



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

**1.1. REGISTRO DE PREÇOS DE HORTIFRUTIGRANJEIROS** destinados ao preparo da merenda escolar, distribuídos nas áreas da Educação Infantil e do Ensino Fundamental, bem como para os serviços sociais do Fundo Municipal de Assistência Social, para o Centro de Convivência, aos Departamentos da Administração Pública Municipal, bem como eventos institucionais, almoços comemorativos e preparação de lanches.

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO R\$
1	kg	26	<b>ABACATE</b> - de primeira qualidade, casca lisa, in natura; Características Adicionais: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	14,00
2	kg	1.100	<b>ABACAXI PÉROLA</b> - gráudo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas. Peso mínimo de 1.500 gramas por unidade.	9,44
3	kg	885	<b>ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA</b> - peso médio: 500 gramas. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência - Apresentar o grau de desenvolvimento ideal ou doenças fisiopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal,	5,38



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	
4	kg	200	<b>ACELGA EXTRA AA</b> - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentar parasitas e larvas.	9,95
5	kg	1.270	<b>ALFACE CRESPA EXTRA</b> - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	13,43
6	kg	400	<b>ALMEIRÃO EXTRA</b> - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência	11,87



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentar parasitas e larvas.	
7	kg	43	<b>BANANA MAÇÃ</b> - peso médio 100 a 140 gramas por unidade, oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para o consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas.	12,32
8	kg	5.230	<b>BANANA NANICA</b> - peso médio: 160 gramas por unidade. Climatizada, oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.	5,84



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

9	kg	120	<b>BATATA DOCE</b> - tubérculos de elevada qualidade, selecionados e apresentando no máximo defeitos leves. Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica.	6,41
10	kg	2.534	<b>BATATA INGLESA BENEFICIADA LISA EXTRA</b> - tubérculos de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica.	6,50
11	kg	270	<b>BERINJELA EXTRA AA</b> - o produto deve ser limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade.	8,51
12	kg	600	<b>BETERRABA EXTRA AA</b> - o produto deve ser limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade.	4,89



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

13	kg	190	<b>BRÓCOLIS</b> - tamanho médio, produtos são, 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 perfurações e mofo. Não apresentar parasitas e larvas.	22,95
14	kg	280	<b>CABOTIÁ</b> - peso médio: 500 gramas. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, devendo apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Não apresentar terra, corpos estranhos aderentes à casca, doenças fisiopatológicas, umidade externa anormal ou odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	5,44
15	kg	1.547	<b>CEBOLA NACIONAL</b> - classificação média, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos de variedades e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes.	5,16
16	kg	1.644	<b>CENOURA</b> - raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e corte. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécies vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas.	4,71



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

17	kg	60	<b>COUVE FLOR</b> - tamanho médio, produtos são, 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 perfurações e mofo. Não apresentar parasitas e larvas.	21,87
18	kg	210	<b>COUVE MANTEIGA</b> - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentar parasitas e larvas.	12,57
19	kg	280	<b>CHEIRO VERDE</b> - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas suja e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentar parasitas e larvas.	35,87



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

20	kg	865	<b>CHUCHU</b> - legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade de parasitas.	5,21
21	kg	500	<b>GOIABA PESO MÉDIO</b> - peso médio, procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	10,06
22	kg	4.090	<b>LARANJA PERA RIO</b> - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Peso médio. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou	5,31





## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	
23	kg	80	<b>LIMÃO TAITI</b> - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Peso médio. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	7,74
24	kg	870	<b>MAMÃO FORMOSA</b> - procedente de planta sadia, 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 e a conservação 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 substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	10,30
25	kg	615	<b>MANDIOCA</b> - graúda, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, com tamanho e coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvida. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécies vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres	7,25





## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas.	
26	kg	80	<b>MANDIOQUINHA SALSA</b> - raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécies vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas.	9,69
27	kg	4.180	<b>MELANCIA</b> - redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta; acondicionada a granel, pesando entre 6 a 10 kg cada unidade.	3,84
28	kg	270	<b>MELÃO</b> - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Peso mínimo de 1.300 gramas por unidade.	8,70
29	kg	530	<b>MILHO VERDE</b> - in natura. Apresentação: espiga, com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos.	10,36



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

30	kg	230	<b>MORANGOS</b> - bandeja com frutos inteiros e frescos, sem umidade ou alterações em sua aparência. Peso mínimo por bandeja de 600 gramas.	41,50
31	kg	400	<b>PEPINO</b> - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 3kg ou 5kg.	4,87
32	kg	200	<b>PÊRA</b> - de primeira 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; acondicionada em caixas de papelão. Peso médio: 140 gramas por unidade.	15,62
33	kg	64	<b>PIMENTA DEDO DE MOÇA</b> - produto inteiro, sem sujidades, de ótima qualidade.	29,64
34	kg	10	<b>PIMENTÃO VERDE MÉDIO</b> - produto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fisiopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	12,65
35	kg	10	<b>PIMENTÃO VERMELHO MÉDIO</b> - produto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fisiopatológicas. Não	17,29



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	
36	kg	10	<b>PIMENTÃO AMARELO MÉDIO</b> - produto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fisiopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	18,37
37	kg	120	<b>QUIABO</b> - boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	19,36
38	kg	1.510	<b>REPOLHO</b> - hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	3,14
39	kg	3.000	<b>TANGERINA MEXERICA COMUM</b> - peso médio entre 148 gramas e 195 gramas.	12,41



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar-se fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, não apresentar partes moles, sendo o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	
40	kg	460	<b>TOMATE "RASTEIRO" TIPO PARA MOLHO</b> - fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo tipo molhos, devendo estar fresco, ter atingido grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato ou imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do departamento gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente.	5,03
41	kg	2.123	<b>TOMATE "RASTEIRO" TIPO A PARA SALADA</b> - fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura" ou com ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	5,99



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			conservação 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 substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do departamento gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente.	
42	kg	240	<b>VAGEM</b> - boa qualidade, tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	20,15

ITENS EXCLUSIVOS PARA ME E EPP				
ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO R\$
43	kg	80	<b>JILÓ</b> - boa qualidade, tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	14,70
44	kg	4.088	<b>MAÇÃ FUJI EXTRA</b> - peso médio 135 gramas por unidade. Procedente de planta sadia, 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 e a conservação 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 substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes.	13,42



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	
45	dúzia	2.040	<b>OVOS BRANCOS</b> - tipo médio frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica, em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera e fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	15,46
46	kg	200	<b>UVA SEM SEMENTE</b> - em cachos de bagos grandes e carnudos, sem semente, sem cheiro fermentado, consistência firme, fresca, limpa, de cor brilhante, isento de material terroso, isento de danos físicos oriundos do manuseio e que não se desprendam ao serem balançados.	25,73

**Natureza:** Os materiais objeto da pretendida contratação são caracterizados como comuns, por apresentar padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

**Prazo:** O prazo de duração deste registro de preços é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado mediante apresentação de justificativa aceita pela Administração e celebração do competente termo aditivo.

### **2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

Após a realização do estudo técnico preliminar (ETP), a aquisição por meio do sistema de registro de preços de hortifrutigranjeiros na modalidade Pregão Eletrônico demonstrou ser a alternativa mais adequada entre as opções avaliadas, atendendo plenamente ao interesse público.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**3.1.** Considerando as opções identificadas no levantamento de mercado, a solução selecionada para atender integralmente à presente necessidade é a aquisição de hortifrutigranjeiros por meio do sistema de registro de preços na modalidade Pregão Eletrônico. Essa modalidade representa a melhor alternativa em termos técnicos e





## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

econômicos, proporcionando maior flexibilidade, eficiência e otimização dos recursos públicos.

**3.2.** A presente aquisição contempla o fornecimento de hortifrutigranjeiros para estudantes das escolas municipais e estadual. Além disso, também são destinados em outras atividades promovidas por essa municipalidade, suprimindo as demandas do Centro de Convivência de Idosos, do Centro de Referência da Assistência Social, bem como eventos institucionais, unidades hospitalares, produção de marmitas voltadas aos servidores que realizam escalas de trabalho diferenciadas, pessoas em situação de vulnerabilidade social e, em almoços comemorativos.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**4.1.** Os materiais devem atender aos requisitos que assegurem qualidade, segurança e regularidade no fornecimento.

**Os itens devem atender aos seguintes requisitos:**

**a)** produtos em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais legislações sanitárias vigentes;

**b)** os produtos deverão ser frescos, íntegros, limpos e próprios para consumo humano, livres de sujidades, parasitas, partes estranhas ou deterioradas;

**c)** devem apresentar aparência, coloração, aroma e textura compatíveis com a espécie e variedade;

**d)** é vedado o fornecimento de produtos com sinais de amadurecimento excessivo, murchos, amassados ou em início de decomposição.

**4.2. A empresa deverá apresentar os seguintes documentos:**

**a)** Habilitação Jurídica;

**b)** Habilitação fiscal, social e trabalhista e;

**c)** Habilitação Econômico-Financeira;

**d)** a empresa deverá apresentar, na fase de habilitação, alvará sanitário atual, que comprove sua autorização para a comercialização e transporte dos produtos.

**4.3. Condições da entrega:**



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

**a)** o fornecedor deverá assegurar que o transporte e o manuseio dos materiais sejam realizados de forma correta e obedecendo as normas de segurança e preservação dos produtos, evitando danos e contaminações;

**b)** os materiais deverão ser entregues de forma parcelada, conforme a necessidade do setor e quantidades informadas nas ordens de fornecimento;

**c)** as entregas deverão ser acompanhadas das notas fiscais emitidas de acordo com o material entregue e ordem de fornecimento;

**d)** os produtos devem ser conduzidos em veículos higienizados, cobertos e adequados à conservação dos alimentos perecíveis;

**e)** o fornecedor é responsável pelo transporte dos materiais até o local de entrega indicado na ordem de fornecimento, incluindo custos com frete e seguros. Os materiais devem ser entregues em condições adequadas de armazenamento, sem danos ou avarias;

**f)** as entregas deverão ocorrer em horário comercial, salvo necessidade justificada e previamente autorizada pela Administração.

#### **4.4. Prazos e periodicidade:**

**a)** a periodicidade das entregas será estabelecida conforme a demanda e necessidade de cada unidade solicitante;

**b)** o prazo de entrega, após cada solicitação, será de 5 (cinco) dias úteis, às segundas, quartas ou sextas-feiras.

#### **4.5. Obrigações da contratada:**

**a)** manter estoque suficiente para atender prontamente às demandas;

**b)** substituir, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer produtos entregues que estejam em desacordo com as especificações ou que apresentem má qualidade;

**c)** cumprir integralmente todos os prazos, especificações e condições estabelecidas no contrato, sob pena de aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

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



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

**5.1.** Os produtos deverão ser entregues diretamente na Cozinha Piloto, localizada na Rua Rui Barbosa, nº 1027, semanalmente, às segundas, quartas ou sextas-feiras, no horário compreendido das 7h às 11h, correndo por conta da empresa vencedora todas as despesas de embalagens, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, além de outras decorrentes do fornecimento.

**5.2.** O prazo de entrega é de até 05 (cinco) dias úteis, contados da emissão da ordem de fornecimento.

**5.3.** Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais.

**5.4.** Os materiais serão recebidos provisoriamente no momento da entrega, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações exigidas e, em definitivo, no prazo de 3 (três) dias úteis contados da data da entrega.

**5.5.** Em caso de irregularidades apuradas no momento da entrega, o material poderá ser recusado de pronto, mediante termo correspondente, ficando dispensado o recebimento provisório, e fazendo-se imediata comunicação escrita ao fornecedor.

**5.6.** Se após o recebimento provisório, constatar-se que o fornecimento foi executado em desacordo com o pactuado ou foi entregue quantitativo inferior ao solicitado, a fiscalização notificará por escrito a contratada para substituir, às suas expensas, o material recusado ou complementar eventuais quantidades faltantes.

**5.7.** Se a contratada não substituir ou complementar o produto entregue em desconformidade com as especificações deste Termo de Referência, o responsável encaminhará a nota fiscal para pagamento, acompanhada de relatório circunstanciado, com vista à glosa do valor do produto recusado ou não entregue, informando, ainda, o valor a ser retido cautelarmente, para fazer face à eventual aplicação de multa.

**5.8.** A contratada garantirá a qualidade de cada item fornecido, obrigando-se a substituir aqueles que estiverem danificados em razão do transporte, descarga ou outra situação que não possa ser imputada à Administração.

**5.9.** A contratada deverá constar da nota fiscal os valores unitários e respectivos valores totais em conformidade com o constante da correspondente autorização de fornecimento, atentando-se para as inexatidões que poderá decorrer de eventuais arredondamentos.

**5.10.** A contratada deverá entregar os produtos, nas quantidades contidas nas respectivas Ordens de Fornecimento, ficando vedado o acúmulo de pedidos para entrega posterior.

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

**6.1.** O servidor responsável fará o recebimento dos materiais verificando a conformidade com as ordens de fornecimento e as especificações deste Termo de Referência.



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

**6.2.** O recebimento e fiscalização será realizado pela servidora Carina Tatieli dos Santos e pela interlocução com a empresa vencedora.

**6.3.** A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador da Administração não eximirá a empresa vencedora de total responsabilidade de entregar os materiais com toda a qualidade.

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

**7.1.** No valor estará incluída todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

**7.2.** O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

**7.3.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**7.4.** O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

**7.5.** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando a Administração atestar a execução do objeto do contrato.

**7.6.** No caso de atraso pelo Município, os valores devidos à empresa vencedora serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do IPCA/IBGE.

**7.7.** A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

**7.8.** Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

**7.9.** O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a nota fiscal ou fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

I - o prazo de validade;

II - a data da emissão;

III - os dados da empresa e do órgão;



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

IV - o período respectivo de execução da contratação;

V - o valor a pagar; e

VI - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**7.10.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Administração;

**7.11.** A nota fiscal ou fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line*, na impossibilidade de acesso ao referido sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no artigo 68 da Lei nº 14.133/2021.

**7.12.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

**7.13.** Constatando-se, a situação de irregularidade da empresa vencedora, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Administração.

**7.14.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da empresa vencedora, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

**7.15.** Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

**7.16.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

**7.17.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.



## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

**7.18.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**7.19.** Não será efetuado qualquer pagamento enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

### **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO PRESTADOR**

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, na modalidade pregão para registro de preços, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento de menor preço por item.

### **9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**9.1.** O custo estimado da aquisição é de R\$ 371.143,51, (trezentos e setenta e um mil, cento e quarenta e três reais e cinquenta e um centavos).

**9.2.** O valor estabelecido como referência e como valor máximo para aquisição foi obtido através contratações similares feitas pela Administração Pública, pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores e utilização de dados de pesquisa em mídia especializada conforme considera o art. 23, §1º incisos II, III e IV da Lei 14.133/2021.

**9.3.** Justificativa para utilizar como parâmetro os incisos II, III e IV:

**9.3.1.** Inciso II: Permite obter uma estimativa realista, compatível e fundamentada do valor de mercado, assegurando a vantajosidade da contratação e o cumprimento dos princípios da legalidade, economicidade, eficiência e transparência. A utilização de dados provenientes de contratações similares anteriores, seja de outros órgãos ou da própria entidade, fortalece a justificativa técnica do valor estimado e confere maior segurança jurídica ao processo.

**9.3.2.** Inciso III: Complementa a formação do preço estimado da contratação por meio da utilização de fontes confiáveis e atualizadas do mercado, servindo como parâmetro de referência para a definição do valor a ser licitado. Essa prática contribui para garantir a transparência, a economicidade e a vantajosidade do processo licitatório.

**9.3.3.** Inciso IV: Permite a formação de um valor estimado de referência mais realista e alinhado aos preços praticados no mercado, evitando tanto a contratação por valores excessivos quanto a frustração do certame por estimativas subavaliadas. Além disso, essa comparação entre propostas de fornecedores distintos contribui para a verificação da compatibilidade técnica dos produtos ou serviços ofertados, aumentando a segurança na definição do objeto da contratação.

### **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**





## MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ: 44.544.690/0001-15

**10.1.** As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotações orçamentárias próprias, previstas no orçamento do Município para o exercício de 2025, nas seguintes classificações: 02 - Poder Executivo. 02.03 - Educação, Cultura, Esporte e Lazer; 02.03.02 - Educação Básica; 12.306.0004.2.058 – aquisição de alimentos para a merenda escolar; 3.3.90.30.00 – Material de Consumo. 02 - Poder Executivo. 02.03 - Educação, Cultura, Esporte e Lazer; 02.03.01 - Educação, Cultura, Esporte e Lazer; 04.306.0004.2.056 – Serviços da Cozinha Piloto; 3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Consumo. 02.05 - Fundo Municipal de Assistência Social; 02.05.01 - Fundo Municipal de Assistência Social; 08.244.0006.2.124 - Manutenção das Atividades e Programas do C.R.A.S.; 3.3.90.30.00 - Material de Consumo. 02 - Poder Executivo. 02.03 – Educação, Cultura, Esporte e Lazer; 02.03.04 - Cultura; 13.392.0004.2.086 – Promoção de Eventos Culturais, Populares, Cívicos e Religiosos; 3.3.90.30.00-Material de Consumo.

### **11. FONTE DOS RECURSOS:**

01. TESOURO;  
02. TRANSFERÊNCIAS DE CONVÊNIOS ESTADUAIS;  
05. TRANSFERÊNCIAS DE CONVÊNIOS FEDERAIS.

### **12. DA VALIDADE DA PROPOSTA**

Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias.

Taiaçu, 21 de outubro de 2025.

**Carina Tatieli dos Santos**  
**Nutricionista**