



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto em questão refere-se à eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (hortifrutigranjeiros), pelo Sistema de Registro de Preços, que serão destinados à Secretaria Municipal do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho e à Estação do Corpo de Bombeiros de Itapeçerica da Serra, conforme quantidades, especificações e demais condições mínimas exigidas.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO

2.1. Tendo em vista as necessidades dos requerentes, em virtude das razões que seguem:

2.1.1. Considerando que, o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) tem como objetivo geral ofertar o serviço em complementação aos trabalhos sociais com famílias, desenvolvidos pelos CRAS's, para fortalecimento do protagonismo e autonomia, da convivência familiar e comunitária como forma de prevenção das situações de risco social.

2.1.2. Considerando ainda, que de acordo com a realidade da região e da demanda atendida, é considerada necessária a oferta de gêneros alimentícios observando o tempo de duração dos encontros do SCFV, entendendo-se que a alimentação pode ser uma boa temática para ser abordada junto com os usuários, de maneira a estimular a sua consciência crítica e a sua autonomia nas escolhas alimentares; a faixa etária dos usuários que participam do SCFV, incluindo os familiares que se encontram em extrema vulnerabilidade social, além da necessidade de suprir em situações emergenciais, tais como: enchente, desmoraamentos, solapamentos, etc.

2.1.3. Desta forma, o objetivo da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho é contribuir para a promoção da saúde e do bem-estar das pessoas que irão consumir os gêneros alimentícios.

2.1.4. Já a Estação de Bombeiros de Itapeçerica da Serra possui acordo firmado entre Estado e Município, através do Convênio GSSP/ATP 201/16, que garante que serão fornecidos gêneros alimentícios, sendo os mesmos de suma importância para garantir uma alimentação adequada durante a sua escala de serviço de 24 (vinte e quatro) horas aos militares que atuam na Unidade.

2.2. Diante do acima exposto, a modalidade à ser adotada para que sejam providenciados os itens em questão será o Pregão na forma Eletrônica, devido ao fato de ser mais adequada e vantajosa, garantindo transparência, competitividade, economia e eficiência, considerando que efetivação da aquisição irá ocorrer por intermédio de acionamento da Ata de Registro de Preços, devido ao fato da mesma ser um documento vinculativo e obrigacional com característica de compromisso para futura contratação, simplificando a burocracia administrativa, além de diminuir a quantidade de processos, e principalmente pelo fato de eliminar o fracionamento indevido das licitações.

2.3. O Sistema de Registro de Preços irá assegurar o fornecimento do objeto de forma parcelada, conforme surgirem as solicitações dos requisitantes, além de proporcionar maior celeridade nos

1



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

procedimentos internos, sem que haja comprometimento do saldo orçamentário, o qual será utilizado apenas quando houver a efetivação de cada acionamento e disponibilizados de acordo com as reais necessidades, promovendo uma melhor gestão dos recursos públicos.

3. PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do ajuste, conforme o disposto nos artigos 84 e 105 da Lei 14.133/2021, podendo ser prorrogado por igual período.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E DA QUANTIDADE ESTIMADA A SER CONTRATADA/ADQUIRIDA

4.1. Os produtos deverão ser ofertados de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, e foram divididos em lotes formados conforme a similaridade dos itens, objetivando a promoção da concorrência e consequentemente a escolha da proposta mais conveniente, facultando ao fornecedor a participação em quantos lotes forem de seu interesse, entretanto, deverá ser enviada a proposta ofertando todos os itens que o integram.

- a) Na tabela a seguir consta a definição de cada lote contendo os itens que os compõem, na qual estão sendo informadas as quantidades estimadas de consumo de cada item para o período de 12 (doze) meses e a respectiva unidade de apresentação, bem como os valores de referência por item/lote:

LOTE 1				
Item	Quant.	Unid.	Descrição	Valor de Referência/ Preço Unitário Estimado (R\$)
1.	1750	KG	Abacate Fortuna Tipo A	10,18
2.	5364	UNID	Abacaxi Perola Graúdo Tipo A	9,83
3.	100	KG	Acerola	35,86
4.	53400	DZ	Banana Nanica Climatizada	12,95
5.	508	DZ	Banana Prata	21,55
6.	995	DZ	Goiaba Vermelha	16,98
7.	4608	DZ	Laranja Pêra / Natal Tipo A	10,74
8.	630	DZ	Limão Taiti Tipo A	6,11
9.	6156	DZ	Maçã Nacional Fuji Tipo A	20,56
10.	5000	KG	Mamão Formosa tipo A	9,27
11.	5415	UNID	Mamão Papaia	9,39

7



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

12.	662	KG	Manga Tommy tipo 15	7,50
13.	1004	KG	Maracujá Azedo Tipo A	15,38
14.	8416	KG	Melancia Redonda Comprida Graúda +/- 8kg	4,20
15.	1108	KG	Melão Amarelo	7,10
16.	800	DZ	Pera Estrangeira Tipo 120 A 150	20,58
17.	208	KG	Pêra Williams	12,09
18.	1108	DZ	Tangerina Pokan Tipo A	16,33
19.	100	KG	Uva Itália/Rubi	22,51
20.	110	KG	Uva Niagara Rosa	20,22
21.	110	KG	Uva Thompson	29,49
22.	110	KG	Uva Vitória	25,45

VALOR MÉDIO DO TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 1:

RS 1.181.816,53 (Um milhão e centos e oitenta e um mil e oitocentos e dezesseis reais e cinquenta e três centavos)

LOTE 2				
Item	Quant.	Unid.	Descrição	Valor de Referência/ Preço Unitário Estimado (RS)
23.	310	KG	Abóbora Japonesa	4,45
24.	240	KG	Abóbora Paulista/Seca/Moranga	5,23
25.	520	KG	Abobrinha Italiana / Brasileira Extra AA	5,44
26.	200	UNID	Acelga Extra Tipo 12	7,96
27.	504	UNID	Agrião Extra em Maço	9,40
28.	530	UNID	Alface Americana Extra (pé)	7,12
29.	1090	UNID	Alface Crespa/Lisa Extra	6,75
30.	210	KG	Alho Extra Tipo 6/7	34,04
31.	170	KG	Alho Roxo Especial	46,43
32.	80	UNID	Almeirão (pé)	7,42
33.	4240	KG	Batata Comum Classe Especial Lavada	5,87
34.	276	KG	Batata Doce Rosada Extra AA	4,19
35.	254	KG	Berinjela Extra AA	7,72
36.	414	KG	Beterraba Extra AA	4,34
37.	462	UNID	Brócolis Ninja	12,56
38.	180	UNID	Brócolis Ramoso	17,89
39.	1240	KG	Cebola Argentina Graúda / Média	5,29



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

40.	728	KG	Cenoura Extra AA	5,04
41.	365	UNID	Cheiro Verde em Maço	6,59
42.	504	KG	Chuchu Extra AA	5,13
43.	100	UNID	Coentro Maço	19,83
44.	330	UNID	Couve Flor Extra	12,16
45.	648	UNID	Couve Manteiga Extra em Maço	7,01
46.	290	UNID	Escarola extra	9,00
47.	600	UNID	Espinafre Extra em Maço	8,27
48.	1	KG	Gengibre	27,71
49.	216	KG	Inhame Extra AA	11,01
50.	100	KG	Jiló	11,40
51.	608	KG	Mandioca Graúda	7,42
52.	538	KG	Mandioquinha Extra AA	17,48
53.	40	Maço	Manjericão	7,28
54.	96	KG	Maxixe	10,91
55.	9760	DZ	Ovos Brancos Grande	11,92
56.	100	DZ	Ovos de codorna	13,16
57.	180	KG	Pepino Extra AA	6,73
58.	204	KG	Pepino Japonês	5,71
59.	122	KG	Pimentão Amarelo Extra AA	15,79
60.	622	KG	Pimentão Verde Extra AA	11,41
61.	122	KG	Pimentão Vermelho Extra AA	16,65
62.	100	KG	Quiabo	12,08
63.	60	Maço	Rabanete	9,10
64.	434	UNID	Repolho Liso Branco Extra Peso Médio 1,2 a 2 Kg por unidade	3,71
65.	490	UNID	Rúcula Extra em Maço	7,46
66.	24	Maço	Salsão Branco/Verde Extra	15,58
67.	3160	KG	Tomate Salada Extra AA	8,89
68.	70	KG	Vagem Macarrão Extra AA	16,80
VALOR MÉDIO DO TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 2:				
RS 297.263,00 (Duzentos e noventa e sete mil e duzentos e sessenta e três reais)				

4.1.1. As especificações técnicas, bem como as apresentações completas dos itens, constam no APENSO I – PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS, devendo todos os produtos guardarem perfeita compatibilidade com os critérios e padrões estabelecidos, quantidades e demais condições exigidas.

4.1.2. Os itens que não constarem no APENSO I - PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS, devem seguir as especificações constantes nas tabelas acima, na qual estão descritos os lotes.



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

4.1.3. Deverão ser fornecidos produtos conforme critérios e padrões aceitáveis, devendo ser de boa qualidade e estarem próprios para consumo.

4.1.4. A Contratada deverá fornecer produtos conforme os critérios e padrões descritos no APENSO I – PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS, bem como possuírem prazo de vencimento da validade não inferior às neles exigidas. Caso não conste essa informação no documento anexo, deverá ser fornecido produto dentro do prazo de vencimento, e preferencialmente que possuam a data de validade expressa em sua rotulagem, devendo ser garantida a qualidade pelo prazo estabelecido pelo produtor/fabricante.

4.1.5. Para os itens “55” e “56” ofertados (ovos), que integram o Lote 2, a empresa licitante deverá informar na proposta o número do Registro do Produto no SIF/DIPOA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) relativo ao documento que será apresentado, conforme exigência que consta no item “11.1.3” deste Termo.

4.2. Das Embalagens

4.2.1. Quando houver embalagem primária, a mesma deverá ser apropriada e confeccionada em material aceitável para contato com alimentos, atendendo as normas técnicas e demais recomendações existentes, sem cavidade ou rebordos internos que possam reter bactérias ou outras impurezas nocivas à saúde humana (dentro das normas mais atuais de segurança e higiene), que não promovam alterações de odor, cor, sabor ou outras que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária da água mineral, conservando a integridade do produto.

- a) A embalagem deverá ser fechada, visando resguardar e assegurar a qualidade do produto, sendo considerada imprópria e deverá ser recusada qualquer embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à algum tipo de contaminação e/ou deterioração, podendo acarretar na devolução no ato da entrega ou posteriormente, quando estiver em desacordo, sem prejuízos à Contratante.
- b) Deverá estar devidamente rotulada, de acordo com a legislação vigente (em especial a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Portaria INMETRO n.º 157 de 19/08/2002 e Lei Federal n.º 8.078, de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor), na qual deverá constar as informações básicas que servem de orientação ao consumidor, inclusive do fabricante (produtor), como por exemplo: identificação do produto (nome e variedade), identificação do produtor e/ou do embalador (nome, endereço completo e inscrição de produtor na Receita Estadual, se pessoa física, e CNPJ da Receita Federal, se pessoa jurídica), data de embalagem, peso líquido, dentre outros.
- c) No caso de sacos de nylon, os rótulos deverão ser afixados de modo que sejam de difícil remoção. O sistema de fixação do rótulo não deverá danificar o produto embalado.
- d) Além das regras de rotulagem da embalagem, deverão ser observadas as existentes para o correto armazenamento, manuseio e transporte dos produtos, visando preservar o conteúdo da embalagem.

1



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

4.2.2. Já as embalagens secundárias, além de oferecer proteção aos produtos, facilitam o transporte e armazenamento. O produto poderá ser entregue de forma avulsa, somente em sua embalagem individual, ou em sua embalagem individual, porém acondicionados em embalagens secundárias, como caixas de papelão, fardos e outras adequadas a cada tipo, conforme a quantidade que constar na solicitação de fornecimento.

- a) Quando houver, a embalagem secundária deverá ser seca, sem mofo, e sem rasgos, preferencialmente em caixas de papelão, que não contenham amassados, rachaduras, ranhuras, remendos, rasgos, deformações internas ou externas.

4.3. Em caso em que houver necessidade de análises laboratoriais relativas ao controle de qualidade, as despesas correrão por conta da Contratada.

4.4. Se o produto solicitado à ser entregue estiver em falta, e no intuito de evitar maiores infortúnios, a Contratada poderá solicitar a substituição do mesmo, devendo ser apresentada as devidas razões e justificativas, sendo que somente poderá ocorrer mediante autorização da Contratante.

4.4.1. Qualquer solicitação de alteração, inclusive de produtor/fabricante, deverá analisada pela Administração, que poderá ser autorizada, exclusivamente, por descontinuidade de sua produção ou dificuldades momentâneas de abastecimento/distribuição, e o novo produto ofertado deverá possuir as mesmas características e condições exigidas para o item neste Termo de Referência, evitando-se prejuízo aos consumidores finais.

4.5. A Administração não se obrigará a adquirir quantidades mínimas e totais, servindo apenas como informação referencial de estimativa de consumo para o período.

4.6. Para todos os casos omissos de diretrizes legais, inclusive para casos que podem ocorrer e que não foram mencionados neste Termo, deverão ser respeitadas as disposições, normas e legislações em vigor que regem a matéria, as quais deverão ser observadas e seguidas, conforme a peculiaridade de cada item à ser fornecido.

5. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Do Prazo de Entrega

5.1.1. O prazo máximo aceito para a entrega será de até 05 (cinco) dias, após a solicitação formalizada pela requisitante, podendo este prazo ser alterado mediante justificativa e acordo entre as partes.

5.2. Das Entregas do Objeto

5.2.1. As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme cada acionamento, podendo ocorrer nos seguintes endereços do Município de Itapeçerica da Serra:

|



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

- **Na Unidade do Corpo de Bombeiros**
Endereço: Rua Tavares, nº 94 – Jardim Itapeçerica.
Horário: Segunda à sexta-feira das 06:00 às 10:00 horas.
- **No Banco de Alimentos**
Endereço: Rua Fazenda Paraíso, nº 251 – Centro.
Horário: Segunda à sexta-feira das 08:00 às 16:00 horas.
- **Na Melhor Idade**
Endereço: : Avenida Eduardo Roberto Daher, 1285 – Centro.
Horário: Segunda à sexta-feira das 08:00 às 16:00 horas.
- **Na Quadra da Prefeitura do Município de Itapeçerica da Serra**
Endereço: Av. Eduardo Roberto Daher, 1285 – Centro.
Horário: Segunda à sexta-feira das 08:00 às 16:00 horas.
- **No CRAS Jacira**
Endereço: Rua Machado de Assis, 16 – Jardim Jacira.
Horário: Segunda à sexta-feira das 08:00 às 16:00 horas.
- **No CRAS Parque Paraíso**
Endereço: Av. dos Itapeçericanos, 392 - Parque Paraíso.
Horário: Segunda à sexta-feira das 08:00 às 16:00 horas.
- **No CRAS Potuverá**
Endereço: Estrada Manoel Antonio da Silva, 187 – Potuverá.
Horário: Segunda à sexta-feira das 08:00 às 16:00 horas.
- **No CRAS Valo Velho**
Endereço: Estrada dos Coqueiros, 09 – Jd. Idemori.
Horário: Segunda à sexta-feira das 08:00 às 16:00 horas.
- **No Fundo Social de Solidariedade**
Endereço: Estrada João Rodrigues de Moraes, 660 – Lagoa.
Horário: Segunda à sexta-feira das 08:00 às 16:00 horas.
- **No Ginásio de Esportes Antonio Balusco**
Endereço: Av. Dona Anila, 1001 – Olaria.
Horário: Segunda à sexta-feira das 08:00 às 16:00 horas.



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

- No **Ginásio de Esportes Valo Velho**

Endereço: Av: PM Soldado Gilberto Augustinho, 948 – Jd. Hitoshi.

Horário: Segunda à sexta-feira das 08:00 às 16:00 horas.

5.2.2. Caso não seja possível realizar a entrega nos endereços constantes acima, até a data limite, a empresa deverá comunicar as respectivas razões com pelo menos 72 (setenta e duas) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado ou se deverão ser aplicadas as sanções previstas na Lei de Contratações Públicas, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

a) Fica reservado ao requisitante o direito de alterar a programação até 48 (quarenta e oito) horas antes do prazo de entrega.

5.2.3. Para as entregas dos produtos, será exigido que:

a) Todos os produtos, exceto os ensacados serem entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas, que serão devolvidas na entrega seguinte.

b) Deverá ser utilizado o meio adequado para o transporte do produto em obediência às Normas de Higiene e Saúde, em veículos apropriados, cobertos, que possuam refrigeração adequada, e com funcionários trajados adequadamente.

5.3. Do Recebimento do Objeto

5.3.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, sendo realizada uma breve verificação do item entregue de forma a assegurar que não houve qualquer problema ou detrimento visível, não implicando em sua aceitação definitiva, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta e nas amostras apresentadas, quando solicitadas.

5.3.1.1. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação mais acurada da qualidade e/ou quantidade do objeto e, conseqüentemente sua aceitação, sendo que este prazo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências mínimas acordadas.

a) Quando do recebimento definitivo, for observado pela Contratante que não condiz com o padrão de aceitabilidade, não atendendo as características do objeto adquirido, o mesmo será recusado, devendo ser reparado qualquer equívoco, de acordo com o fato ocorrido. Qualquer produto procedente de fornecimento poderá ser recusado inteiramente nas seguintes condições:

- caso seja entregue em desconformidade com as especificações minimamente exigidas neste Termo de Referência e da proposta vencedora.



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

- caso seja detectado que qualquer produto adquirido não esteja apto para seu consumo.

5.3.1.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, mesmo antes do recebimento definitivo, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, com a proposta, e se houver, da amostra que for entregue, sendo que a Contratada será notificada oficialmente, por escrito, da ocorrência de eventuais falhas e/ou imperfeições no período compreendido entre a fase de recebimento provisório e o recebimento definitivo dos produtos efetivamente entregues, quando se dará o início do prazo para saneamento do equívoco.

- a) A contratada sujeitar-se-á à mais ampla fiscalização dos produtos entregues com toda a responsabilidade assumida, reservando-se à Contratante o direito de não proceder ao recebimento ou determinando sua substituição ou ainda, rescindindo a contratação, caso não considere o fornecimento em condições satisfatórias, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- b) Deverá efetuar a troca, às suas expensas, os produtos que se apresentarem de má qualidade, dentro das condições de garantia estipuladas pelo fabricante e/ou distribuidor.

5.3.1.3. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

5.4. Da Garantia da Qualidade

5.4.1. A Contratada deverá garantir a qualidade dos produtos entregues, bem como das demais condições agregadas necessárias, que fazem parte integrante do objeto (forma e prazos de entrega por exemplo), com o devido amparo na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor.

5.5. Substituição de Produtos em Desacordo com o Pedido

5.5.1. Caso fiquem constatadas irregularidades em relação ao objeto, ou mesmo não se enquadrar nas exigências mínimas ou que não corresponda ao exigido, estando em desacordo com o pedido, resultará na não aceitação e a Contratada procederá sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação da recusa, visando o correto atendimento das especificações, às suas custas, sendo que todas as despesas envolvidas na tramitação deverão ser suportadas e de inteira e exclusiva responsabilidade da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades, visando o atendimento das especificações exigidas, ou de que venham ocorrer incidência das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Código de Defesa do Consumidor, conforme o caso.

- a) Além de substituir os produtos que forem entregues em desacordo com o padrão de qualidade exigido, a Contratada obriga-se repor aqueles faltantes, no mesmo prazo constante no item 5.5.1. acima, contados a partir da comunicação oficial da Contratante, por escrito.

1



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

- b) A reincidência no envio do objeto em desacordo com o solicitado, bem como o descumprimento de qualquer condição pactuada, poderá acarretar no cancelamento do ajuste, além da aplicação das penalidades cabíveis.

6. MODELO DE GESTÃO

6.1. Caso se conclua pela contratação, poderá ser firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente, sendo que a formalização contratual, poderá ser substituída por outro instrumento hábil, nos termos que se dispõe o art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. O fornecimento será realizado pelo Sistema de Registro de Preços, de acordo com a Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, devidamente regulamentada pelo Decreto Municipal 3.603 de 27 de dezembro de 2023, podendo ser utilizado por todas as Secretarias e pelo Gabinete do Prefeito.

6.3. O contrato ou outro instrumento equivalente firmado, deverá ser executado fielmente pelas partes de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/21, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.4. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.5. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.6. A execução da Ata de Registro de Preços, do contrato ou de instrumento equivalente, deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) gestor(es) e pelo(s) fiscal(is) devidamente designado(s) em momento oportuno, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

a) O gestor deverá acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento.

6.7. O preposto da Contratada deverá comparecer presencialmente à sede da Contratada, sempre que sua presença se fizer necessária, conforme solicitação do Gestor ou Fiscal da Ata de Registro de Preços.

7. DO PAGAMENTO DO OBJETO

7.1. O pagamento ocorrerá no prazo de até 28 (vinte e oito) dias corridos, contados a partir do recebimento dos produtos, devidamente acompanhados da nota fiscal fatura ou documento equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade entregue, e consequente aceitação.

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. A seleção da proposta mais vantajosa será baseada pelo critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR LOTE**, de acordo com a Lei Federal n.º 14.133/2021.

9. ESTIMATIVA DE VALORES

9.1. O valor total estimado para a aquisição do objeto em sua integralidade é de R\$ 1.479.079,53 (Um milhão e quatrocentos e setenta e nove mil e setenta e nove reais e cinquenta e três centavos),

1



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

resultante da média de valores praticados no mercado, cujos estão apostos na grade em anexo, aferidos através de pesquisas de preços com empresas do ramo de atividade, Portal Nacional de Compras Públicas – PNCP e Internet, sem que haja obrigação de acionamento da Ata de Registro de Preços em sua totalidade durante sua vigência.

9.2. Os valores propostos deverão prever todas as despesas necessárias, que serão consideradas como inclusas na proposta, mesmo quando omitidas ou incorretamente cotadas, não sendo aceito pleito de acréscimo a qualquer título e não ocasionando quaisquer ônus à Contratante.

9.2.1. Para efeito de elaboração da proposta, deverão ser englobados todos custos operacionais, encargos previdenciários, fiscais, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no objeto da licitação, inclusive relacionados à própria aquisição dos produtos pela Contratada, quando for o caso, devendo correr por conta da mesma todas as despesas de embalagens, seguros, transporte, tributos, e demais custos agregados decorrentes da entrega, bem como a incumbência sobre o frete, carga e descarga até o local de destino, por meio de transporte adequado com quantidade suficiente de colaboradores para que a entrega ocorra corretamente.

9.3. Os preços ofertados que constarem na proposta não poderão exceder aos valores estimados, resultante de pesquisas de preços e valores praticados no mercado, estipulado neste Termo de Referência, sendo que os valores máximos aceitos encontram-se informados os custos unitários e total de cada lote na tabela constante na alínea “a” do item 4.1., que servirão como referencial.

10. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

10.1. As despesas decorrentes desta licitação serão custeadas pelos recursos consignados no orçamento vigente, onerando as dotações orçamentárias específicas a cada acionamento da Ata de Registro de Preços.

11. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

11.1. A empresa licitante deverá apresentar juntamente à documentação de habilitação, referente à qualificação técnica, os documentos abaixo relacionados:

11.1.1. Empresas não fabricantes, deverão comprovar o atendimento de requisitos previstos em legislação especial:

- a) Empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão apresentar Licença de Funcionamento, Certificado ou Alvará Sanitário, emitido(a) pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município, comprovando que está apta para funcionamento. O referido documento deverá estar vigente e ser em nome totalmente condizente ao contrato social em vigor da empresa licitante, ou quando aplicável, apresentação pertinente que desobrigue o licenciamento.



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

- b) Empresas inscritas no Ministério da Agricultura deverão apresentar o Registro do Estabelecimento do Fabricante vigente. O referido documento deverá ser em nome totalmente condizente ao contrato social em vigor da empresa licitante, ou a declaração de dispensa do mesmo.
- c) Documento emitido pelo órgão competente comprovando que a empresa licitante foi vistoriada em data não anterior a 12 (doze) meses data da sessão de lances. Empresas vistoriadas pelo Ministério da Saúde deverão apresentar a Ficha Técnica de Inspeção Sanitária e empresas vistoriadas pelo Ministério da Agricultura, apresentar declaração do SIF – Serviço de Inspeção Federal de que possui inspeção permanente ou da última vistoria.

11.1.2. As empresas fabricantes deverão declarar que elaboraram e implementaram as Boas Práticas de Fabricação na sua linha de produção, conforme determina a Portaria MS 1.428/93.

11.1.3. A empresa licitante que ofertar o lote “2”, no qual constam os itens “ovos” (itens 55 e 56), deverá apresentar cópia reprográfica autenticada do documento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SIF/DIPOA), dentro de sua validade, que habilite a produção e/ou a comercialização de ovos e do Registro de Rótulos de Produtos de Origem Animal.

11.2. Das Apresentação de Amostras

11.2.1. Após a fase de lances, poderá ser solicitada à(s) empresa(s) vencedora(s), **01 (uma) amostra de cada item que compõe o lote**, relacionado(s) na tabela constante na alínea “a” do item 4.1., para verificação do atendimento das especificações, qualidade e demais condições técnicas minimamente exigidas e/ou dirimir dúvidas quanto às características do produto ofertado, que deverá ser apresentada em até 05 (cinco) dias úteis após a solicitação, em sua embalagem original, devidamente identificada com o nome da empresa licitante, número do item e do Pregão à que se refere, acompanhada(s) de relação em duas vias para protocolo no Departamento de Suprimentos, no Complexo Administrativo Norberto Jose da Costa, sito à Av. Eduardo Roberto Daher, 1.135 – Centro – Itapeçerica da Serra/SP, sob pena de desclassificação.

- a) No caso da reprovação de amostras, será concedida ao licitante, **uma única vez**, o prazo de 05 (cinco) dias úteis para apresentação de nova amostra do item reprovado.
- b) A licitante cuja amostra for reprovada pela segunda vez, terá sua proposta desclassificada e o Pregoeiro então solicitará ao segundo (2º) colocado no item, sua amostra para análise, e assim sucessivamente, até que se tenha o produto adequado que atenda a descrição mínima exigida neste Termo de Referência.

|



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

12. COMPROVAÇÃO DE REGULARIDADE E CONFORMIDADE

12.1. Além das exigências mencionadas no item 11 acima, a(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) comprovar sua regularidade e conformidade, de acordo com os documentos previstos no artigo 62 da Lei 14.133/2021.

Observação: Em havendo necessidade de documentos, exigências ou informações complementares, os mesmos poderão ser solicitados pelo departamento competente que efetiva as contratações públicas.

Itapeçerica da Serra, 06 de maio de 2.025


NELSON F. L. MACHADO
Diretor
Departamento de Suprimentos



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

APENSO I – PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS

1. GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS

São aqueles que possuem curto prazo de validade, normalmente devido a maior presença de água em sua composição, assim, estragam com mais facilidade e são mais suscetíveis ao crescimento de microrganismos.

1.1. HORTIFRUTIGRANJEIROS

Define-se como qualidade um conjunto de características tais como: tamanho, peso, forma, cor, odor, textura e sanidade.

Em linhas gerais, relacionamos as características individuais de cada espécie, verificando os seguintes pontos básicos de reconhecimento de qualidade:

1.1.1. RAÍZES E TUBÉRCULOS

1.1.1.1. Definição

Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.

1.1.1.2. Características Gerais

As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas:

- a) serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal.
- b) terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais.
- c) terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pelo Contratante.
- d) não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.
- e) Estarem isentas de:
 - Substâncias terrosas;
 - Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;
 - Umidade externa anormal;
 - Odor e sabor estranhos;
 - Enfermidades.

Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, **não enquadrados nos itens acima descritos**, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue. Defeitos graves só serão tolerados dentro do estabelecido pela legislação vigente.



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

1.1.1.3. Embalagem

A embalagem do produto deverá ser sacos de nylon de malha fina, redes em malha tecido (Ráfia) ou de polietileno contendo de 01 kg a 10 kg, devidamente higienizados e identificados com o peso correspondente. Sendo vetado o uso de caixas de madeira ou papelão, embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração.

Para produtos em quantidades maiores que 10 kg poderão ser utilizadas monoblocos plásticos retornáveis devidamente higienizados e identificados.

1.1.1.4. Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Portaria INMETRO n.º 157 de 19/08/2002 e Lei Federal n.º 8.078, de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam a seguir.

No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações mínimas:

- a) Identificação do produto (nome e variedade)
- b) Identificação do produtor e/ou do embalador (nome, endereço completo e Inscrição de Produtor na Receita Estadual, se pessoa física, e CNPJ da Receita Federal, se pessoa jurídica);
- c) Data de embalagem
- d) Peso Líquido

NOTAS: 1. No caso de sacos de nylon, os rótulos deverão ser afixados aos sacos de modo que sejam de difícil remoção. O sistema de fixação do rótulo não deverá danificar o produto embalado.

1.1.2. LEGUMES

1.1.2.1. Definição

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos.

1.1.2.2. Características Gerais

Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;
- b) estar livre de enfermidades;
- c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- d) não estar sujos de terra;
- e) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;
- f) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) estar livre de resíduos de fertilizantes.

1



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

1.1.2.3. Embalagem

A embalagem do produto deverá ser sacos de nylon malha fina, redes em malha tecido (Ráfia) ou de polietileno contendo de 01 a 10 kg, devidamente higienizados e identificados com o peso correspondente. Sendo vetado o uso de madeira e/ou papelão. Para produtos em quantidades maiores que 10 kg poderão ser utilizadas monoblocos plásticos retornáveis, devidamente higienizados e identificados.

1.1.2.4. Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Portaria INMETRO n.º 157 de 19/08/2002 e Lei Federal n.º 8.078, de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam a seguir.

No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações mínimas:

- a) Identificação do produto (nome e variedade)
- b) Identificação do produtor e/ou do embalador (nome, endereço completo e Inscrição de Produtor na Receita Estadual, se pessoa física, e CNPJ da Receita Federal, se pessoa jurídica)
- c) Data de embalagem
- d) Peso Líquido

NOTAS: 1 No caso de sacos de nylon, os rótulos deverão ser afixados aos sacos de modo que sejam de difícil remoção. O sistema de fixação do rótulo não deverá danificar o produto embalado.

1.1.3. FRUTAS

1.1.3.1. Definição

Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, própria para o consumo, “In natura”.

1.1.3.2. Características Gerais

As frutas, próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs, estarem de acordo com as Normas do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” - CEAGESP e com a legislação vigente, em especial, a Lei n.º 9.972, de 25/05/00, Decreto n.º 3.664, de 17/11/00, Resolução n.º 12/78 da CNNPA/MS, Resolução-RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/ INMETRO n.º 009, de 12/11/02 e a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, e no caso da laranja, estar de acordo com a Portaria n.º 125 de 15/05/81, do Ministério da Agricultura. Deverão satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) serem frescas e sãs;
- b) terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

c) apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte;

d) não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (este quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;

e) estarem isentas de:

- substâncias terrosas
- sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca
- umidade externa anormal
- odor e sabor estranhos
- resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas
- enfermidades
- insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens)
- rachaduras e cortes na casca

Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue.

f) Deverão apresentar:

- Cor: típica da variedade
- Odor: típico da variedade
- Sabor: típico da variedade.

1.1.3.3. Embalagem

A embalagem do produto deverá ser sacos de nylon malha fina, redes em malha tecido (Ráfia) ou de polietileno, monoblocos de plástico higienizados retornáveis ou caixas de papelão resistente descartáveis com tampa (para frutas específicas), devidamente identificado, sendo vetado o uso de caixas de madeira. Para produtos em quantidades maiores que 10 kg poderão ser utilizados monoblocos plásticos retornáveis devidamente higienizados e identificados.

1.1.3.4. Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Portaria INMETRO n.º 157 de 19/08/2002 e Lei Federal n.º.8.078, de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam a seguir.

No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações mínimas:

- a) Identificação do produto (nome e variedade);
- b) Identificação do produtor e/ou do embalador (nome, endereço completo e Inscrição de Produtor na Receita Estadual, se pessoa física, e CNPJ da Receita Federal, se pessoa jurídica);
- c) Data de embalagem



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

d) Peso Líquido

NOTAS:

1. As informações de rotulagem deverão estar preferivelmente impressas na embalagem, mas também poderão constar sob a forma de carimbo ou uma etiqueta colada, desde que seja de difícil remoção.
2. No caso de sacos de nylon, os rótulos deverão ser afixados aos sacos de modo que sejam de difícil remoção. O sistema de fixação do rótulo não deverá danificar o produto embalado.

1.1.4. VERDURAS

1.1.4.1. Definição

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.

1.1.4.2. Características Gerais

As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) serem frescas e sãs;
- b) terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- c) terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido;
- d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes;
- e) estarem isentas de:
 - substâncias terrosas
 - sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa
 - parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens
 - umidade externa anormal
 - odor e sabor estranhos
 - enfermidades
 - resíduos fertilizantes.

Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos **não enquadrados nos itens acima descritos**, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, para os quais será tolerado até 1,0% (um por cento) desses defeitos.



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

1.1.4.3. Embalagem

A embalagem do produto deverá ser em monoblocos plásticos devidamente higienizados e retornáveis. Sendo vetado o uso de caixas de madeira ou papelão. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração.

1.1.4.4. Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Portaria INMETRO n.º 157 de 19/08/2002 e Lei Federal n.º 8.078, de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam a seguir.

No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações mínimas:

- a) Identificação do produto (nome e variedade)
- b) Identificação do produtor e/ou do embalador (nome, endereço completo e Inscrição de Produtor na Receita Estadual, se pessoa física, e CNPJ da Receita Federal, se pessoa jurídica).
- c) Data de embalagem
- d) Peso Líquido

NOTAS: 1. As informações de rotulagem deverão estar preferivelmente impressas na embalagem, mas também poderão constar sob a forma de carimbo ou uma etiqueta colada, desde que seja de difícil remoção.

1.5. OVOS BRANCOS DE GALINHA TIPO GRANDE

1.1.5.1. Definição

Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o **Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/MA, Resolução n.º 05 de 05/07/91 - CIPOA/MA e Resolução RDC n.º.12, de 02/01/01, ANVISA/MS.**

1.1.5.2. Características do produto

Gerais:

O produto deverá atender às seguintes condições mínimas:

- a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação;
- b) ser limpo;
- c) apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico;
- d) apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado;



MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

- e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.
- f) apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas
- g) apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade

Cor da casca	Classificação por Peso	Peso da Dúzia	Peso Unitário Mínimo	Classificação da Qualidade
Branca	Tipo 3 (grande)	660 g	55 g	Classe A

h) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

- alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arreventada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);
- mumificação (ovo seco);
- podridão (vermelha, negra ou branca);
- presença de fungos externa ou internamente;
- cor, odor ou sabor anormal;
- ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
- rompimento da casca e da membrana testácea;
- contenham substâncias tóxicas.

1.1.5.3. Prazo de validade: mínimo de 15 dias.

Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem de até 03 (três) dias.

A critério da Contratante, poderão ser aceitos produtos com data de embalagem com período diverso do estabelecido, desde que a empresa solicite autorização por escrito, antes da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos aos consumidores finais.

1.1.5.4. Embalagem

- a) Os ovos deverão ser acondicionados em bandejas apropriadas, de papelão forte, inodoro, seco e refratário à umidade, com divisões celulares para 30 (trinta) unidades, embaladas em caixas de papelão reforçado contendo 12 (doze) bandejas, separadas por reforço de papelão; o fundo e a parte superior da caixa devem conter reforço do mesmo material. A embalagem deverá ser limpa, sem mau cheiro por ovos anteriormente quebrados, ou por qualquer outra causa.
- b) Os ovos devem ser acondicionados com o polo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

1



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

c) As embalagens (bandejas e caixas) não deverão conter ovos de tipos diferentes, sendo que este deve estar impresso na caixa.

d) Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

1.1.5.5. Rotulagem

a) O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Portaria n.º 371 de 04/09/97, do M.A.A., Resolução n.º 5 de 5/07/91, CIPOA/MA e Código de Defesa do Consumidor - Lei n.º 8078/90) e com as especificações que constam no item 4.2: a seguir:

b) No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- identificação do produto, inclusive a marca;
- nome, endereço e CNPJ da granja;
- data da embalagem e prazo ou data de validade ou data de vencimento
- classificação segundo a coloração da casca, peso e classe de qualidade, peso líquido;
- condições de transporte e armazenamento, inclusive empilhamento máximo;
- número de registro do produto no SIF/DIPOA;
- carimbo padronizado do SIF

1.1.5.6. Documento de regularidade da empresa no órgão competente

A empresa deverá apresentar a cópia reprográfica autenticada do documento do Ministério da Agricultura (SIF), que habilite a produção e/ou a comercialização de ovos, conforme solicitado no item 11.1.3 do Termo de Referência.

2. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

2.1. Tubérculos, raízes e legumes

2.1.1. **Abóbora paulista/seca/moranga** - bem formada, de cor alaranjada, tenra, firme e que tenha a parte superior bem formada.

2.1.2. **Abobrinha italiana/brasileira extra AA** - bem formada, de cor verde clara, tenra, firme e que tenha a parte superior bem formada.

2.1.3. **Alho extra - tipo 6/7** - branco ou roxo bem formado, cabeças grandes, firme, livre de dentes estragados ou esmagados.

2.1.4. **Batata comum classe especial**- firme, que esteja livre de partes estragadas, classe II, todas as variedades.

2.1.5. **Beterraba extra AA** - firme, redonda, de cor vermelha vivo, tamanho médio a pequeno, pele lisa; quando em maço a qualidade pode ser variada pelas condições dos talos e folhas (quando murchas indicam falta de frescor).

2.1.6. **Cebola Argentina graúda/ média** - bem formada, lisa, grande, livre de amassos.



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

- 2.1.7. **Cenoura extra AA** - Todos os grupos, bem formada, de cor laranja avermelhada, tenra, firme e que tenha a parte superior bem formada. Classe de 140 e/ou 180mm de comprimento.
- 2.1.8. **Chuchu extra AA** - bem formado, de cor verde clara, tenra, firme.
- 2.1.9. **Mandioca graúda** - suficientemente desenvolvida, com aspecto, sabor e aroma típicos da espécie.
- 2.1.10. **Mandioquinha extra AA** - Grupo amarela ou branca, firme e uniforme, livre de amassos e de partes estragadas. Classe 9 e/ou 12cm de comprimento.
- 2.1.11. **Pepino extra AA** - grupo: comum, caipira ou japonês, coloração verde escura ou verde escura brilhante, classe 20 cm de comprimento.
- 2.1.12. **Pimentão verde extra AA** - bem formado, firme, de cor verde escuro, isento de partes estragadas, classe 12, subclasse 8.
- 2.1.13. **Tomate salada extra AA** - todas as variedades, grupo de coloração: vermelho, rosado, laranja, amarelo (de acordo com a cor final ou madura do fruto), classe ou calibre 60 e /ou 70mm de diâmetro (correspondente ao "Extra AA").

2.2. Frutas

- 2.2.1. **Abacate fortuna/quintal tipo A** - casca uniforme e limpa, fruto firme, sem amolecimento, sem manchas e perfuração, casca brilhante e com tonalidade característica da espécie.
- 2.2.2. **Abacaxi pérola graúdo tipo A** - grupo polpa branca, pintado ou colorido, unidades com 1,5 kg a 1.8Kg; fruto firme, sem amolecimento, manchas ou perfuração.
- 2.2.3. **Banana nanica climatizada** - Variedades do grupo *Cavendish*, classe 13 e/ou 16, subclasse penca, casca uniforme e limpa, fruto firme e cheio. Não deve estar amassada ou mofada, com casca muito pintada ou escurecida, a casca deve ser amarela com a ponta verde.
- 2.2.4. **Goiaba vermelha tipo 12** - classe 6 /ou 7, na Norma de Classificação do Programa Brasileiro para a melhoria dos padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros - CEAGESP, casca de cor verde amarelado, firme, lisa, íntegra, sem manchas e perfuração, polpa de cor vermelha.
- 2.2.5. **Laranja pêra/ lima/natal** - Classe 72 e/ou 75, casca de cor alaranjada ou amarela esverdeada, deve estar uniforme, firme, sem amolecimento ou mofo, odor agradável. A casca deve ser íntegra, sem sinais de perfuração, lisa e brilhante.
- 2.2.6. **Limão Taiti tipo A** - casca de cor verde deve estar uniforme, firme, sem amolecimento ou mofo, odor agradável. A casca deve ser íntegra, sem sinais de perfuração, lisa e brilhante.
- 2.2.7. **Maçã Fuji tipo 135 a 150** - fruto firme, sem manchas ou perfuração, a casca brilhante e com tonalidade característica da espécie.
- 2.2.8. **Mamão Formosa tipo A** - classe M, casca firme, lisa, sem manchas e perfuração. A polpa varia de amarelo para alaranjado escuro, de acordo com a espécie.
- 2.2.9. **Maracujá Azedo tipo A** - casca de cor amarela, sem mancha ou perfuração.
- 2.2.10. **Melancia Redonda/Comprida**: graúda, com peso de 8-12Kg a unidade. Casca firme, lisa, sem manchas e perfuração, de coloração verde de acordo com a espécie. A polpa de coloração vermelho vibrante.

f



MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

- 2.2.11. **Melão Amarelo:** casca firme sem manchas e perfuração. A polpa varia de amarelo de acordo com a espécie
- 2.2.12. **Pêra nacional/estrangeira** - tipo 120 a 150 unidades, fruto firme, sem manchas ou perfuração, a casca brilhante e com tonalidade característica da espécie.
- 2.2.13. **Tangerina Ponkan/cravo /murcote tipo A** - classe de 74 e/ou 78, casca de cor alaranjada ou amarela esverdeada, deve estar uniforme, firme, sem amolecimento ou mofo, odor agradável. A casca deve ser íntegra, sem sinais de perfuração, lisa e brilhante.

2.3. Verduras

- 2.3.1. **Acelga extra** - Peso médio 1.2Kg a 1.5Kg a unidade; folhas verde claro, sem defeitos, sem descoloração e bem desenvolvidas, intactas e firmes.
- 2.3.2. **Agrião** - Peso médio de 0,5Kg a 1Kg o Maço; folhas verde escuro, bem desenvolvidas, firmes e intactas, sem descoloração e sem defeitos.
- 2.3.3. **Alface crespa/lisa extra** - peso médio 0.3Kg a 0.6kg; folhas verde claro, sem defeitos, sem descoloração e bem desenvolvidas, intactas e firmes.
- 2.3.4. **Brócolis** - peso 0.70Kg a 1Kg/ unidade. Flores bem desenvolvida, inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal. Folhas verde escuras, firmes, intactas, sem defeitos.
- 2.3.5. **Cheiro-verde** – Peso médio 0,2 a 0,5 Kg o maço contendo cebolinha e salsinha; folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvidas e salsinha com talos.
- 2.3.6. **Couve-flor extra**- peso 0.70Kg a 1Kg/ unidade. Flores bem desenvolvida, inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal. Folhas verde escuras, firmes, intactas, sem defeitos.
- 2.3.7. **Couve-manteiga extra** - Peso médio 0.5Kg a 2Kg o maço; folhas verde escuro, bem desenvolvidas, firmes e intactas, sem descoloração e sem defeitos.
- 2.3.8. **Escarola extra** - peso médio 2Kg a 3Kg/unidade; folhas verde intenso, sem defeitos, sem descoloração e bem desenvolvidas, intactas e firmes.
- 2.3.9. **Espinafre extra**- peso de 1 a 2Kg o maço, folhas verde intenso, sem defeitos, sem descoloração e bem desenvolvidas, intactas e firmes.
- 2.3.10. **Repolho liso branco extra** - Peso médio 1,2Kg a 2Kg a unidade; de cor verde claro, bem desenvolvidos, firmes, intactos e sem descoloração, sem defeitos.
- 2.3.11. **Rúcula** - Peso médio de 0,5Kg a 1Kg o Maço; folhas verde escuro, bem desenvolvidas, firmes e intactas, sem descoloração e sem defeitos.

Observação: As hortaliças deverão ser equivalentes às de classificação EXTRA, do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade no dia da compra. Consideram-se, para verificação da qualidade, características como: do produto: tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, dano por pragas, danos por doença, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade das folhas/inflorescências, limpeza; da embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento, limpeza.