



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preços para o eventual fornecimento de Gêneros Alimentícios Hortifrúti, conforme especificação e nas demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, aos alunos da Rede Pública de Ensino da Prefeitura Municipal de Santa Cruz da Conceição, conforme censo do FNDE. Nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, a empresa contratada, deve atender aos requisitos e especificações citados:

ITENS	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADES	PREÇO UNITÁRIO (KG OU UNIDADE)
1	Abacate , deverá ter tamanho e coloração uniformes e de boa qualidade, sem sinais de rupturas e machucados, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	200kg	
2	Abacaxi Pérola , de boa qualidade com casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação, isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte.	500kg	
3	Beterraba , Tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	200 kg	
4	Batata , Tamanho médio, as batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem lavadas ou escovadas.	2.000kg	



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

5	Brócolis , Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição de apresentação e de boa qualidade.	300 kg	
6	Cará , de primeira qualidade, ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, com polpa firme e intacta, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	40kg	
7	Caqui , de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionado em caixa de própria.	200kg	
8	Cebola , Tipo branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas	1.500kg	
9	Chuchu , de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Livres de enfermidades, sem estarem danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, ausente de sujidades, parasitos e larvas.	300kg	
10	Cenoura , tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor e ausente de sujidades, parasitos e larvas.. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	400 Kg	
11	Couve-Flor , de boa qualidade, fresca, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, bem desenvolvidas, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação e coloração uniforme, sem manchas de fungos. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	100kg	
12	Goiaba Vermelha , fresca de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta.	600kg	



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

	Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
13	Laranja Pêra , de boa qualidade, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.	200kg	
14	Limão , de boa qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpa firme e intacta.	300kg	
15	Maçã , de primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme e coloração vermelha, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionada em caixa de próprias. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência e qualidade.	5.000kg	
16	Mamão , tipo formosa de primeira qualidade, 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 caixas próprias.	800kg	



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

17	Mandioquinha , de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	100kg	
18	Melão amarelo , de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. Acondicionado em caixa de próprias para ideal manuseio e ausência de defeitos graves (podridão, passado, dano profundo e imaturo).	200kg	
19	Mexerica Ponkan , de primeira qualidade, fresca, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	600kg	
20	Pêra , de boa qualidade, 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. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	200 kg	
21	Pepino , Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos; aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	250 Kg	
22	Pimentão Verde , de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	15 kg	
23	Tomate , produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	1.500Kg	
24	Vagem , tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	80kg	



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

1.2 VIGÊNCIA DO CONTRATO:

O presente registro de preços terá validade de 12 (doze) meses.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

2.1. Os produtos serão inspecionados pelo profissional responsável pelo recebimento. Caso os produtos estejam em desacordo com as especificações estabelecidas os mesmos serão devolvidos.

2.2. A distribuição dos gêneros alimentícios para as Instituições Educacionais do Município não serão efetuadas mediante a ocorrência de resultado que venham a comprometer a sua qualidade, até que as pendências existentes sejam sanadas.

2.3. Todos os itens descritos no edital, após entrega nas cozinhas das unidades e antes da distribuição aos alunos, poderão ser submetidos à análise laboratorial, por amostragem colhida em duplicata, para controle de qualidade. Caso seja constatada alguma disfunção quanto à qualidade do gênero alimentício, será obrigação da empresa contratada recolher e substituir todo o lote condenado.

2.4. O produto submetido à análise laboratorial terá, neste caso, a sua distribuição e o seu pagamento condicionado ao resultado do laudo de análise.

2.5. Na ocorrência de resultado condenatório o fornecedor poderá solicitar a análise de contraprova dos parâmetros condenatórios com a presença obrigatória de um representante da empresa.

2.6. Se o resultado da análise de contraprova for favorável à empresa, o produto será liberado para distribuição e para as demais providências relativas ao pagamento.

2.7. Se o resultado for condenatório a empresa deverá fazer a substituição do produto, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados a partir da data de recebimento da correspondência emitida pelos responsáveis do Município.

2.8. O produto substituído poderá ser submetido à análise, e caso o resultado da análise for condenatório, esse contrato será cancelado.

2.9. As despesas decorrentes de problemas relativos ao comprometimento da qualidade do produto dentro do prazo de validade, ficarão por conta da empresa fornecedora, que deverá recolher e substituir os produtos nos locais indicados no prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir da data do recebimento da solicitação emitida.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

3. FUNDAMENTAÇÃO DA NECESSIDADE

O presente registro de preços faz-se necessário para atender o Programa de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal que atende aproximadamente 705 alunos locados na Creche, Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio. As refeições são distribuídas em desjejum, almoço, lanche, jantar e lanche noturno. Sendo assim, necessita de um cardápio diversificado e equilibrado para atender a demanda energética dos seus principais comensais, durante o ano letivo de 2024.

4. REQUISITOS

- 4.1 O objeto deverá ser entregue conforme quantidade e item solicitados através de Ordem de Fornecimento a ser emitida pelo Setor de Compras, devendo constar também o endereço da entrega.
- 4.2. As Ordens de Fornecimento serão emitidos com antecedência de 48 horas. E as entregas deverão acontecer conforme descrito na Ordem de fornecimento.
- 4.3. A cada entrega, a licitante vencedora deverá apresentar recibo constando os itens e quantitativos solicitados, o qual deverá ser assinado e datado pelo mesmo.
- 4.4. O objeto desta licitação deverá ser entregue mediante a expedição de solicitação de fornecimento pela CONTRATANTE.
- 4.5. A entrega dos produtos deverá ser realizada em locais determinados pela CONTRATANTE, respeitando-se os horários determinados.
- 4.6. 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 LICITANTE.
- 4.7. A empresa licitante se responsabilizará pela origem e qualidade dos alimentos, além do transporte, carga, descarga e entrega do objeto.
- 4.8. O objeto a ser entregue deverá atender às exigências contidas neste termo de referência.
- 4.9. O fornecedor está sujeito à fiscalização do produto no ato da entrega dos mesmos e posteriormente, reservando-se a Prefeitura Municipal através do responsável o direito de não receber o produto e/ou o serviço no todo ou em parte, caso não se encontrem em condições satisfatórias ou no caso de o produto não ser de primeira qualidade, devendo assim ser feita a substituição deste no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades
- 4.10. Em hipótese alguma será aceito objeto em desacordo com o edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

5. FICALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

Os serviços serão acompanhados e monitorados pela Sra. Fernanda Cristina da Costa Marchiori, bem como pela Nutricionista responsável pela merenda escolar.

6. CRONOGRAMA E LOCAL DE EXECUÇÃO.

6.1. A entrega dos objetos do presente edital será realizada de acordo com os pedidos solicitados pelo setor responsável da Prefeitura Municipal de Santa Cruz da Conceição.

6.2. As entregas devem ser realizadas num prazo máximo de 48 horas de Segunda-Feira a Sexta-Feira, PRIORITÁRIAMENTE entre os horários das 07 às 11 horas da manhã, ou conforme constar na solicitação da contratante.

6.3. Todas as Notas Fiscais emitidas deverão ser eletrônicas e enviadas para o e-mail: nfe@santacruzdaconceicao.sp.gov.br para contabilização e pagamento.

6.4. Locais de entrega:

- **COZINHA PILOTO**
Endereço: Rua Carlos Albers Junior s/número - Centro - Santa Cruz da Conceição – SP. Celular: 19- 9-9788.6097
- **EMEF MARIA HERMINIA RUEGG RAVANINI.**
Endereço: R. Paschoal Ganéo, 1267 - Centro, Santa Cruz da Conceição – SP Celular: 19-9-9787.9748
- **EMEF MARIA APARECIDA DE CARLI FELIPE**
Endereço: R. Emigdio Capodifóglgio, SN. Bairro: Paraíso - Santa Cruz da Conceição- SP. Celular: 19-9-9788.4834
- **EMEI RECANTO FELIZ**
Endereço: R. Paschoal Ganéo, 1237 - Centro, Santa Cruz da Conceição – SP
Celular: 19-9.9697.5228
- **CRECHE ESCOLA DORACY DE LOURDES RAVANINI MARCHIORI**
Endereço: Rua Vereador Oscar Habermann, 30- Bairro: Centro - Santa Cruz da Conceição, S.P. Celular: 19-9.9767.3666.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

7. RECURSO DE PAGAMENTO

Os Recursos para execução do objeto deverão ser suportados por verbas orçamentárias próprias.

O presente contrato será acompanhado pela Diretora do Departamento de Educação e Cultura.

Santa Cruz da Conceição, 05 de Fevereiro de 2024.

Fernanda C. da Costa Marchiori
Diretora do Dep. de Educação e Cultura.