

TERMO DE RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 006/2014

Pelo presente Termo, fica ratificado o Parecer 038/2014, elaborado pela Procuradora do Município, nos termos em que opina pela contratação, mediante **Inexigibilidade de Licitação** fundamentada no artigo 25 da Lei 8666/93, referente ao Credenciamento da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações para aquisição dos gêneros alimentícios para alimentação, através do seguinte proponente:

- Ângelo Antônio Enderle.

A contratação acima deve ser concretizada nos termos da elaboração efetuada pela Comissão Permanente de Licitação de 17 de março de 2014, como segue:

Prazo: até 31 de dezembro de 2014.

Objeto: Credenciamento da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações para aquisição dos gêneros alimentícios para alimentação.

ITEM	QTDE.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
05	150	KG	BOLO SIMPLES SEM RECHEIO: DEVE SER PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÂS, LIMPAS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. NÃO É TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES NA SUA CONFECCÃO. DEVE SE APRESENTAR SEM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO, AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO, MICROORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O SEU ASPECTO DEVERÁ SER DE MASSA ASSADA, SEM SINAIS DE QUEIMADURAS, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. NÃO DEVERÁ POSSUIR RECHEIO NEM COBERTURA QUE LEVE LEITE, CREME DE LEITE, NATA, CHANTILLY, LEITE CONDENSADO E OVOS CRUS EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, DESCARTÁVEL E RESISTENTE, ATÓXICA, BEM FECHADA OU EM BANDEJA DE ISOPOR COBERTO COM FILME PLÁSTICO. ROTULAGEM: NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	9,99	1.498,50

09	250	KG	<p>CUCA CASEIRA: DEVE SER PREPARADA COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. NÃO É TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES NA SUA CONFECCÃO. DEVE SE APRESENTAR SEM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ESTAR AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO, MICROORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O SEU ASPECTO DEVERÁ SER DE MASSA ASSADA, SEM SINAIS DE QUEIMADURAS, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. NÃO DEVERÁ POSSUIR RECHEIO NEM COBERTURA QUE LEVE LEITE, CREME DE LEITE, NATA, CHANTILLY, LEITE CONDENSADO E OVOS CRUS EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, DESCARTÁVEL E RESISTENTE, ATÓXICA, BEM FECHADA OU EM BANDEJA DE ISOPOR COBERTO COM FILME PLÁSTICO. PESO EQUIVALENTE AO PRODUTO PRONTO. ROTULAGEM: NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	7,29	1.822,50
12	133	KG	<p>MACARRÃO CASEIRO: DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESPEITANDO-SE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ESTAR ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO, MICROORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA E APRESENTAR COR, TEXTURA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 2 KG, PLÁSTICA TRANSPARENTE, VIRGEM, ÍNTEGRA, ATÓXICA E BEM FECHADA.</p>	6,44	856,52
17	166	KG	<p>PÃO CASEIRO: DEVE SER FRESCO, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESPEITANDO-SE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, DEVE ESTAR ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO, MICROORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO E O EMPREGO DE MATERIAL CORANTE. O ASPECTO DO PÃO DEVERÁ SER DE MASSA COZIDA, O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE, HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO E NÃO DEVE APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS. A COR DA PARTE EXTERNA DEVE SER AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA, OU DE ACORDO COM O TIPO; O MIOLO DEVE SER DE COR BRANCA, BRANCO-PARDA OU DE ACORDO COM O TIPO. O CHEIRO E O SABOR DEVEM SER PRÓPRIOS. CADA UNIDADE DEVE ESTAR ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, DESCARTÁVEL, ATÓXICA, CORRETAMENTE FECHADA. ROTULAGEM: NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	6,39	1.060,74

18	180	KG	PÃO INTEGRAL: DEVE SER PREPARADO, OBRIGATORIAMENTE, COM FARINHA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E/ OU FIBRA DE TRIGO E/OU FARELO DE TRIGO. DEVEM SER PROCESSADOS, MANIPULADOS, ACONDICIONADOS, ARMAZENADOS, CONSERVADOS E TRANSPORTADOS CONFORME AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ATENDENDO À LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA. CADA UNIDADE DEVE ESTAR ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, DESCARTÁVEL, ATÓXICA, BEM FECHADA. ROTULAGEM: NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	6,49	1.168,20
TOTAL ESTIMADO					6.406,46

Renascença, 17 de março de 2014.

LESSIR CANAN BORTOLI
Prefeito Municipal