



Prefeitura de

ENGENHEIRO COELHO

Orgulho de morar aqui

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADM. Nº 1083/2025

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).

ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO
1	20	UND	ABACAXI- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.
2	24	KG	ABOBRINHA- Abobrinha Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.
3	20	UND	ACELGA- Limpa, fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixas com aproximadamente 20kg.



4	12	KG	ALHO- Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.
5	12	KG	ALHO DESCASCADO- Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.
6	40	PÉS	ALFACE CRESPA FRESCA- Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniforme 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.
7	10	Dz	BANANA NANICA CLIMATIZADA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo



			de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
9	40	KG	BATATA BENEFICIADA LISA- 1ª QUALIDADE Batata inglesa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em sacos pesando aproximadamente 50 kg.
10	24	KG	BETERRABA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.
11	40	UND	BRÓCOLIS- Brócolis 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.
12	40	KG	CEBOLA BRANCA- Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.
13	24	KG	CENOURA EXTRA A TAMANHO MÉDIO- Cenoura extra. De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixas pesando aproximadamente 20 kg.



Prefeitura de

ENGENHEIRO COELHO

Orgulho de morar aqui

14	40	MÇ	CHEIRO VERDE MAÇO INDUSTRIAL - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas.
15	40	MÇ	COUVE MANTEIGA - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescents, 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.
16	24	KG	CHUCHU - Chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido. Acondicionado em caixas pesando aproximadamente 20 kg.
17	20	UND	GOIABA - Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
18	100	UND	MAÇÃ NACIONAL FUJI - Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão lacrada com aproximadamente 120 unidades cada, pesando aproximadamente 18 kg.
19	8	UND	MAMÃO FORMOSA - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter



			atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
20	8	UND	MELANCIA- Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
21	10	KG	LARANJA PÊRA RIO TAMANHO- 120 Laranja pêra de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em caixas ou sacos de 25 kg aproximadamente.
22	08	KG	LIMÃO TAITI- De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.
23	12	CLT	OVOS EXTRAS A BRANCO GRAÚDO (60 A 65G)- Ovo de galinha, fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 60 a 65g.
24	15	UND	REPOLHO- Repolho 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.
25	15	MÇ	RÚCULA - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, 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.
26	20	UND	PÊRA - Pêra fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregues em caixa de papelão com aproximadamente 100 unidades cada, pesando aproximadamente 18 kg
27	32	KG	TOMATE SALADA DE 1ª QUALIDADE - Tomate tipo salada tamanho, médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.
28	12	KG	VAGEM - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.

II – Do Prazo de Pagamento:



Prefeitura de

ENGENHEIRO COELHO

Orgulho de morar aqui

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 uteis 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 17h00 às 18h30.**

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



Prefeitura de

ENGENHEIRO COELHO

Orgulho de morar aqui

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 relacionada 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.



Prefeitura de

ENGENHEIRO COELHO

Orgulho de morar aqui

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



Prefeitura de

ENGENHEIRO COELHO

Orgulho de morar aqui

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 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.

Engenheiro Coelho, 03/04/2025

RESPONSÁVEIS:

Laurita Cardoso de Souza
Profissional Responsável - Setor de Nutrição

Diretor:

RENAN MANHABUSQUI PACÍFICO
Diretor Executivo de Saúde Pública