



TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADM. n° 762/25

Objeto: Contratação de Empresa especializada para o fornecimento de HORTIFRUTI, para atender funcionários plantonistas com horário de trabalho 12/36, pacientes em observação aguardando vaga CROSS do Pronto Atendimento Imediato de Engenheiro Coelho e pacientes assistidos pelo CAPS-(Centro de Atenção Psicossocial).

I – Da Descrição:

ITENS	QUANTIDADE	TIPO/ESPECIFICAÇÃO
01	24 Kg	Abobrinha brasileira, extra, de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 14 decreto 12486 de 20/10 de 1978.
02	12 Kg	Alho nacional, selecionado, graúdo, dentes grandes, boa qualidade, firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos, larvas e brotos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 decreto 12486 de 20/10 de 1978.
03	40 Kg	Batata variedades: Inglesa ou Monalisa Ágata Beneficiada selecionadas, para preparo de purês e sopas; especial; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes); sem brotação; tamanho de no mínimo 100 mm e coloração uniforme, devendo ser graduada e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 decreto 12486 de 20/10 de 1978.
04	24 Kg	Berinjela: in natura, firme, apresentando grau de maturação adequado para manipulação. Cor e tamanho uniforme. Isentos de sujidades, parasitas e larvas.
05	24 Kg	Beterraba sem folhas, fresca, de primeira qualidade, bulbos de tamanhos médios, firme e intacta, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície de acordo com a resolução 12/78 da cnpa kg.
06	40 Kg	Cebola amarela, de primeira; compacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e colorações uniformes; devendo ser bem desenvolvida, isentam de sujidades, parasitos e larvas;



		sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 decreto 12486 de 20/10 de 1978.
07	24 Kg	Cenoura grande; com comprimento entre 220 a 260 mm ; grande; não apresentar defeitos interna e externamente, que prejudiquem o consumo, como: dano mecânico, deformação, injúria pragas; lenhosa, murcha, ombro verde ou roxo, podridão mole; seca, rachada; sem brotação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
08	24 Kg	Chuchu extra, de primeira, tamanho e coloração uniforme; livre de enfermidades, materiais terrosos, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 14 decreto 12486 de 20/10 de 1978.
09	24 Kg	Mandioquinha primeira qualidade; fresca, compacta e firme; isenta de enfermidade, materiais terroso e umidade externa anormal tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida; isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte; sem brotações; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. Administrativos determinados pela ANVISA.
10	20 bandejas	Ovo de galinha; branco; médio; pesando no mínimo 50 gramas por unidade; isento de sujidades, fungos e substancias tóxicas; acondicionado em embalagem apropriada; com 30 unidades ; prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento; e suas condições deverão estar de acordo a RISPOA/MA, RES. 01 de 05/07/91.
11	24 Kg	Tomate Salada extra, gráudo, maduro, com polpa firme e intacta, para preparo de saladas, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitos e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (decreto 12486 de 20/10/1978).
12	8 Kg	Vagem boa qualidade; tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
13	20 kg	Abacaxi pérola, com coroa; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro, pesando aproximadamente 1,2 kg com polpa firme e intacta; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/1978).
14	25 kg	Banana – Nanica em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem



		danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em monoblocos vazados, com aproximadamente 14 dúzias ; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
15	24 kg	Goiaba cor vermelha, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, pesando aproximadamente 350g. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
16	16 kg	Laranja lima doce , com caldo, de primeira qualidade, lavada, tamanho médio, inteira, pesando aproximadamente 100g cada , sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação adequado para manipulação, transporte e consumo.
17	3 Kg	Limão de primeira qualidade; fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; deverá ser entregue em sacos plásticos atóxicos e resistentes, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
18	48 kg	Maçã – Gala ou Fuji nacional; de primeira; apresentando tamanho, cor e coloração uniformes; pesando aproximadamente 150g por unidade , devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de papelão ondulado (480x310x260) mm, com 175 unidades ; pesando 18kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17(dec.12486 de 20/10/78),(inst.normativa nº 50 de 03/07/02) RDC 272/05 e suas alterações posteriores.
19	10 kg	Mamão - Formosa ; de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; pesando aproximadamente 1,2 kg sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em monobloco vazado pesando, com aproximadamente 7 unidades; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
20	50 kg	Melancia redonda; graúda; de primeira; pesando aproximadamente 13 a 15 kg , livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; acondicionada em monoblocos vazados e suas condições deverão



		estar de acordo com a resolução RDC 272/05; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
21	40 kg	Melão boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, pesando aproximadamente 1,7 kg , devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.Kg.
22	8 kg	Morango in natura , de primeira qualidade, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Caixa com 4 caixinhas de aproximadamente 250g cada, totalizando 1 kg cada caixa . Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
23	20 kg	Pêra d'água ; nacional de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixas de papelão ondulado, com aproximadamente 100 unidades de 150g cada e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
24	2 potes	Desinfetante de água para o consumo humano , hortifrutícolas e indústria alimentícia a base de cloro orgânico (dicloroisocianurato de sódio) – tablete efervescente de 01 grama; cloro ativo: 45% por tablete. Embalagem: pote plástico com 150 unidades de tabletes. Validade: 02 anos. Número do Registro no Ministério da Saúde; Rótulo: estar de acordo com a Legislação Vigente. Constar de forma clara e impressa as informações: nome do produto e sua finalidade, modo de usar e precauções; data de fabricação, validade e lote

II – Do Prazo de Pagamento:

Os pagamentos serão efetuados 30 (trinta) dias contados a partir da data da entrega efetiva dos produtos, sendo que a mesma deverá ser sempre acompanhada da respectiva Nota Fiscal, e com o aceite do Setor Competente deste Município, através de seu titular e também



constar o controle de recebimento com as respectivas assinaturas dos locais de entrega. As notas fiscais serão expedidas a cada quinze dias compreendendo as entregas do referido período.

III- Propostas

Prazo de validade da proposta será de no mínimo de 12 (doze) meses.

IV – Condições e Local de Entrega:

O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, nos locais indicados, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo Setor Competente, a qual deverá ser atendida no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis a contar da data do recebimento da respectiva solicitação.

Periodicidade de entrega: semanal, quinzenal e/ou mensal, conforme as necessidades, sendo ponto a ponto, de segunda a sexta-feira nos seguintes horários: das 07h00 às 10h00 ou das 16h00 às 18h00.

As empresas vencedoras deverão seguir rigorosamente os dias e horários de entrega, não podendo haver atrasos, bem como atentar para todas as condições de entrega e condições dos gêneros. Considerando falta grave o não atendimento, impondo as sanções previstas no Edital.

Não serão aceitos produtos que contenham impurezas, objetos corpos estranhos ou presença de insetos, comprometendo a qualidade do produto.

O transporte deverá ser realizado em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para a entrega do gênero alimentício em questão sendo transportados em veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual

n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996.



O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante. As entregas do objeto desta licitação deverão ser realizadas no Pronto Atendimento Imediato de Engenheiro Coelho, de acordo com a solicitação de fornecimento. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

Dúvidas e outras informações poderão ser esclarecidas no Setor de Nutrição, que fica na Secretaria de Saúde de segunda a sexta-feira das 08h00 às 16h00.

O local de entrega segue abaixo relacionacionada com o respectivo endereço:

PRONTO ATENDIMENTO IMEDIATO

Rua Teófilo Haeck, N° 520, Centro.

V – Das Condições de Recebimento

Durante as entregas, o funcionário deverá aguardar o conferimento do produto e a pesagem do mesmo; onde uma funcionária capacitada, estará ciente desse procedimento, e também estará protocolando o recebimento (data, horário).

O fornecedor está sujeito à fiscalização do produto no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não receber o produto, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o produto não ser de primeira qualidade.

Para todos os produtos, considerar que o peso, a unidade e a qualidade são pré-requisitos para o recebimento. O transporte e a descarga dos produtos nos locais designados correrão por conta exclusivos das empresas vencedoras, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.



Caso o produto seja entregue em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo em no máximo 24 (vinte e quatro) horas.

As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério desta Prefeitura Municipal. Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de realizar testes que comprovem a qualidade do produto ofertado.

Para tanto, o produto será submetido a análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que o produto considerado insatisfatório em qualquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser, imediatamente, substituído.

Se algum produto apresentar irregularidade, a Prefeitura o enviará a um laboratório de sua escolha, para elaboração de laudos conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que o produto se identifica ou não com aquele exigido na licitação e apresentado em sua proposta comercial, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da empresa a ser contratada.

A Prefeitura o fará quando, no curso da execução contratual, verificada uma qualidade do produto fornecido diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura do contrato, cujas características contrariem as definidas neste Termo, produtos estes alterados e / ou adulterados.

O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

- PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação do produto ofertado com as especificações constantes neste Termo de Referência, e similaridade com as amostras aprovadas no certame.
- DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação pelo Setor Competente. A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações. Recebido o objeto, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal vier a



Prefeitura de

ENGENHEIRO COELHO

Orgulho de morar aqui

se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da empresa a ser contratada para efetuar a substituição do mesmo.

Deverão ser atendidas pela empresa a ser contratada além das determinações da fiscalização desta Prefeitura, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas.

A empresa contratada deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste Certame, OBEDECER rigorosamente todas as disposições legais pertinentes. No tocante aos produtos discriminados neste Certame, fica expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade.

VI – Das Alterações deste Termo de Referência

Este Termo de Referência poderá sofrer alterações até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, a fim de fornecer corretamente os dados para a apresentação da proposta comercial, bem como, para se adequar às condições estabelecidas pela legislação Engenheiro Coelho/SP, ____ de _____ de 2025.

Engenheiro Coelho, 13 de Março de 2025.

RENAN MANHABUSQUI PACIFICO
Diretor Executivo de Saúde Pública