

## TERMO DE RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 008/2014

Pelo presente Termo, fica ratificado o Parecer 040/2014, 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:

**- Idair Antonio Rosaneli.**

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
04	200	KG	BOLACHA CASEIRA: DEVEM SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADAS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS, DE CARACTERES ORGANOLÉTICOS ANORMAIS. NÃO É TOLERADO O EMPREGO DE SUBSTÂNCIAS CORANTES NA CONFECCÃO DAS BOLACHAS. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 2 KG, ÍNTEGRA, ATÓXICA E 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.	9,24	1.848,00

05	150	KG	<p>BOLO SIMPLES SEM RECHEIO: DEVE SER PREPARADO 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, 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.</p>	9,99	1.498,50
09	150	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	1.093,50
10	100	KG	<p>FEIJÃO PRETO: GRÃOS INTEIROS E MADUROS, LIMPOS, DE ÓTIMA QUALIDADE, SECO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS, GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCHOS, IMATUROS, MOFADOS, CARUNCHADOS. SAFRA NOVA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES DE 1 A 5 KG, ÍNTEGRAS, DESCARTÁVEIS, ATÓXICAS E BEM FECHADAS.</p>	3,10	310,00

12	134	KG	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.	6,44	862,96
13	200	KG	MANDIOCA: BEM DESENVOLVIDA, FRESCA, FIRME, LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES. LIVRE DE TERRA, PARASITAS, LARVAS E DANOS FÍSICOS E/OU MECÂNICOS, SEM BROTOS, RACHADURAS, MANCHAS. PRODUTO DESCASCADO, CRU E PICADO, OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE PROCESSAMENTO MÍNIMO DE VEGETAIS. DEVEM ESTAR ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. PRODUTO EM EMBALAGEM DE 2 KG PLÁSTICA, ATÓXICA, ASSÉPTICA E TRANSPARENTE.	2,83	566,00
16	100	KG	MILHO-VERDE: ESPIGA SEM PALHA E SEM "CABELO". GRÃOS BEM DESENVOLVIDOS, MACIOS E LEITOSOS, DE COR AMARELA CLARA BRILHANTE E CRISTALINA. COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE, LIVRES DE ENFERMIDADES, E SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ADEQUADOS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA.	3,76	376,00
17	168	KG	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	6,39	1.073,52

			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.		
<b>TOTAL ESTIMADO</b>					<b>7.628,48</b>

Renascença, 17 de março de 2014.

**LESSIR CANAN BORTOLI**  
Prefeito Municipal