180,000	UN	3,50	630,00
3	ALHO - Características: novo, grupo roxo, subgrupo nobre, tipo especial, classe 4, limpo, não deverá apresentar problemas de coloração não característica, estar machucado, brotamento, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Acondicionado em embalagem plástica resistente e especial para alimentos, com identificação do fornecedor e prazo de validade. - ALHO - Características: novo, grupo roxo, subgrupo nobre, tipo especial, classe 4, limpo, não deverá apresentar problemas de coloração não característica, estar machucado, brotamento, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto, isento de sujidades, insetos, parasitas,	12,000	KG	31,50	378,00

larvas e corpos estranhos. Acondicionado em embalagem plástica resistente e especial para alimentos, com identificação do fornecedor e prazo de validade.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
4	BETERRABA - Características: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes (aproximadamente 80 gramas cada) típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a aparência e qualidade. SEM ESTAREM MURCHAS. De colheita recente. - BETERRABA - Características: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes (aproximadamente 80 gramas cada) típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a aparência e qualidade. SEM ESTAREM MURCHAS. De colheita recente.	90,000	KG	5,80	522,00
5	BRÓCOLIS JAPONÊS: Com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sã, sem fungo, tamanho médio, sem manchas, limpos, sem bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Colhidos no dia da entrega ou no máximo um dia antes. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Entregues em embalagens especial para alimentos, atóxica, conforme solicitação da coordenação do setor de alimentação escolar. - BRÓCOLIS JAPONÊS: Com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sã, sem fungo, tamanho médio, sem manchas, limpos, sem bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Colhidos no dia da entrega ou no máximo um dia antes. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Entregues em embalagens especial para alimentos, atóxica, conforme solicitação da coordenação do setor de alimentação escolar.	200,000	UN	7,90	1.580,00
6	CEBOLA - Características: In Natura: uso culinário, classe média. Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo: brotado, dano mecanico, manchas escuras. O produto deverá estar fresco, isento de substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Deverá ser de safra, não murcha, nova. Acondicionadas em redinhas ou saco plástico transparente próprio para alimentos, contendo a quantidade de 1kg cada. - CEBOLA - Características: In Natura: uso culinário, classe média. Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo: brotado, dano mecanico, manchas escuras. O produto deverá estar fresco, isento de substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Deverá ser de safra, não murcha, nova. Acondicionadas em redinhas ou saco plástico transparente próprio para alimentos, contendo a quantidade de 1kg cada.	40,000	KG	6,00	240,00
7	CENOURA - Características: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. SEM ESTAREM MURCHAS. De colheita recente. - CENOURA - Características: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. SEM ESTAREM MURCHAS. De colheita recente.	80,000	KG	6,00	480,00
8	CHUCHU BRANCO: Aparência lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras. De colheita recente. Entregar em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos, na quantidade solicitada pela nutricionista. - CHUCHU BRANCO: Aparência lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras. De colheita recente. Entregar em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos, na quantidade solicitada pela nutricionista.	80,000	KG	5,00	400,00
9	COUVE-FLOR: Variedade branca. Tamanho médio, pesando aproximadamente 700 gramas, isenta de folhas. O produto deverá	200,000	UN	7,90	1.580,00

estar fresco e saudável, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície. Intactos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característico. Não deverão estar danificados por lesões que afetam sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de parasitas e larvas. Entregues em embalagens especiais para alimentos, atóxica, conforme solicitação da coordenação do setor de alimentação escolar. - COUVE-FLOR: Variedade branca. Tamanho médio, pesando aproximadamente 700 gramas, isenta de folhas. O produto deverá estar fresco e saudável, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície. Intactos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característico. Não deverão estar danificados por lesões que afetam sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de parasitas e larvas. Entregues em embalagens especiais para alimentos, atóxica, conforme solicitação da coordenação do setor de alimentação escolar.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
10	FEIJÃO PRETO - Características: Pacote de 1 kg, feijão classe preto, grupo/tipo I, 100% feijão preto colhido e batido na safra nova. Constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A embalagem deverá ser de plástico, transparente e atóxico, resistente. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses apartir da entrega. - FEIJÃO PRETO - Características: Pacote de 1 kg, feijão classe preto, grupo/tipo I, 100% feijão preto colhido e batido na safra nova. Constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A embalagem deverá ser de plástico, transparente e atóxico, resistente. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses apartir da entrega.	340,000	KG	10,90	3.706,00
11	FILÉ DE TILÁPIA - DE ÁGUA DOCE: congelado, sem couro ou escamas, sem pele e espinhas, com corte "V", limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas. Pesando fatiados em bifos de 80 a 100 gramas cada unidade, acondicionados em saco plástico transparente resistente, atóxico, contendo 1kg na mesma, devendo apresentar na embalagem o peso líquido, as informações nutricionais, data de fabricação e o prazo de validade. Entrega conforme cronograma enviado pela coordenação do setor de alimentação escolar. - FILÉ DE TILÁPIA - DE ÁGUA DOCE: congelado, sem couro ou escamas, sem pele e espinhas, com corte "V", limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas. Pesando fatiados em bifos de 80 a 100 gramas cada unidade, acondicionados em saco plástico transparente resistente, atóxico, contendo 1kg na mesma, devendo apresentar na embalagem o peso líquido, as informações nutricionais, data de fabricação e o prazo de validade. Entrega conforme cronograma enviado pela coordenação do setor de alimentação escolar.	120,000	KG	41,00	4.920,00
12	MACARRÃO CASEIRO - TIPO ESPAGUETE OU FURADO: Deverá ser produzida artesanalmente. Com ovos coloniais, deve ser fresca. A embalagem deverá conter rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço, informações sobre o produto como peso líquido, informações nutricionais, validade, data de fabricação). Em bandejas de 500 gramas cada. O veículo e a carroceria de transporte devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar alimentos com pessoas e animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente nas esferas municipal ou estadual conforme necessite o produto. - MACARRÃO CASEIRO - TIPO ESPAGUETE OU FURADO: Deverá ser produzida artesanalmente. Com ovos coloniais, deve ser fresca. A embalagem deverá conter rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço, informações sobre o produto como peso	80,000	KG	18,35	1.468,00

líquido, informações nutricionais, validade, data de fabricação). Em bandejas de 500 gramas cada. O veículo e a carroceria de transporte devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar alimentos com pessoas e animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente nas esferas municipal ou estadual conforme necessite o produto.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
13	MANDIOCA: nova descascada (sem casca), lavada, congelada, íntegra, sem resíduos, raiz lisa, intacta e limpa, com coloração branca, sem pontos pretos e com tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem brotos, não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entregues em embalagens plásticas transparentes, atóxicas especial para alimentos, conforme solicitação da coordenação do setor de alimentação escolar. - MANDIOCA: nova descascada (sem casca), lavada, congelada, íntegra, sem resíduos, raiz lisa, intacta e limpa, com coloração branca, sem pontos pretos e com tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem brotos, não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entregues em embalagens plásticas transparentes, atóxicas especial para alimentos, conforme solicitação da coordenação do setor de alimentação escolar.	40,000	KG	11,30	452,00
14	MASSA FINA PARA SOPA - deverá se caseira, tipo massa fina para sopa. Produzida com ovos coloniais, deve ser fresca, com cor característica. A embalagem deverá conter rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço, informações sobre o produto como peso líquido, informações nutricionais, validade, data de fabricação). Em bandejas de 500 gramas. O veículo e a carroceria de transportes devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar alimentos com pessoas e animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente nas esferas municipal, estadual ou federal, conforme necessite o produto. - MASSA FINA PARA SOPA - deverá se caseira, tipo massa fina para sopa. Produzida com ovos coloniais, deve ser fresca, com cor característica. A embalagem deverá conter rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço, informações sobre o produto como peso líquido, informações nutricionais, validade, data de fabricação). Em bandejas de 500 gramas. O veículo e a carroceria de transportes devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar alimentos com pessoas e animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente nas esferas municipal, estadual ou federal, conforme necessite o produto.	60,000	KG	19,80	1.188,00
15	MINI - PASTEL ASSADO: Feitos artesanal, com ovos colonial. Pré assados. Sabores: frango ou carne, conforme a solicitação da nutricionista. Embalada em bandejas de isopor contendo 20 unidades em cada bandeja. Na embalagem deverá conter rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, nome do fornecedor, peso líquido, sabor e informação nutricional. - MINI - PASTEL ASSADO: Feitos artesanal, com ovos colonial. Pré assados. Sabores: frango ou carne, conforme a solicitação da nutricionista. Embalada em bandejas de isopor contendo 20 unidades em cada bandeja. Na embalagem deverá conter rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, nome do fornecedor, peso líquido, sabor e informação nutricional.	3.000,0	UN	2,75	8.250,00
16	MINI PIZZA: Feito de forma artesanal, massa e recheio artesanal. Pré-assada. Sabores sortidos: frango, calabresa, milho verde, mussarela. Embalada em bandejas de isopor contendo 08 unidades em cada bandeja. Cada mini pizza precisa ter um diâmetro em	2.000,0	UN	4,25	8.500,00

média de 8 a 10 cm no máximo. Na embalagem deverá conter rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, nome do fornecedor, peso líquido, sabores e informação nutricional. - MINI PIZZA: Feito de forma artesanal, massa e recheio artesanal. Pré-assada. Sabores sortidos: frango, calabresa, milho verde, mussarela. Embalada em bandejas de isopor contendo 08 unidades em cada bandeja. Cada mini pizza precisa ter um diâmetro em média de 8 a 10 cm no máximo. Na embalagem deverá conter rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, nome do fornecedor, peso líquido, sabores e informação nutricional.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
17	MORANGO CONGELADO - Características: USO PARA SUCO, de 1ª qualidade, embalagem de 01kg, com plástico transparente, apresentando grau médio de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em boas condições para o consumo. Contendo etiqueta com data de embalagem e procedência. - MORANGO CONGELADO - Características: USO PARA SUCO, de 1ª qualidade, embalagem de 01kg, com plástico transparente, apresentando grau médio de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em boas condições para o consumo. Contendo etiqueta com data de embalagem e procedência.	160,000	KG	24,50	3.920,00
18	MORANGO IN NATURA - CONSUMIR COMO FRUTA - Características: de primeira qualidade, graúdos, embalados em bandeja de isopor com plástico transparente, apresentando grau médio de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em boas condições para consumo. Ausencia de sujidades. - MORANGO IN NATURA - CONSUMIR COMO FRUTA - Características: de primeira qualidade, graúdos, embalados em bandeja de isopor com plástico transparente, apresentando grau médio de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em boas condições para consumo. Ausencia de sujidades.	280,000	KG	29,00	8.120,00
19	PIMENTÃO VERDE - Características: Firme, intacto, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. O pimentão deverá ser médio, possuir comprimento maior ou igual a 10 cm. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento, como podridão, fermento com exposição de polpa, murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deve estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades, ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo. - PIMENTÃO VERDE - Características: Firme, intacto, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. O pimentão deverá ser médio, possuir comprimento maior ou igual a 10 cm. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento, como podridão, fermento com exposição de polpa, murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deve estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades, ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo.	40,000	KG	11,00	440,00
20	REPOLHO BRANCO E REPOLHO ROXO - Características: hortaliça de folhas enoveladas, tamanho médio de 1,5 a 2kg, 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. - REPOLHO BRANCO E REPOLHO ROXO - Características: hortaliça de folhas enoveladas, tamanho médio de 1,5 a 2kg, 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.	120,000	UN	6,00	720,00
21	TEMPERO VERDE - MAÇO (cebolinha verde e salsinha) Características: fresco, de primeira qualidade; tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isento de sujidades, insetos, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer	120,000	UNI	4,00	480,00

lesões de origem física, mecânica ou biológica. Em maços com peso mínimo de 150g. - TEMPERO VERDE - MAÇO (cebolinha verde e salsinha) Características: fresco, de primeira qualidade; tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Isento de sujidades, insetos, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Em maços com peso mínimo de 150g.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
22	TOMATE - Características: legumes in natura, paulista, grau médio de amadurecimento (colorido), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, não deverá ter frutos estragados. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento, como podridão, dano, murcho, imaturo, passados e feridos. Os produtos deveram estar frescos, isento de substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Acondiconada em embalagem especial para alimentos, em saco tipo telinha, contendo 01kg em cada pacote, resistente com etiquetas constando o fornecedor. - TOMATE - Características: legumes in natura, paulista, grau médio de amadurecimento (colorido), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, não deverá ter frutos estragados. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento, como podridão, dano, murcho, imaturo, passados e feridos. Os produtos deveram estar frescos, isento de substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Acondiconada em embalagem especial para alimentos, em saco tipo telinha, contendo 01kg em cada pacote, resistente com etiquetas constando o fornecedor.	200,000	KG	8,00	1.600,00

Total do Participante: 49.679,00

Total Geral: 49.679,00

Tigrinhos, 22/08/2023

DERLI ANTONIO DE OLIVEIRA

Assinatura do Responsável