



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente edital de Chamada Pública tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar Rural para a destinação mínima de 30% dos recursos recebidos através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) atendendo alunos matriculados na rede municipal de educação pública da Prefeitura de Ilha Comprida, em cumprimento a Lei nº 11.947/2009, Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021 e Lei nº 14.660 de 23 de agosto de 2023.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 Este Termo de Referência fundamenta-se na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos, e nas diretrizes do PNAE, que visam garantir a alimentação escolar saudável e adequada aos alunos da Rede Pública.

2.2 Considerando a aquisição dos itens através da Agricultura Familiar para complementar itens fracassados referente a Chamada Pública 01/2024, bem como a aquisição de maior diversidade de gêneros, com o objetivo de atender aos cardápios da alimentação escolar, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos e a cultura alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

2.3 Considerando a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar Rural para a destinação mínima de 30% dos recursos recebidos através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), sendo este motivo de apontamento do Ministério Público em 2024, ocasionado em decorrência da pouca diversidade de itens, a sazonalidade e disponibilidade das cooperativas do contrato vigente, faz-se necessária a realização de um novo processo, contendo maior diversidade de itens e de cooperativas.



2.4 Justifica-se a presente contratação pela necessidade de assegurar a regularidade no fornecimento de alimentação escolar, essencial para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar dos alunos, conforme o art. 3º da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

2.5 Por meio do Programa de Alimentação Escolar, a Secretaria Municipal da Educação de Ilha Comprida atende, atualmente, uma média de 3.250 alunos distribuídos entre a Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio, EJA, além de prestar suporte a entidades filantrópicas. A entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente nas unidades escolares, garantindo que todos os estudantes recebam refeições saudáveis e balanceadas. A Resolução nº 06/2020 – FNDE/MEC e a Lei 11.947, em seu artigo 14 preconiza que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30%(trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações.

2.6 O objetivo é promover a valorização e o fortalecimento da produção local, assegurando a inclusão social e econômica dos pequenos produtores, além de garantir o fornecimento de alimentos de qualidade para os estudantes da Rede Municipal de Ensino e entidades filantrópicas atendidas com alimentação escolar. Os produtos adquiridos serão utilizados na preparação das refeições escolares, pelo período de 12 meses.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Os fornecedores devem ser agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais, devidamente cadastrados e aptos a fornecer os gêneros alimentícios especificados, conforme as exigências do PNAE.

3.2 Será exigida a apresentação de documentos que comprovem a capacidade técnica e a regularidade fiscal, conforme descrito em edital.



3.3 Os fornecedores devem ser agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais, devidamente cadastrados e aptos a fornecer os gêneros alimentícios especificados, conforme as exigências do PNAE.

3.4 Será exigida a apresentação de documentos que comprovem a capacidade técnica e a regularidade fiscal, conforme descrito em edital.

3.5 O abastecimento deverá obedecer ao cronograma pré-estabelecido pela Unidade contemplada após assinatura do contrato, exceto em casos emergências quando os suprimentos deverão ser realizados em no máximo 48 horas a partir da sua solicitação.

3.6 Todas as entregas deverão ser acompanhadas por funcionários da CONTRATADA em horário predeterminado pela Secretaria de Educação: segunda a sexta feira das 8h às 16hs no Depósito da Merenda Escolar, no respectivo endereço, Rua São Miguel, nº290 balneário Redentor, Ilha Comprida, CEP 11925-000.

4. DEVERES DA CONTRATADA

4.1 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, observando as prescrições contidas na lei, e alterações posteriores e suas regulamentações;

4.2 Disponibilizar os serviços imediatamente após o recebimento da autorização de início dos serviços, nos locais e horários fixados pelo contratante, informando, em tempo hábil de 24hs qualquer motivo que a impossibilite de assumir os serviços conforme estabelecido.

4.3 O fornecimento dos itens deverão ocorrer **SEMANALMENTE**, exceto se a pedido da Secretaria de Educação for solicitada a interrupção, com a recepção do produto acompanhada pelo funcionário do Setor, responsável pelo seu controle, que deverá impreterivelmente atestar o recebimento, assinando em impresso próprio, ficando a empresa contratada sujeita ao não pagamento pela não observância deste procedimento;



4.4 A entrega deverá ocorrer no Depósito da Merenda Escolar de Ilha Comprida, sito a Rua São Miguel nº 290, Redentor, Ilha Comprida, SP, de segunda a sexta-feira, das 8:00 às 16:00 horas, sendo o primeiro fornecimento em até 7 (sete) dias após assinatura do contrato; sendo de responsabilidade da Contratada providenciar os itens contratados;

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1 Os gêneros alimentícios a serem adquiridos devem atender às especificações técnicas descritas na relação de Itens deste Termo de Referência, garantindo a qualidade, a segurança alimentar e a observância das normativas sanitárias vigentes.

5.2 Os produtos deverão ser entregues nas quantidades e periodicidades estabelecidas, conforme cronograma de entrega detalhado a ser formulado pela Secretaria de Educação.

5.3 O fornecimento de produtos agropecuários produzidos por Agricultores Familiares ou as suas organizações será conforme as especificações a seguir, sendo apresentada uma quantidade estimada de aquisição.



MAPA DE PREÇOS

Item	Descrição	Quant.	Unid.	Média de preços
1	ABÓBORA SECA , DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTA DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	1.300	Kg	R\$ 5,05
2	ABOBRINHA VERDE ITALIANA . Produto de procedência nacional e colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato.	1.000	Kg	R\$ 4,57
3	ACELGA . Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânicas ou biológicas. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	600	Unid.	R\$ 5,01
4	ALFACE . Produto de primeira qualidade, tamanho médio, com no mínimo 15 folhas por pé, sendo in natura, de colheita recente/ fresca. Produto isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo	3.200	UNID	R\$ 4,57
5	ALHO . Bulbos inteiros, de primeira qualidade. Deve estar intacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Perfurações ou cortes. Produto de primeira qualidade, não deve estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve ter coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvido e isento de	1.200	Kg	R\$ 35,93

Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



	sujidades, parasitas e larvas.			
6	BANANA NANICA. Produto in natura, de colheita/fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânicas ou biológicas. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	30.000	Kg	R\$ 4,62
7	BANANA PRATA. Produto in natura, de colheita/fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	10.000	Kg	R\$ 5,50
8	BATATA DOCE. Produto in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato.	1.000	Kg	R\$ 4,88
9	BATATA INGLESA. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.	4.600	Kg	R\$ 5,22
10	BERINJELA, CLASSE EXTRA AA, FIRME, DE CASCA LISA, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS, SEM SINAIS DE BROTAÇÃO, LIVRE DE PARASITA E LARVAS	300	Kg	R\$ 4,90

Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



11	BETERRABA. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.	2.000	Kg	R\$ 4,90
12	CAQUI CHOCOLATE OU CAFÉ. Produto in natural, de colheita fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânicas ou biológicas. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo	2.000	Kg	R\$ 9,90
13	CEBOLA. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades.	3.800	Kg	R\$ 4,85
14	CENOURA. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades.	3.400	Kg	R\$ 5,02
15	CHEIRO VERDE - (SALSA E CEBOLINHA) (MAÇO INDUSTRIAL) - CONSTITUÍDA DE CHEIRO VERDE DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE	2.600	maço	R\$ 3,88

Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



	ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ? ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM MARÇO INDUSTRIAL			
16	CHUCHU. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.	1.000	Kg	R\$4,98
17	COUVE MANTEIGA. Produto in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa, não murcha, com coloração própria e em perfeito estado de conservação, pronta para o consumo. Peso médio de 0,500 gramas a 0,750 gramas.	3.200	Maço	R\$ 4,35
18	Farinha de mandioca branca, regional tipo-1. Farinha mandioca, apresentação, torrada grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas livre de umidade e fragmentos estranhos. Com prazo de validade de no mínimo 180 dias, constando lote, empacotamento e validade. Embalagem não deve apresentar sinais de ruptura e envelhecimento	1.000	KG	R\$ 12,95
19	GOIABA - DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO TRANSPORTE	2.800	Kg	R\$ 8,40

Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



20	INHAME DE 1º QUALIDADE TAMANHO MÉDIO. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades.	600	Kg	R\$ 7,91
21	LARANJA PERA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânicas ou biológicas. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	4.000	Kg	R\$ 6,36
22	MAÇÃ – tipo fuji ou gala. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânicas ou biológicas. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	6.000	Kg	R\$ 12,28
23	MAMÃO PAPAIA OU FORMOSA - SELECIONADO DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, CASCA SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	1.600	Kg	R\$ 9,83
24	MANDIOCA. Produto descascado, higienizada e congelada, de procedência nacional e colheita recente/ fresca, deve estar sadia. Item isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato. Embalagem contendo 01kg, validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	2.000	Kg	R\$ 9,51

Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



25	MARACUJÁ - REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDA DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, EM EMBALAGEM PRÓPRIA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	600	Kg	R\$ 11,13
26	MEXERICA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	2.400	kg	R\$ 6,57
27	PALMITO PUPUNHA IN NATURA - Descascado, limpo e cortado em cubos ou rodela, embalado em sacos plásticos resistentes e próprios para alimentos, transparente, pesando aproximadamente 1kg, sem adição de conservantes. Na embalagem deverá conter informações sobre identificação e procedência, gramatura, selo de inspeção federal, estadual ou municipal, data do processamento, data de validade, e modo de conservação. Estar de acordo com as normas de inspeção federal, estadual ou municipal. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	500	kg	R\$ 23,00
28	PEIXE TIPO FILÉ (BAGRE BRANCO, SOROROCA, SASSARI, TAINHA, OVEVA, SALTEIRA) produto de primeira qualidade congelado individualmente. Não poderá apresentar descongelamento, presença de vísceras, espinhas ou pele. Deve apresentar cor, odor, sabor e aspectos próprios, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa. Embalagem deve estar intacta e vedada, em pacotes	6.400	kg	R\$ 53,52

Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



	de 1kg com registro da origem com CNPJ, data de validade, alvará constar data de fabricação e prazo de validade, e validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.			
29	Pepino - Legume in natura deverão ser de 1ª qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência	1.000	kg	R\$ 5,46
30	Pitaya Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.	400	Kg	R\$ 17,81
31	POLPA DE FRUTA CONGELADA PARA SUCO – (Acerola, Maracujá, Manga, Pitanga, Graviola, Cajá, Abacaxi). Pacote com rendimento de 5 litros. Características Técnicas: congelada, obtida a partir de frutas, pasteurizada, sem adição de açúcar e conservantes e ausente de substâncias estranhas. Embalagem: acondicionado em plástico próprio para o produto, contendo especificações do produto e data de validade, pesando até 1kg	200	UNID	R\$ 00

Município de Ilha Comprida Estância Balneária



32	REPOLHO – tipo verde. Produto de primeira qualidade, com folhas intactas e com consistência firme. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.	1.000	Kg	R\$ 3,96
33	TOMATE. Produto in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado.	4.000	Kg	R\$ 6,96
34	VAGEM - DE BOA QUALIDADE ISENTA DE SUJIDADE E OBJETOS ESTRANHOS CONSISTÊNCIA FIRME., SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	260	Kg	R\$ 16,30

6. CONDIÇÕES DE NÃO CONFORMIDADE

6.1 Para as frutas: 1 - Podridão; 2 - Manchas escuras; 3 - Danos profundos; 4 - Queimadura de sol em área maior que 10%; 5 - Defeitos provocados por pragas ou doenças; 6 – Se estiver passada do ponto de maturação; 7 - Amassados; 8 - Danos mecânicos; 9 - Imaturidade; 10 - Polpa escura (marrom).

6.2 Para os legumes: 1 - Substâncias terrosas; 2 - Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3 - Parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens; 4 - Umidade externa anormal; 5 - Odor e sabor estranhos; 6 - Enfermidades; 7 - Danos por lesões que afetem a sua aparência.

6.3 Para as hortaliças: As hortaliças deverão estar frescas e sãs. Apresentar cor, odor e sabor característicos. Não poderão ser golpeadas e danificadas que prejudiquem sua aparência e utilização. As folhas deverão se apresentar intactas e firmes, sem sinais de amarelecimento. Deverão estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas e outros animais nos produtos e nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.



6.4 Para pescados: Não poderá apresentar descongelamento, presença de vísceras, espinhas ou pele. Deve apresentar cor, odor, sabor e aspectos próprios, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa. A embalagem deve estar intacta e vedada, em pacotes de 1kg.

7. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Em regra, as compras deverão ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, conforme necessidade.

8. PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE à CONTRATADA no prazo de até 30 (trinta) dias após a emissão da Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, desde que a execução dos serviços e/ou fornecimento dos materiais tenha sido realizada em conformidade com as condições estabelecidas no presente instrumento.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

O contrato realizado referente à Chamada Pública 01/2024, Contrato 33/2024 em vigência até Novembro de 2025.

10. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Aquisição dos itens através da Agricultura Familiar para complementar itens fracassados referente a Chamada Pública 01/2024, bem como a aquisição de maior diversidade de gêneros, com o objetivo de atender aos cardápios da alimentação escolar, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos e a cultura alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL

O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, mediante termo aditivo, conforme o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, desde que mantido o interesse da Administração e observadas as condições de vantajosidade e disponibilidade orçamentária.



12. PROGRAMÁTICAS

12.361.0045.2051.3.3.90.30
12.365.0045.2051.3.3.90.30
12.362.0045.2051.3.3.90.30
12.365.0045.2051.3.390.30

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. A contratação deverá atender aos critérios de sustentabilidade estabelecidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, priorizando práticas que minimizem impactos ambientais e promovam o desenvolvimento sustentável.

13.2. Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras:

13.3 Menor impacto sobre recursos naturais (flora, fauna, solo, água, ar);

13.4 Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

13.5 Maior vida útil e menor custo e manutenção do bem;

13.6 Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando os pontos listados a seguir:

1. A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável;
2. A importância da necessidade da contratação para atender demanda de transporte;
3. No mercado existe a solução proposta e essa solução é viável;
4. Essa comissão declara ser viável a contratação dos materiais elencados neste estudo;

Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



5. Os requisitos relevantes para contratação foram adequados;
6. No mercado existe a solução proposta e essa solução é viável;
7. Essa comissão declara ser viável a contratação dos materiais elencados neste estudo

Ilha Comprida, 14 de Outubro de 2025

