

**TERMO DE REFERÊNCIA****PROCESSO ADM. Nº 796/2025**

**OBJETO:** Contratação de Empresa especializada para o fornecimento de Gêneros alimentícios – hortifrutigranjeiros para atender a Merenda escolar nas Unidades Escolares (Creches e Escolas) da Rede Municipal e o Projeto EDUCAR e Cavalheiro

ITENS	QUANTIDADE	TIPO/ESPECIFICAÇÃO
	700 und	<b>Abacaxi</b> pérola, com coroa; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro, pesando aproximadamente <b>1,2 kg</b> com polpa firme e intacta; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/1978).
	300 Kg	<b>Abobrinha</b> 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.
	300 Kg	<b>Alho</b> bulbo inteiro estrangeiro, argentino; 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.
	900 Kg	<b>Batata</b> lisa; 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.
	300 Kg	<b>Beterraba</b> 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 cnnpa kg.
	850 Kg	<b>Cebola</b> amarela, de primeira; compacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e colorações uniformes; devendo ser bem desenvolvida, isenta 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.
	550 Kg	<b>Cenoura</b> 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, podridão mole; seca, rachada; sem brotação. Produto sujeito a verificação



		no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
	300 Kg	<b>Chuchu</b> 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.
	250 Kg	<b>Mandioquinha</b> 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.
	190 bandejas	<b>Ovo</b> 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.
	700 Kg	<b>Tomate Salada</b> extra, graúdo, 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).
	90 Kg	<b>Vagem</b> 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.
	90 caixas	<b>Banana – Nanica</b> 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 14 dúzias; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
	2.600 unidades	<b>Goiaba</b> vermelha de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada
	500 unidades	<b>Melão</b> boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, pesando aproximadamente <b>1,7 kg</b> , 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.
	90 caixas	<b>Maçã - Gala</b> nacional; de primeira; apresentando tamanho, cor e coloração uniformes; 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 163 a 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.
	650 unidades	<b>Mamão - Formosa</b> ; de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em monobloco vazado pesando 21 kgs, com aproximadamente 18 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.
	400 unidades	<b>Melancia</b> redonda; graúda; de primeira; 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.
	60 caixas	<b>Pêra d'água</b> ; 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 <b>100 unidades de 150g cada</b> 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.
	500 pés	<b>Alface crespa</b> ; FRESCA 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 coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
	350 cbç	<b>Brócolis</b> ; de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar Sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.
	400 mç	<b>Cheiro verde</b> ; MAÇO INDUSTRIAL Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.
	400 mç	<b>Couve manteiga</b> ; ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade.



		Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
	300 cbç	<b>Repolho;</b> verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.

## **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 90 dias.

## **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 uteis a contar da data do recebimento da respectiva solicitação.

Periodicidade de entrega: semanal, conforme as necessidades, sendo ponto a ponto, de segunda a sexta-feira nos seguintes horários: das 08h00 às 10h00 ou das 13h00 às 15h00.

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, tendo em vista que são essenciais principalmente para alimentação nas Unidades Escolares, sendo, portanto considerada 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.



Prefeitura de

**ENGENHEIRO COELHO**

Orgulho de morar aqui

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 Alimentação Escolar de segunda a sexta-feira das 08h30 às 16h00.

Os locais de entrega seguem abaixo relacionadas com es respectivos endereços:

**CEI DIRCE ROSA DE OLIVEIRA**

Rua Benedito da Cunha Guedes, 578,  
Residencial Nobreville.

**CEI MARIA OLIVÉRIO CARDOSO  
DE MORAES**

Rua Euzébio Batistela, Residencial Forner

**CEI PR. JOSÉ MIRANDA ROCHA**

Rua Delci Reis Grellmam, 480, Bairro  
Cidade Universitária

**CEI ROSALIA GUIDOTTI DE LIMA**

Rua Gumercindo Favero, 125- Jardim João  
Favero

**E.E. A. A. CAVALHEIRO**

Rua Antonio Alves Cavelheiro 775

**EMEF ELIZA FRANCO**

Rua Alexandre Bonin, 403 – Jardim Brasil.

**EMEIEF JOSE FORNER**

Rua Euzébio Batistela, 246, Residencial  
Forner.

**EMEIEF - MARIZA FRANCO DE  
OLIVEIRA PAES**

Rua Gumercindo Favero, Jardim João  
Favero

**EMEIEF ODECIO FORNER**

Rua Benedito da Cunha Guedes, 496,  
Jardim do Sol.

**PROJETO EDUCAR**

Rua Antonio Steaiger, 901, Centro.

**V – Das Condições de Recebimento**

Durante as entregas, o funcionário deverá aguardar o conferimento do produto e a contagem do mesmo; onde uma funcionária de cada Unidade Escolar, 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.



Prefeitura de

**ENGENHEIRO COELHO**

Orgulho de morar aqui

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, 11 de Março de 2025.

---

**Daniela Forner Franco de Oliveira**

**Secretaria de Educação**

---

**Cibele Paula Hornhardt de Godoy**

**Departamento de Alimentação Escolar**