

TERMO DE RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 011/2014

Pelo presente Termo, fica ratificado o Parecer 043/2014, 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:

- Neli Jaime Sganzerla.

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
02	100	KG	BATATA DOCE: DEVEM ESTAR LIMPAS, APRESENTAR PESO MÉDIO DE 200 À 300 GRAMAS A UNIDADE, COLORAÇÃO ROSA A ROXO, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS E OU PRAGAS. EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIVRES DE ENFERMIDADES, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. ESTAREM ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS.	3,13	313,00
04	200	KG	BOLACHA CASEIRA: DEVEM 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, DE CARACTERES ORGANOLÉTICOS ANORMAIS. NÃO É TOLERADO O EMPREGO DE SUBSTÂNCIAS CORANTES NA CONFECÇÃO 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
10	150	KG	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.	3,10	465,00

12	133	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	856,52
14	50	KG	MEL: ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, E DE CORRETIVOS DE ACIDEZ, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVADORES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA, NATURAIS E/OU SINTÉTICOS. PODERÁ SE APRESENTAR PARCIALMENTE CRISTALIZADO E NÃO APRESENTAR CARMELIZAÇÃO NEM ESPUMA SUPERFICIAL. DE ASPECTO LÍQUIDO, DENSO, VISCOSO, TRANSLÚCIDO OU PARCIALMENTE CRISTALIZADO, COR LEVEMENTE AMARELADA A CASTANHO-ESCURA, CHEIRO ADOCICADO E O SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ ESTAR AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO, MICROORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. REGISTRADO, NO MÍNIMO, NO ÓRGÃO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO COMPETENTE-SIM. PODERÁ CONTER CRISTAIS DE GLICOSE COM A FORMA DE LÂMINAS LARGAS, IRREGULARES OU ALONGADAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 1 KG, PLÁSTICA TRANSPARENTE, VIRGEM, ÍNTEGRA, ATÓXICA E BEM FECHADA. NO RÓTULO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES E PROCEDÊNCIA.	10,00	500,00
17	166	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 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	6,39	1.060,74
TOTAL ESTIMADO					5.043,26

Renascença, 17 de março de 2014.

LESSIR CANAN BORTOLI
Prefeito Municipal