



ANEXO I - DE TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO Nº 2025.07.14.001

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00018.20250624/0002-06

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA VISANDO AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DE INTERESSE DA SECRETARIA DE SEGURANÇA, TRÂNSITO E CIDADANIA, SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E PROTEÇÃO ANIMAL, SECRETARIA DE ESPORTE E JUVENTUDE E SECRETARIA DA MULHER DIVERSIDADE E IGUALDADE RACIAL DO MUNICIPIO DE SOLONÓPOLE., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ	94.0	Unidade		
ACHOCOLATADO EM PÓ - EMBALADO EM PACOTES DE 400 G COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE.					
2	AÇÚCAR REFINADO	540.0	Quilograma		
AÇÚCAR REFINADO - OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR. COM ASPECTO COR, CHEIRO PRÓPRIOS SABOR DOCE; COM TEOR DE SACAROSE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, PCT DE 1 KG					
3	ALHO	24.0	Quilograma		
ALHO BRANCO, TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, EMBALADOS EM PACOTES DE 1.0 QUILOGRAMA.					
4	AMIDO DE MILHO	44.0	Caixa		
AMIDO DE MILHO CAIXA C/500G - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS, COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS					
5	ARROZ BRANCO	680.0	Quilograma		
ARROZ BRANCO - CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.					
6	BISCOITO DOCE	128.0	Pacote		
BISCOITO DOCE - SEM RECHEIO TIPO MARIA, VITAMINADO, COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR, OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400G.					
7	BISCOITO DOCE	110.0	Pacote		
BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO QUÍMICO. ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO HERMETICAMENTE VEDADO COM NO MÍNIMO 350G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO ITEM, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITADA.					
8	BISCOITO SALGADO MINI CRACKER	138.0	Pacote		
BISCOITO SALGADO MINI CRACKER, FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, SAL, FERMENTO QUÍMICO E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO HERMETICAMENTE VEDADO COM NO MÍNIMO 350G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO ITEM, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITADA.					
9	BISCOITO TIPO CREAM CRACK	130.0	Pacote		



BISCOITO TIPO CREAM CRACK - AMANTEIGADO EMBALAGEM 400G.					
10	CAFÉ EM PÓ	500.0	Pacote		
CAFÉ EM PÓ - DE PRIMEIRA QUALIDADE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO DE 250G.					
11	CALDO DE CARNE	32.0	Caixa		
CALDO DE CARNE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM PESO MÍNIMO DE 63G, CONTENDO 6 TABLETES					
12	CALDO DE FRANGO	32.0	Caixa		
CALDO DE FRANGO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM PESO MÍNIMO DE 63 G, CONTENDO 6 TABLETES					
13	COLORÍFICO	180.0	Pacote		
COLORÍFICO - ALIMENTÍCIO, A BASE DE URUCUM. EMBALAGEM: PACOTE COM 100 GRAMAS.					
14	CREME DE LEITE TRADICIONAL	360.0	Unidade		
CREME DE LEITE TRADICIONAL UHT, EMBALAGEM TP OU LATA DE 200G, COR E TEXTURA CREMOSA UNIFORME CARACTERÍSTICA DO PRODUTO.					
15	DOCINHO DE BANANA	104.0	Pacote		
DOCINHO DE BANANA; EMBALAGEM COM 20 TABLETES DE 20G CADA TOTALIZANDO 400 G. EMBALAGEM INDIVIDUAL PLÁSTICO TRANSPARENTE EMBALAGEM SECUNDARIA EM FILME PLÁSTICO.					
16	DOCINHO DE GOIABA	104.0	Pacote		
DOCINHO DE GOIABA - EMBALAGEM COM 20 TABLETES DE 20G CADA TOTALIZANDO 400 G. EMBALAGEM INDIVIDUAL PLÁSTICO TRANSPARENTE EMBALAGEM SECUNDARIA EM FILME PLÁSTICO.					
17	ERVILHA EM CONSERVA	106.0	Unidade		
ERVILHA EM CONSERVA; ERVILHA GRAÚDA E MACIA REIDRATADA, EM CONSERVA, IMERSA EM LÍQUIDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. EMBALADA EM LATA CONTENDO 200G DE PESO LÍQUIDO.					
18	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO	138.0	Unidade		
EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO: CARACTERÍSTICAS: PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO; PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS; ISENTOS DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO; ACONDICIONADO EM REFIL PLÁSTICO- 340GR -					
19	FARINHA DE MANDIOCA	112.0	Quilograma		
FARINHA DE MANDIOCA; FARINHA DE MANDIOCA TIPO 1, CLASSE BRANCA FINA, ISENTA DE SUJIDADES. PRODUTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO E MOAGEM DE RAÍZES DE MANDIOCA. O PRODUTO DEVERÁ SER DA CLASSE BRANCA, SECA E FINA, DO TIPO 1 E CLASSIFICADO CONFORME OS PADRÕES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 1KG.					
20	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (C/FERMENTO)	74.0	Quilograma		
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (C/FERMENTO), TIPO 1, PACOTE DE 1KG ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 100% PURA, DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADA E ÚMIDA. ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, LARVAS E INSETOS, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES.					
21	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL (S/FERMENTO)	74.0	Quilograma		
FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL (S/FERMENTO), TIPO 1, PACOTE DE 1KG ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 100% PURA, DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADA E ÚMIDA. ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, LARVAS E INSETOS, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES.					
22	FEIJÃO PRETO EMBALAGEM	68.0	Quilograma		
FEIJÃO PRETO EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO COM 1 KG. CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E NOVOS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTOS IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE TER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.					
23	FEIJÃO DE CORDA	284.0	Quilograma		
FEIJÃO DE CORDA - EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO COM 1 KG. CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E NOVOS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTOS IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					



24	FLOCÃO DE MILHO	412.0	Unidade		
FLOCÃO DE MILHO, FARINHA DE MILHO FLOCADA. AMARELO, COM ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, INSETO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONAIS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. PACOTE DE 500G.					
25	GOMA PARA TAPIOCA	332.0	Unidade		
GOMA PARA TAPIOCA, MASSA DE FÉCULA DE MANDIOCA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 1000G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE.					
26	LEITE CONDENSADO	144.0	Unidade		
LEITE CONDENSADO; COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL); DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA; ACONDICIONADO EM CAIXA DE 395G.					
27	LEITE INTEGRAL UHT	420.0	Unidade		
LEITE INTEGRAL UHT, ULTRA PASTEURIZADO, ENVASADO EM EMBALAGENS ESTERILIZADAS DE 1 LITRO CADA. ESTE PROCESSO DE ULTRA PASTEURIZAÇÃO GARANTE A CONSERVAÇÃO DO LEITE POR UM LONGO PERÍODO DE TEMPO, SEM A NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO, MANTENDO SUAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS. O LEITE INTEGRAL UHT DEVE CONTER APROXIMADAMENTE 3% DE GORDURA, PRESERVANDO TODA A GORDURA NATURAL DO LEITE					
28	LEITE EM PÓ INTEGRAL	780.0	Pacote		
LEITE EM PÓ INTEGRAL EM EMBALAGEM ALUMINIZADA EM PACOTES DE 200G, LIVRE DE IMPUREZAS, EMBALAGEM EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, INTEGRIDADE E CONSUMO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU DA AGRICULTURA.					
29	MACARRÃO ESPAGUETE	508.0	Pacote		
MACARRÃO ESPAGUETE PRODUTO SECO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM INTEGRAL, ATÓXICA, VEDADA HERMETICAMENTE COM PESO DE 500G.					
30	MAIONESE INDUSTRIALIZADA	84.0	Unidade		
MAIONESE INDUSTRIALIZADA EMULSÃO CREMOSA À BASE DE ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUÇO DE LIMÃO, ACIDULANTES, ESTABILIZANTES, CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES E ANTIOXIDANTES. SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTES PLÁSTICOS COM 500 G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. DEMAIS PARÂMETROS DE PRODUÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ALIMENTOS E ESPECÍFICA PARA O PRODUTO.					
31	MARGARINA	118.0	Unidade		
MARGARINA VEGETAL, CREMOSA, COM SAL, COM NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDIOS E ISENTA DE GORDURAS TRANS, APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E BOLORES, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DE FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, POTE 500 GRAMAS.					
32	MILHO VERDE	101.0	Unidade		
MILHO VERDE EM CONSERVA GRÃOS INTEIRO, COM TAMANHO E FORMA REGULARES, EMBALAGEM: LATA, COM PESO LÍQUIDO DE 200G.					
33	ÓLEO DE SOJA	98.0	Unidade		
ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1 EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, INGREDIENTES E DATA DE VENCIMENTO. NÃO DEVEM ESTAR AMASSADAS, NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES, O ÓLEO DEVE SER TRANSPARENTE COM CHEIRO E GOSTO PRÓPRIOS; - EMBALAGEM 900 ML.					
34	OVOS BRANCOS	166.0	Bandeja		
OVOS BRANCOS, TIPO GRANDE (PESO ENTRE 60 E 70G). BANDEJA COM 30 UNIDADES.					
35	RAPADURA	204.0	Unidade		
RAPADURA TRADICIONAL FEITA DE CANA DE AÇÚCAR 100% NATURAL COM 500 GR					
36	REFRIGERANTE ORIGINAL SABOR GUARANÁ 2LT	90.0	Unidade		
REFRIGERANTE ORIGINAL SABOR GUARANÁ 2LT: EMBALAGEM PET COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E CAPACIDADE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.					



37	REFRIGERANTE ORIGINAL SABOR CAJUINA 2L	90.0	Unidade		
REFRIGERANTE ORIGINAL SABOR CAJUINA 2LT: EMBALAGEM PET COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E CAPACIDADE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.					
38	REFRIGERANTE ORIGINAL SABOR COLA 2LT	90.0	Unidade		
REFRIGERANTE ORIGINAL SABOR COLA 2LT: EMBALAGEM PET COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E CAPACIDADE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.					
39	REFRIGERANTE ORIGINAL SABOR LARANJA 2LT	90.0	Unidade		
REFRIGERANTE ORIGINAL SABOR LARANJA 2LT: EMBALAGEM PET COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E CAPACIDADE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.					
40	REFRIGERANTE ORIGINAL SABOR UVA 2LT	90.0	Unidade		
REFRIGERANTE ORIGINAL SABOR UVA 2LT: EMBALAGEM PET COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E CAPACIDADE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.					
41	REQUEIJÃO CREMOSO	108.0	Unidade		
REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL EMBALADO EM COPO PLASTICO DE 200 GR					
42	SAL IODADO,	45.0	Unidade		
SAL IODADO, CLORETO DE SÓDIO, SAIS DE IODO, LIVRE DE QUALQUER SUJIDADE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, PACOTE 1 KG.					
43	SARDINHA ENLATADA	146.0	Unidade		
SARDINHA ENLATADA, COM ÓLEO COMESTÍVEL LATA PESO LÍQUIDO 125G PESO DRENADO 84G					
44	SUCO CONCENTRADO;	108.0	Unidade		
SUCO CONCENTRADO; DIVERSOS SABORES ACONDICIONADO EM GARRAFA CONTENDO 500 ML;					
45	TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO	72.0	Unidade		
TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO, TRADICIONAL, CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE SAL REFINADO, PODENDO SER ACRESCENTADO DE ALHO, CEBOLA EM PÓ, SALSA EM FLOCOS E OUTROS CONDIMENTOS, SEM PIMENTA. EMBALAGEM: EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM NO MÍNIMO 500 ML, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO.					
46	TEMPERO EXTRATO DE ALHO	48.0	Unidade		
TEMPERO EXTRATO DE ALHO EMBALAGEM PET COM 500ML					
47	VINAGRE DE ÁLCOOL.	48.0	Unidade		
VINAGRE DE ÁLCOOL. EMBALAGEM COM 500 ML, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE.					
48	CARNE BOVINA	765.0	Quilograma		
CARNE BOVINA DE 1ª.MAGRA, LIMPA, (CHÃO DE DENTRO, COXÃO MOLE) SEM OSSOS, SEBO, NERVO E SEM GORDURA, A CARNE DEVERÁ ESTAR ARMAZENADA EM TEMPERATURA ADEQUADA DE NO MÁXIMO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS					
49	CARNE MOÍDA	785.0	Pacote		
CARNE MOÍDA DE 1ª QUALIDADE SEM GORDURA. CONGELADA. PACOTE COM 500G. DATA DE VALIDADE, EMBALAGEM INVOLÁVEL, EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO;					
50	CARNE SUINA	765.0	Quilograma		
CARNE SUINA, MAGRA, LIMPA, SEM SEBO, NERVO E POUCA GORDURA, PROVENIENTE DE CORTE APROPRIADO DE CARÇAÇA BOVINA,					
51	CHARQUE; CARNE BOVINA SALGADA	765.0	Unidade		
CHARQUE; CARNE BOVINA SALGADA - NÃO DEVE APRESENTAR ODOR DE RANÇO, NEM DEPÓSITOS DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, DEVENDO SE APRESENTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO, PESO LÍQUIDO DE 500 GR.					



52	COSTELA BOVINA	765.0	Quilograma		
COSTELA BOVINA, MAGRA, LIMPA, SEM SEBO, NERVO E POUCA GORDURA, PROVENIENTE DE CORTE APROPRIADO DE CARCAÇA BOVINA,					
53	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	85.0	Quilograma		
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ANIMAIS SADIOS; DE 1ª QUALIDADE; CONGELADO; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, TRANSPARENTE, ATÓXICA; RESISTENTE.					
54	FRANGO INTEIRO CONGELADO.	765.0	Quilograma		
FRANGO INTEIRO CONGELADO.NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUÊ SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISLÍCÁS NATURAIS.					
55	LINGUIÇA CALABRESA	89.0	Quilograma		
LINGUIÇA CALABRESA EM EMBALAGEM A VÁCUO OU EM FILME PVC FANSPARENTE, MNTENDOIDENÚFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABIICANTE, PRAZO DE VALIDADE					
56	LINGUIÇA SUINA	141.0	Quilograma		
LINGUIÇA SUINA EM EMBALAGEM A VÁCUO OU EM FILME PVC FANSPARENTE, MNTENDOIDENÚFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABIICANTE, PRAZO DE VALIDADE					
57	MORTADELA	161.0	Quilograma		
MORTADELA - CONSTITUIDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUINA MISTURADAS E TR ITURADAS, COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTARES, APRESEN TANDO NO MAXIMO 10% DE CUBOS DE TOUCINHO E ATE 25% DE UMIDADE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSI CAO, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, ATOXICO.					
58	PRESUNTO FATIADO	99.0	Quilograma		
PRESUNTO FATIADO NO DIA DA ENTREGA, A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VACUO EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE E ATOXICO, LIMPO E NÃO VIOLADO					
59	QUEIJO COALHO,	99.0	Quilograma		
QUEIJO COALHO, DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE. CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, QUANTIDADE DE 1 KG, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS, COM SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) OU DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SEI) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF).					
60	SALSICHA DE CARNE BOVINA	99.0	Quilograma		
SALSICHA DE CARNE BOVINA E/OU SUÍNA. COM CONDIMENTOS TRITURADOS, COM ASPECTO CARACTERÍSTICO E BOA QUALIDADE, COR PRÓPRIA ,SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO					
61	BATATA DOCE, SELECIONADA E DE 1º QUALIDADE.	108.0	Quilograma		
BATATA DOCE, SELECIONADA E DE 1º QUALIDADE.					
62	BATATA INGLESA	88.0	Quilograma		
BATATA INGLESA: IN NATURA LISA, FIRME E COMPACTA, DEVENDO SER GRAÚDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.					
63	BETERRABA	48.0	Quilograma		
BETERRABA: SEM FOLHAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BULBOS DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA.					
64	CEBOLA BRANCA	64.0	Quilograma		
CEBOLA BRANCA DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM PERFURAÇÕES E CORTES SEM MANCHAS COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS.					
65	CEBOLA ROXA	64.0	Quilograma		
CEBOLA ROXA DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.					
66	CENOURA	88.0	Quilograma		
CENOURA: DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA SEM RACHADURAS E CORTES COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME. DEVENDO SER GRAÚDA					



67	CHEIRO VERDE	176.0	Molho		
CHEIRO VERDE: (CEBOLINHA VERDE, E COENTRO), SENDO: 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.					
68	MELANCIA	176.0	Quilograma		
MELANCIA DE TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, REDONDA, CASCA LISA, GRAÚDA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, FORNECIMENTO A GRANEL.					
69	PIMENTÃO VERDE:	88.0	Unidade		
PIMENTÃO VERDE: FRUTOS BEM FORMADOS, ÍNTEGROS, MEDIDO DE 10 A 15 CM DE COMPRIMENTOS.					
70	PIMENTINHA DE CHEIRO	24.0	Quilograma		
PIMENTINHA DE CHEIRO: FRESCA SEM SINAL DE APODRECIMENTO					
71	REPOLHO	48.0	Quilograma		
REPOLHO DE TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS, DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADOS EM SACOS DE 5KG OU 3KG					
72	TOMATES VERMELHOS:	88.0	Quilograma		
TOMATES VERMELHOS: TAMANHO E COLORAÇÃO: UNIFORMES. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADAS OU BATIDAS. ISENTO DE MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES E SUJIDADES.					
73	PÃO MASSA FINA TIPO HAMBÚRGUER	380.0	Pacote		
PÃO MASSA FINA TIPO HAMBÚRGUER, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO, ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICOS, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E QUANTIDADE DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, PACOTE 400 GRAMAS COM 10 UNIDADES.					
74	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI	54.0	Pacote		
POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA, CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 500 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.					
75	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	54.0	Pacote		
POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA, CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 500 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.					
76	POLPA DE FRUTA SABOR CAJA	60.0	Pacote		
POLPA DE FRUTA SABOR CAJA 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA, CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 500 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.					
77	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ	60.0	Pacote		
POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA, CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 500 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.					
78	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	60.0	Pacote		
POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA, CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM					



ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 500 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.					
79	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA	60.0	Pacote		
POLPA DE FRUTA SABOR MANGA 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SÁDIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA, CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 500 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.					
80	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ	60.0	Pacote		
POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SÁDIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA, CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 500 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.					
81	BANANA	45.0	Quilograma		
BANANA, PRATA, TAMANHO MEDIO (60G) EM PENCAS, 1a QUALIDADE					
82	GOIABA	40.0	Quilograma		
GOIABA, IN NATURA, DE PRIMEIRA, COM 80 A 90% DE MATURAÇÃO.					
83	LARANJA	50.0	Quilograma		
LARANJA, IN NATURA, DE PRIMEIRA, COM 80 A 90% DE MATURAÇÃO					
84	MAÇÃ NACIONAL	55.0	Quilograma		
MAÇÃ: GRANDE, IN NATURA, ESPÉCIE NACIONAL, APLICAÇÃO ALIMENTAR SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA, DEVEM ESTAR LIVRES DE ENFERMIDADES (PARASITAS, LARVAS, FUNGOS) COMO TAMBÉM DEVEM ESTAR LIMPAS, SEM TERRA ADERIDA A SUA CASCA.					
85	MAMÃO	40.0	Quilograma		
MAMÃO: IN NATURA, ESPÉCIE PAPAIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CLASSIFICAÇÃO: A					
86	MANGA	40.0	Quilograma		
MANGA: ESPECIAL DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME; COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA.					
87	MARACUJÁ	50.0	Quilograma		
MARACUJÁ - MARACUJÁ, PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FIRME, INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME.					
88	MELÃO	38.0	Quilograma		
MELÃO JAPONÊS: (DE 0,800 KG E 1.000 KG), SEM MOFOS, SEM CASCA MURCHA OU MOFADA E SEM MANCHAS ESCURAS.					
89	UVA ROXA	26.0	Quilograma		
UVA ROXA NACIONAL, BOA QUALIDADE					
90	UVA VERDE	26.0	Quilograma		
UVA VERDE NACIONAL, BOA QUALIDADE					
91	UVAS PASSAS	3.0	Quilograma		
UVAS PASSAS ESCURA, SEM SEMENTE					



92	PÃO TIPO BISNAGUINHA (PÃO DE LEITE)	140.0	Pacote		
PÃO TIPO BISNAGUINHA (PÃO DE LEITE) PACOTE COM 20 UNIDADES DE 20 GRAMAS CADA, PACOTE DEVE PESAR 400 GRAMAS, FORMULADO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, SAL, LEITE, ÁGUA E FERMENTO. FABRICADO NO DIA DA ENTREGA. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF.					
93	PÃO TIPO FRANCÊS	110.0	Quilograma		
PÃO TIPO FRANCÊS - COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NO MESMO DIA DE SUA PRODUÇÃO. PESANDO 50 GRAMAS.					
94	PÃO TIPO HOT DOG	160.0	Pacote		
PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO, ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICOS, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E QUANTIDADE DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, PACOTE 400 GRAMAS COM 10 UNIDADES.					
95	BOLO INDUSTRIALIZAD	220.0	Unidade		
BOLO INDUSTRIALIZADO COM 500 GRAMAS, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.					

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 7 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, CONFORME ESTABELECE O ART. 84 DA Lei Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.

1.4.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL



5.1. O prazo de execução dos serviços será de de 7 meses, contado da emissão da assinatura do contrato .

5.2. Caso não seja possível a execução dos serviços no prazo avençado, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 30 (trinta) dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim .

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.



6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato (inciso V do art. 22 do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.



7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.8. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.8.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.9. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;



- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.12. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.13. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.15. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).



7.17. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.18. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

7.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.21.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.22. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.23. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade concorrência, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;



8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

8.12. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.13. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.14. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.15. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.16. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;



8.17. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.18. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.19. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.20. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.21. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$;

II - Solvência Geral (SG) = $(\text{Ativo Total}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$; e

III - Liquidez Corrente (LC) = $(\text{Ativo Circulante}) \div (\text{Passivo Circulante})$.

8.22. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.23. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.24. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.24.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social, conforme dispõe o art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015.



8.25. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

8.26. Comprovação de aptidão para execução dos serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.27. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.28. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. O controle e o gerenciamento das atas de registro de preços serão realizados pelo órgão gerenciador, quanto a:

- I - os quantitativos e os saldos;
- II - as solicitações de adesão; e
- III - o remanejamento das quantidades.

9.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

9.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.



9.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

9.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.5. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

10.1. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Em atendimento ao § 3º do art. 86, da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, será permitida a adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública, permitindo a ampliação do acesso às condições contratuais vantajosas já negociadas, em conformidade com as disposições legais vigentes.

11.1.1. A adesão à ata de registro de preços configura uma estratégia administrativa que visa ampliar a eficiência e promover a economicidade nas contratações públicas. Esta decisão está alinhada com os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência que regem a Administração Pública, conforme estabelecido pela Constituição Federal e reiterado pelos Acórdãos 224/2020, 2736/2023 e 2822/2021 do Tribunal de Contas da União (TCU).

A opção pela adesão não é meramente procedimental, mas uma escolha estratégica que requer uma justificação clara e robusta. Nesse sentido, a adesão deve ser precedida por uma análise criteriosa do mercado e uma avaliação das vantagens econômicas, garantindo que as condições obtidas através do registro de preços sejam, de fato, as mais vantajosas para a Administração Pública. Esta análise deve considerar não apenas os custos diretos, mas também os benefícios de longo prazo, como a redução de tempo e recursos despendidos em múltiplas licitações.

Além disso, a adesão deve estar em harmonia com os objetivos estratégicos do órgão ou entidade, contribuindo para a otimização de recursos e a melhoria da qualidade dos serviços prestados ao cidadão. A transparência do processo é fundamental e deve ser assegurada pela divulgação de todos os atos, garantindo que a adesão à ata de registro de preços ocorra de forma aberta e acessível a todos os interessados.



PREFEITURA DE
Solonópolis

UM NOVO Tempo,
UMA NOVA História.



Em conformidade com os precedentes do TCU, a inclusão de cláusula de adesão no edital deve ser motivada de forma explícita, detalhando como essa escolha se alinha à busca pela eficiência administrativa e quais benefícios específicos são esperados.

Tal motivação reforça o compromisso com a gestão fiscal responsável e com a obtenção de valor para o dinheiro público.

Portanto, a adesão à ata de registro de preços, quando bem fundamentada e justificada, representa uma prática alinhada à busca constante pela eficiência na Administração Pública, proporcionando economia, agilidade e qualidade na contratação de bens e serviços, sempre em prol do interesse público.

SOLONÓPOLE/(CE),