





ideais de frescor, minimizando perdas e garantindo o máximo aproveitamento nutricional. As entregas deverão ser planejadas de forma a atender o consumo da Secretaria de Educação, evitando o armazenamento prolongado.

**3.3. Especificação do Produto:** Os gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros deverão atender rigorosamente às especificações detalhadas no **Anexo I** deste Termo de Referência. Este anexo define para cada item a denominação, unidade de medida e quantidade a ser adquirida. As especificações mínimas de qualidade incluem produtos frescos, firmes, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, grau de maturação adequado para consumo e embalagem adequada para transporte e conservação.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

**4.1. Requisitos do Fornecedor:** O fornecedor deverá: a) Estar regularmente constituído e apto a fornecer gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros, comprovando sua regularidade fiscal, trabalhista e jurídica, conforme exigências legais para contratação direta. b) Possuir capacidade técnica e operacional para o fornecimento dos itens nas quantidades e prazos estabelecidos, incluindo estrutura adequada para transporte e conservação dos produtos frescos. c) Apresentar proposta comercial clara e detalhada, contendo os preços unitários e total dos itens, prazos de entrega (com frequência), condições de pagamento e validade da proposta. d) Garantir a qualidade e a segurança dos gêneros alimentícios fornecidos, responsabilizando-se por quaisquer vícios ou inadequações que comprometam o consumo ou o valor nutricional dos produtos. e) Cumprir rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar em todas as etapas do fornecimento, desde a produção/armazenamento até a entrega. f) Apresentar, quando exigível, licenças e alvarás sanitários atualizados.

**4.2. Requisitos dos Produtos:** Os gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros deverão: a) Atender integralmente às especificações detalhadas no Anexo I. b) Ser frescos, de boa qualidade, com aspecto, odor e sabor característicos. c) Estar livres de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos pela legislação vigente. d) Ser entregues em embalagens limpas e adequadas, que protejam os produtos durante o transporte e facilitem o manuseio e armazenamento.

#### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:**

**5.1.** A execução do objeto da presente contratação se dará por meio de entregas periódicas, conforme cronograma a ser definido pela Secretaria de Educação do Município de Chã Grande.

**5.2.** A entrega será em parcelas semanais, ou quinzenais, de acordo com a solicitação por ordem de fornecimento da Secretaria de Educação, que deverá ser atendida em não mais que 5 dias úteis, após seu recebimento, e contará com detalhamento de quantidades, local e horário para entrega.

**5.3.** O fornecedor será responsável pelo transporte adequado dos produtos, garantindo a manutenção de sua qualidade e frescor até o local de entrega, sem ônus adicionais para a Prefeitura Municipal de Chã Grande.

**5.4.** No ato da entrega, será realizada a conferência quantitativa e qualitativa dos produtos por servidores designados pela Secretaria de Educação, com base nas especificações do Anexo I e



na nota fiscal/fatura correspondente. Os produtos que não atenderem às especificações serão rejeitados.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:**

6.1. A gestão e fiscalização da execução contratual serão de responsabilidade de Isabela Alves da Silva, nutricionista, matrícula nº 944717, lotada na Secretaria de Educação, Esportes e Juventude do Município de Chã Grande.

6.2. O gestor do contrato será responsável por: a) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das cláusulas contratuais e das especificações do Termo de Referência e do Anexo I. b) Verificar a qualidade e o frescor dos gêneros alimentícios entregues. c) Controlar os prazos e a frequência das entregas. d) Atestar as notas fiscais/faturas para pagamento, após a confirmação da entrega e da conformidade dos produtos. e) Manter comunicação constante com o fornecedor e com os setores da Secretaria de Educação envolvidos no recebimento e utilização dos produtos. f) Registrar quaisquer ocorrências ou não conformidades durante a execução contratual e tomar as providências necessárias para a solução de problemas.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:**

7.1. A medição dos gêneros alimentícios fornecidos será realizada com base nas quantidades efetivamente entregues e aceitas pela Secretaria de Educação do Município de Chã Grande, em conformidade com as especificações do Anexo I e a respectiva nota fiscal/fatura.

7.2. O pagamento será efetuado pela Prefeitura Municipal de Chã Grande ao fornecedor, no prazo de 30(trinta) dias, contados da data de recebimento definitivo dos produtos e da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor do contrato.

7.3. O pagamento será realizado mediante apresentação da nota fiscal, ou documento equivalente, devidamente atestado pela autoridade competente.

7.4. Poderão ser descontados dos pagamentos valores correspondentes a produtos rejeitados por não conformidade com as especificações.

## **8. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

8.1. O critério de seleção do fornecedor será o de **menor preço por item**.

8.2. Serão considerados os seguintes aspectos para a seleção:

a) Proposta comercial que atenda integralmente às especificações do Anexo I, com detalhamento da origem e das condições de conservação dos produtos.

b) Preços compatíveis com os praticados no mercado local/regional para hortifrutigranjeiros de qualidade similar.

c) Idoneidade e regularidade do fornecedor.

## **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**





### ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	CÓDIGO BR	QTD
1	ABACAXI produtos frescos, firmes, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, grau de maturação adequado para consumo e embalagem adequada para transporte e conservação.	UND	BR0465448	60
2	ALFACE produtos frescos, firmes, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, embalagem adequada para transporte e conservação.	UND	BR0463845	100
3	ALHO produtos frescos, firmes, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, embalagem adequada para transporte e conservação.	KG	BR0463865	40
4	BANANA PRATA, 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 pencas avulsas,	KG	BR0464381	4800
5	BANANA COMPRIDA, 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 pencas avulsas,	UND	BR0464377	1600
6	BATATA INGLESA, De primeira, sem pontos de germinação, compacta e firme, sem lesões de origem, sem lesões físicas ou mecânicas, tamanho com formação uniforme, devendo ser graúda, acondicionada em sacos.	KG	BR0366268	400
7	BATATA DOCE, Roxa, de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte, devendo ser bem desenvolvidas,	KG	BR0481135	100
8	BETERRABA, produtos frescos, firmes, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, embalagem adequada para transporte e conservação.	KG	BR0332489	80
9	CEBOLA BRANCA, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas e larvas,	KG	BR0466576	480
10	COENTRO, produtos frescos, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, embalagem adequada para transporte e conservação.	MOLHOS	BR0226233	400
11	COUVE FOLHA tipo lisa, fresca, com folhas intactas, de primeira, e ótima qualidade. Tamanho e coloração	MAÇO	BR0481109	200



	uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos			
12	CENOURA de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas	KG	BR0463774	400
13	CHUCHU de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de doenças, materiais terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte,	UND	BR0463776	1200
14	INHAME OU CARÁ produtos frescos, firmes, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, embalagem adequada para transporte e conservação	KG	BR0463789	400
15	GOIABA produtos frescos, firmes, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, grau de maturação adequado para consumo e embalagem adequada para transporte e conservação.	KG	BR0464392	800
16	GERIMUM DE BOA QUALIDADE, FRESCO, COMPACTO E FIRME, TAMANHO GRANDE OU MÉDIO. LIVRE DE MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	BR0471861	320
17	LARANJA produtos frescos, firmes, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, grau de maturação adequado para consumo e embalagem adequada para transporte e conservação.	UND	BR0222994	3200
18	MAMÃO produtos frescos, firmes, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, grau de maturação adequado para consumo e embalagem adequada para transporte e conservação.	KG	BR0467418	240
19	MAÇÃ produtos frescos, firmes, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, grau de maturação adequado para consumo e embalagem adequada para transporte e conservação.	UND	BR0258254	600
20	MACAXEIRA tubérculo, de 1ª qualidade, tipo rosa, aspecto alongado, cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, com cozimento garantido, compacta e firme, isenta de material terroso, parasitos, mofos e sem partes arroxeadas, sem folhas e talos.	KG	BR0234358	240
21	MELANCIA produtos frescos, firmes, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, grau de maturação adequado para consumo e embalagem adequada para transporte e conservação.	KG	BR0382520	1200
22	MELÃO produtos frescos produtos frescos, firmes, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, embalagem adequada para transporte e conservação, firmes, sem sinais	KG	BR0467420	240



	de deterioração, pragas ou doenças, grau de maturação adequado para consumo e embalagem adequada para transporte e conservação.			
23	PIMENTÃO produtos frescos, firmes, sem sinais de deterioração, pragas ou doenças, embalagem adequada para transporte e conservação	UND	BR0463812	320
24	TOMATE Aspecto globoso - mista com verdes e maduros (cor vermelha), classificada como legume, graúda, polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes.	KG	BR0418256	480
25	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE ACEROLA	KG	BR0464484	240
26	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE CAJÁ	KG	BR0464485	240
27	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE GOIABA	KG	BR0464514	300
28	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE GRAVIOLA	KG	BR0464491	200
29	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE CAJU	KG	BR0464511	200
	<b>VALOR TOTAL</b>			

**Observações:**

- Este Anexo I detalha os gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros a serem adquiridos, com suas respectivas unidades de medida e quantidades.
- As especificações mínimas de qualidade para cada item incluem produtos frescos, firmes, sem avarias, grau de maturação adequado para consumo e embalagem adequada para transporte e conservação. Detalhes específicos de qualidade poderão ser adicionados, se necessário.
- Os preços unitários estimados serão obtidos por meio de pesquisa de mercado.
- Incluir informações adicionais relevantes sobre as condições de entrega e outras exigências, se houver.