



Prefeitura do Município de Angatuba Estado de São Paulo

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: aquisição de produtos hortifrutigranjeiros para atender as necessidades da merenda escolar de acordo com as exigências do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, pelo prazo de 08 semanas para finalização da Chamda Pública 001/2024, processo n.089/2023.

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNID. | QUANT |
|------|--------------|-------|-------|
| 1 | ABACAXI | k | 250 |
| 2 | ACELGA | k | 75 |
| 3 | ABOBRINHA | k | 250 |
| 4 | ALHO | k | 240 |
| 5 | ALFACE | k | 3.500 |
| 6 | BANANA | k | 7 |
| 7 | BATATA | k | 1.000 |
| 8 | BATATA DOCE | k | 30 |
| 9 | BETERRABA | k | 500 |
| 10 | BROCOLIS | k | 100 |
| 11 | CEBOLA | k | 1.200 |
| 12 | CHEIRO VERDO | mç | 80 |
| 13 | CENOURA | k | 1.000 |
| 14 | CHUCHU | k | 345 |
| 15 | COUVE | k | 500 |
| 16 | COUVE-FLOR | k | 250 |
| 17 | LARANJA | k | 6.000 |
| 16 | LIMÃO | k | 1.500 |
| 18 | MAÇÃ | k | 3.000 |
| 19 | MAMÃO | k | 500 |
| 20 | MANDIOCA | k | 100 |
| 21 | MANDIOQUINHA | k | 450 |
| 22 | MELANCIA | k | 3.600 |
| 23 | MANGA | k | 350 |
| 24 | MELÃO | k | 350 |
| 25 | PEPINO | k | 300 |
| 26 | TOMATE | k | 3.000 |
| 27 | PERA | k | 350 |
| 28 | REPOLHO | k | 300 |



Prefeitura do Município de Angatuba
Estado de São Paulo

DAS ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAÍZES, DE TUBÉRCULOS E MANDIOCA.

| | |
|-----------------------------------|---|
| Descrição | Hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos e mandioca no estado in natura correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados. |
| Relação de Hortaliças | Hortaliças Frutos, de raízes e tubérculos. Abóbora cabotia descascada, abóbora pescoço descascada, abobrinha, alho descascado, batata monalisa, batata doce branca, beterraba, cebola, cenoura, chuchu, mandioca, mandioquinha, pepino, tomate. |
| Características Gerais do produto | As hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos e mandioca deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1. Serem frescas e sãs 2. Terem atingido a grau de evolução completa do tamanho 3. Estarem isentas de material terroso, exceto a mandioca. |

HORTALIÇAS - VERDURAS

| | |
|---------------------|---|
| Descrição | Verduras em estado in natura |
| Qualidade | Considera-se para verificação da qualidade, características como: a) Do produto: tamanho, peso, graus de maturação, coloração, formato, danos por pragas, danos por doenças, danos mecânicos. b) Da embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento, limpeza. |
| Classificação | As hortaliças devem ser equivalentes as de classificação extra do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade. |
| Relação de Verduras | Acelga, alface, brócolis, cheiro verde, chicória, couve, couve-flor, repolho, repolho roxo. |
| Tolerância | Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% do peso total do produto entregue. |
| Legislação | Código de Defesa do Consumidor – Lei Federal nº 8078/1990 Portaria do INMETRO nº 157 de 19/08/02 Resolução RDC 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS Boletim Informativo CEAGESP |

FRUTAS DIVERSAS

| | |
|-----------|--|
| Descrição | Frutas diversas, destinadas ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com este fim |
|-----------|--|



Prefeitura do Município de Angatuba
Estado de São Paulo

| | |
|----------------------------|---|
| Relação de frutas diversas | Abacaxi pérola, banana nanica, laranja, limão taiti, maçã gala, mamão formosa, maracujá, melancia, melão, mexerica ponkan, banana nanica, pera. |
| Tolerância | Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% do peso total do produto entregue. |
| Legislação | As frutas devem estar de acordo com as normas do Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortifrutigranjeiros Lei nº 9.972 de 25/05/00 Resolução RDC 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02 Boletim Informativo CEAGESP |

ORIENTAÇÕES GERAIS:

PEDIDOS: O pedido será feito semanalmente de acordo com a necessidade do Setor de Alimentação Escolar, respeitando a sazonalidade

FORNECIMENTO: O fornecimento será de acordo com os pedidos efetuados pelo Setor de Compras, sendo que na programação será indicada a quantidade, local e dia a solicitação será realizada no prazo mínimo de 2 (dois) dias corridos de antecedência.

ENTREGA: A entrega deverá ser feita na Cozinha Piloto, situada na Rua Major Pereira de Moraes n.º 245, Centro, Angatuba/SP, às segundas-feiras das 7:30 às 8:30 horas.

As entregas deverão ser registrada em comanda de 2 vias que deverão constar quantidade, gênero, assinatura do responsável pelo recebimento; sendo que 1 via deverá ficar na Cozinha Piloto, 1 via deverá ser entregue juntamente com a nota fiscal. Na cozinha piloto possui balança e os produtos serão pesados no ato da entrega.

CONSTATADA qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a Contratada, obriga-se a trocá-los em 24 horas.

CONDIÇÕES DE ENTREGA: Os hortifrúti deverão estar em ótimas condições e estar em condições adequadas de transporte garantido o padrão de qualidade a todas as unidades escolares.

A cada entrega a licitante vencedora deverá entregar na Secretaria de Educação juntamente com a Nota Fiscal os recibos de entregas assinado pelo responsável do recebimento.

Angatuba, 20 de fevereiro de 2024.

Isabelle de Andrade Plens Dellalibera
Nutricionista Responsável da Merenda Escolar

Jairo Protásio Pedroso
Secretario Municipal de Educação