



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Processo	____ / ____
Fls:	_____
Rúbrica:	_____

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 686/2022

EDITAL 041/2022

PREGÃO PRESENCIAL 041/2022

REF: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAIS E FUTURAS AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTI, COM TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, FORNECIMENTO COM ENTREGAS PARCELADAS DE ACORDO COM A NECESSIDADE.

Item	Descrição	Quantidade	Unidade	V. UNIT.	V. TOTAL
1	ABACATE FORTUNA	800	kg		
2	ABACAXI PÉROLA DOCE	1.001	kg		
3	ABÓBORA PESCOÇO	35	kg		
4	ABOBRINHA ITALIA	760	kg		
5	ACELGA CABEÇA COM 2 KG	155	Unidade		
6	AGRIÃO	400	kg		
7	ALFACE CRESPA	860	kg		
8	ALHO	820	kg		
9	BANANA NANICA	5.400	kg		
10	BANANA PRATA	4.460	kg		
11	BATATA	1.630	kg		
12	BATATA BOLINHA	60	kg		
13	BATATA DOCE	300	kg		
14	BERINJELA CONVENCIONAL	100	kg		
15	BETERRABA	500	kg		
16	BRÓCOLIS ORGÂNICO	590	kg		
17	CEBOLA	2.570	kg		
18	CENOURA	1.450	kg		
19	CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA)	543	kg		
20	CHICÓRIA 300 GRAMAS CADA MAÇO	120	kg		
21	CHUCHU	490	kg		
22	COUVE MANTEIGA 500 G	750	kg		
23	COUVE FLOR COM 500 G	650	kg		
24	ESPINAFRE	100	kg		
25	GOIABA	800	kg		
26	LARANJA LIMA	9.800	kg		
27	LARANJA PONCÃ OU MEXERICA	3.200	kg		
28	LIMÃO TAITI	460	kg		
29	MAÇA FUJI	4.635	kg		
30	MAMÃO FORMOSA	2.680	kg		
31	MANDIOCA DECASCADA E LIMPA	700	kg		



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Processo	____ / ____
Fls:	_____
Rúbrica:	_____

32	MANDIOQUINHA	440	kg		
33	MANGA	160	kg		
34	MARACUJÁ	800	kg		
35	MELANCIA COM APROXIMADAMENTE 10 KG CADA	4.030	Unidade		
36	MILHO VERDE - ESPIGA DESCASCADA	6.000	Unidade		
37	MORANGO	705	kg		
38	PEPEINO - CAIPIRA/CAMUM	200	kg		
39	PEPINO JAPONÊS	260	kg		
40	PÊRA WILLIANS CAIXA COM 18 KG	3.000	kg		
41	PÊSSEGO	120	kg		
42	PIMENTÃO - VERDE/VERMELHO/AMARELO	120	kg		
43	REPOLHO COM 2 KG CADA CABEÇA	1.220	kg		
44	RÚCULA	60	kg		
45	TOMATE CARMEM OU DEBORA	3.130	kg		
46	TOMATE CEREJA	60	kg		
47	TOMATE ITALIANO PARA MOLHO	1.500	kg		
48	VAGEM	160	kg		

EDUCAÇÃO: FRUTAS DIVERSAS

Descrição: frutas diversas, destinadas ao consumo “in natura”, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim.

Características Gerais: As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs, deverão ser de tamanho médio e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Serem frescas e sãs;
- Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais;
- Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;
- Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- Estarem isentas de:
 - Substâncias terrosas;
 - Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e embalagens;
 - Unidade externa anormal;
 - Resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;
 - Odor e sabor estranhos;
 - Enfermidades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Processo	____ / ____
Fls:	_____
Rúbrica:	_____

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

HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAÍZES, DE TUBÉRCULOS

Descrição: Hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos, no estado “in natura” correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados.

Hortaliças – Frutos:

- Abobrinha brasileira ou italiana
- Berinjela
- Chuchu
- Pepino
- Tomate
- Pimentão verde

Hortaliças de Raízes e Tubérculos:

- Batata
- Beterraba
- Cebola
- Cenoura
- Mandioquinha Salsa ou Batata baroa ou Batata salsa
- Mandioca

Características Gerais dos Produtos: As hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculo deverão proceder de espécies genuínas e sãs, deverão ser de tamanho médio e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal;
- Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;
- Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- Estarem isentas de:
 - a) Substâncias terrosas, exceto mandioca;
 - b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - c) Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e embalagens;
 - d) Unidade externa anormal;
 - e) Odor e sabor estranhos;
 - f) Enfermidades.

Tolerância: Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.

HORTALIÇAS – VERDURAS

Descrição: Verduras no estado “in natura”.

Qualidade: Consideram-se, para verificação da qualidade, características como:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Processo	____ / ____
Fls:	_____
Rúbrica:	_____

a) do produto: tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, danos por pragas, danos por doenças, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade das folhas/inflorescências, limpeza;

b) da embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento, limpeza.

Relação de Verduras: Acelga, Alface Crespa, Alface Lisa, Rúcula, Agrião Brócolis, Couve Flor, Cheiro Verde (Cebolinha e Salsa), Chicória ou Escarola, Couve, Espinafre e Repolho.

Características Gerais: As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs, deverão ser de tamanho médio e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Serem frescas e sãs;
- Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;
- Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactos e firmes;
- Estarem isentas de:
 - a) Substâncias terrosas;
 - b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - c) Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e embalagens;
 - d) Unidade externa anormal;
 - e) Odor e sabor estranhos;
 - f) Enfermidades.

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

LOCAL DE ENTREGA E PERIODICIDADE

As entregas serão parciais pelo período de 12 (doze) meses e deverão ser efetuadas todas às terças-feiras, em quantidade a ser estabelecida semanalmente via e-mail ou mensagens de Whatsapp pelo serviço.

Todas as despesas com o frete e sacolas para a entrega semanal e fracionada dos produtos correrão por conta do fornecedor, vencedor do certame

Para as Escolas abaixo, as mercadorias deverão ser entregues, toda terça feira de cada mês, ficando a combinar nova data de entrega quando feriado ou ponto facultativo, no endereço Rua Geraldino de Oliveira, 236, Departamento de Alimentação Escolar e Estoque, a partir das 7h00

ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL GERTRUDES CLEMENTINA (REPRESA)



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Processo	____ / ____
Fls:	_____
Rúbrica:	_____

**ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ZULEIKA VERONESI BALLASTRERI
(GUARAIÚVA)**

**ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA SILVANA MARIA PINTO DE SOUZA BRITO
(LOPO)**

ESCOLA MUNICIPAL ANTONIA MORAES DE SOUZA (RIO ACIMA)

ESCOLA MUNICIPAL BAIRRO DO ANHUMAS

ESCOLA MUNICIPAL BAIRRO DA PONTE ALTA

Os gêneros alimentícios perecíveis hortifrúteis das Escolas abaixo deverão ser entregues nos endereços, toda terça feira de cada mês, ficando a combinar nova data de entrega quando feriado ou ponto facultativo.

O horário para entrega nas Escolas deverá ser a partir das 7h30

ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL SARGENTO SEBASTIÃO JOSÉ MONTEIRO, Rua Fioravante Restivo nº 171 Centro.

ESCOLA ESTADUAL ADÉLIO FERRAZ DE CASTRO, Rua Fioravante Restivo, Nº 165, Centro

ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL APARECIDA DE LURDES BORELLI, Rua Fioravante Restivo nº 185, Centro.

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA JOSEPHINA PARRA NEGRETTI, Rua Euclides Federighi nº 70, Centro.

CRECHE MUNICIPAL LUCAS MORBIDELLI CACIANI, Av. Nossa Senhora de Fátima s/n, Centro

DAS CONDIÇÕES DO VEÍCULO

O veículo deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.

DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida no Edital. De acordo com a Lei nº 8135/1990 “é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para o demais alto custo ou entregar materiais impróprios ao consumo” (art. 7º, incisos III e IX). O



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Processo	____ / ____
Fls:	_____
Rúbrica:	_____

fornecedor deverá comprometer-se com substituição imediata dos itens devolvidos com as qualidades estabelecidas no presente edital.

A contratada será responsável por garantir a qualidade dos produtos até completar o total do pedido. Não serão aceitos os produtos que não atenderem ao edital.

Deverá se comprometer a substituir ou repor imediatamente o produto quando não atender as legislações sanitárias em vigor.

Deverá se comprometer a substituir o produto quando, por emergência, não puder cumprir com as quantidades definidas pelo Departamento de Alimentação Escolar e exigências do presente edital. A substituição só poderá ser realizada mediante autorização, por escrito, do Nutricionista da Divisão de Alimentação Escolar.

Os gêneros deverão estar acondicionados em caixas próprias para hortifruti (**plásticas**), devidamente higienizados e protegidos do sol, chuva e umidade. Não serão aceitos nenhum tipo de hortifruti entregues em caixa de madeira.

VANINA SPERENDIO
NUTRICIONISTA R.T. DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CRN/3 14870

REFEITÓRIO CRAS:

TERMO DE REFERÊNCIA - QUALITATIVO	
FRUTAS DIVERSAS Descrição: frutas diversas, destinadas ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim.	Características Gerais: As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs, deverão ser de tamanho médio e satisfazer as seguintes condições mínimas: <ul style="list-style-type: none">• Serem frescas e sãs;• Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais;• Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;• Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;• Estarem isentas de:<ul style="list-style-type: none">• Substâncias terrosas;• Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;• Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e embalagens;• Unidade externa anormal;• Resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;• Odor e sabor estranhos;• Enfermidades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Processo	____ / ____
Fls:	_____
Rúbrica:	_____

	<p>Tolerância: Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue.</p>
<p>HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAÍZES, DE TUBÉRCULOS</p> <p>Descrição: Hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos, no estado "in natura" correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados.</p>	<p>Hortaliças – Frutos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Abobrinha brasileira ou italiana, Berinjela, Chuchu, Pepino, Tomate, Pimentão verde. <p>Hortaliças de Raízes e Tubérculos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Batata, Beterraba, Cebola, Cenoura, Mandioquinha Salsa ou Batata baroa ou Batata salsa, Mandioca. <p>Características Gerais dos Produtos: As hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculo deverão proceder de espécies genuínas e sãs, deverão ser de tamanho médio e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal;• Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;• Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;• Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;• Estarem isentas de:<ul style="list-style-type: none">- Substâncias terrosas, exceto mandioca;- Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;- Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e embalagens;- Unidade externa anormal;- Odor e sabor estranhos;- Enfermidades. <p>Tolerância: Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.</p>
<p>HORTALIÇAS VERDURAS</p> <p>Descrição: Verduras no estado "in natura".</p>	<p>Características Gerais: As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs, deverão ser de tamanho médio e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Serem frescas e sãs;• Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;• Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;• Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactos e firmes;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Processo	____ / ____
Fls:	_____
Rúbrica:	_____

- Estarem isentas de:
 - Substâncias terrosas;
 - Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e embalagens;
 - Unidade externa anormal;
 - Odor e sabor estranhos;
 - Enfermidades.

Relação de Verduras: Acelga, Alface Crespa, Alface Lisa, Rúcula, Agrião Brócolis, Couve Flor, Cheiro Verde (Cebolinha e Salsa), Chicória ou Escarola, Couve, Espinafre e Repolho.

Qualidade: Consideram-se, para verificação da qualidade, características como:

- Do produto: tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, danos por pragas, danos por doenças, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade das folhas/inflorescências, limpeza;
- Da embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento, limpeza.

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

LOCAL DE ENTREGA E PERIODICIDADE

Deverão ser entregues no Refeitório da Prefeitura, ficando a combinar nova data de entrega quando feriado ou ponto facultativo. O horário para entrega será até as 7:30 horas. Na **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM**, Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, (garagem) Centro.

DAS CONDIÇÕES DO VEÍCULO

O veículo deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. O veículo deve ser fechado com proteção evitando que os hortifrúteis estejam expostos ao sol, chuva ou vento.

DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida no Edital. De acordo com a Lei nº 8135/1990 “é configurado como



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Processo	____ / ____
Fls:	_____
Rúbrica:	_____

crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para o demais alto custo ou entregar materiais impróprios ao consumo” (art. 7º, incisos III e IX).

O fornecedor deverá comprometer-se com substituição imediata dos itens devolvidos com as qualidades estabelecidas no presente edital. Ficando como responsabilidade da contratada garantir a qualidade dos produtos até completar o total do pedido. Não serão aceitos os produtos que não atenderem ao edital.

Deverá se comprometer a substituir ou repor imediatamente o produto quando não atender as legislações sanitárias em vigor.

Os gêneros deverão estar acondicionados em caixas próprias para hortifrúti (**plásticas**), devidamente higienizados e protegidos do sol, chuva e umidade. Não serão aceitos nenhum tipo de hortifrúti entregues em caixa de madeira.

Giovanna Brito
NUTRICIONISTA
CRN-3: 00602/S

VARGEM/SP, 26 DE JUNHO DE 2022.