



TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição exclusiva de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública com a contratação de Cooperativas de Agricultores e/ou Associações e Empreendedores Rurais Familiares para o fornecimento de gêneros alimentícios conforme especificação e nas demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, aos alunos da Rede Pública de Ensino da Prefeitura Municipal de Santa Cruz da Conceição, conforme censo do FNDE. Nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, a contratada, deve atender aos requisitos e especificações citados.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	UNID.	QUANTIDADE
01	Abacate deverá ter tamanho e coloração uniformes e de boa qualidade, sem sinais de rupturas e machucados, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	100
02	Abobrinha Produtos sãos, limpos e 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 rachaduras, perfurações e cortes.	KG	170
03	Acelga , limpa, fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos	KG	200



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

	oriundos do manuseio e transporte.		
04	Abóbora Descascada , tamanho e coloração uniformes, de primeira qualidade, isentam de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada corretamente, pesando aproximadamente 2Kg.	KG	80
05	Alface, crespa ou lisa , ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	KG	450
06	Banana nanica , Tipo extra, verdosa, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	4.600
07	Batata Doce , porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	80
08	Beterraba , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	50
09	Cheiro verde , Produtos sãos, limpos e	KG	100



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

	de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.		
10	Couve-manteiga , ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	KG	150
11	Cenoura , tamanho médio, produtos 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 permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	KG	100
12	Chuchu , de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Livres de enfermidades, sem estarem danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, ausente de sujidades, parasitos e larvas.	KG	50
13	Laranja Pêra , fresca de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	100



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

14	Iogurte de Frutas (sabor morango), Obtido por adição de lactobacilo bulgaricus e streptococcus thermophilus ao leite, adicionando também preparados de fruta, aromas em sache de 1 litro. O produto deve ser acompanhado de cópia do laudo gramatológico de laboratório público ou privado competente, desde que reconhecido ou credenciado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/ ANVISA Reblas, expedido com data máxima de um ano. O Transporte deve ser refrigerado.	UND.	300
15	Iogurte de Frutas (sabor salada de frutas), Obtido por adição de lactobacilo bulgaricus e streptococcus thermophilus ao leite, adicionando também preparados de fruta, aromas em sache de 1 litro. O produto deve ser acompanhado de cópia do laudo gramatológico de laboratório público ou privado competente, desde que reconhecido ou credenciado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/ ANVISA Reblas, expedido com data máxima de um ano. O Transporte deve ser refrigerado.	UND.	300
16	Leite , pasteurizado; conservado entre 1 a 10 graus centrifugado, teor de matéria gorda mínimo de 3,0%; validade de 5 dias, envasado em embalagem de saco de polietileno de baixa densidade; e; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração.	L	10.000
17	Mandioca , descascada, tipo branca ou amarela, grau normal de evolução no tamanho, cor própria espécie, frescas, sem fermentos, não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente.	KG	350



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

18	Manga , De boa qualidade, graúda, com polpa firme e intacta, de vez. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, ou por insetos que afetem suas características, rachaduras e cortes. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e transporte, conservando-a em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem aromas e sabor estranhos. Tamanho uniforme. Acondicionadas em caixas de papelão.	KG	800
19	Melancia , fresca, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme arredondada ou alongada, devendo ser bem desenvolvida e madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas, pesando aproximadamente 10 Kg.	KG	3000
20	Ovo de galinha extra ou graúdos , fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 60 a 65g.	DZ	3000
21	Polpa de frutas (abacaxi) congelada, selecionada, isenta de contaminação, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	400
22	Polpa de frutas (morango) congelada, selecionada, isenta de contaminação, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	500
23	Polpa de frutas (maracujá) congelada,	KG	600



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

	selecionada, isenta de contaminação, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA		
24	Polpa de frutas (goiaba) congelada, selecionada, isenta de contaminação, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	200
25	Polpa de frutas (laranja) congelada, selecionada, isenta de contaminação, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	200
26	Requeijão , produto deverá estar de acordo com a Portaria nº359 de 04/09/1997 do MAPA e Resolução FNDE Nº 26 de 17/06/13. Constando obrigatoriamente de registro no SIF/DIPOA. Ingredientes: creme de leite, massa coalhada, leite em pó desnatado. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans e corantes artificiais. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem primária: copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200 gramas	UND.	450



27	Repolho , verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	KG	200
28	Rúcula , íntegra e de qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas ou larvas.	KG	40
29	Mamão , tipo formosa de primeira qualidade, livre de sujeiras, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas próprias.	KG	350

2. VIGÊNCIA DO CONTRATO:

O presente registro de preços terá validade de 12 (doze) meses

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Os produtos serão inspecionados pelo profissional responsável pelo recebimento. Caso os produtos estejam em desacordo com as especificações estabelecidas os mesmos serão devolvidos.

3.2. A distribuição dos alimentos para as Instituições Educacionais do Município não serão efetuadas mediante a ocorrência de resultado que venham a comprometer a sua qualidade, até que as pendências existentes sejam sanadas.

3.3. Todos os itens descritos no edital, após entrega nas cozinhas das unidades e antes da distribuição aos alunos, poderão ser submetidos à análise laboratorial, por amostragem colhida em duplicata, para controle de qualidade. Caso seja constatada alguma disfunção quanto à qualidade do gênero alimentício, será obrigação da empresa contratada recolher e substituir todo o lote condenado.



3.4. O produto submetido à análise laboratorial terá, neste caso, a sua distribuição e o seu pagamento condicionado ao resultado do laudo de análise.

3.5. Na ocorrência de resultado condenatório o fornecedor poderá solicitar a análise de contraprova dos parâmetros condenatórios com a presença obrigatória de um representante da empresa.

3.6. Se o resultado da análise de contraprova for favorável à empresa, o produto será liberado para distribuição e para as demais providências relativas ao pagamento.

3.7. Se o resultado for condenatório a empresa deverá fazer a substituição do produto, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados a partir da data de recebimento da correspondência emitida pelos responsáveis do Município.

3.8. O produto substituído poderá ser submetido à análise, e caso o resultado da análise for condenatório, esse contrato será cancelado.

3.9. As despesas decorrentes de problemas relativos ao comprometimento da qualidade do produto dentro do prazo de validade ficarão por conta da empresa fornecedora, que deverá recolher e substituir os produtos nos locais indicados no prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir da data do recebimento da solicitação emitida.

4. FUNDAMENTAÇÃO DA NECESSIDADE

4.1. A presente Chamada Pública faz-se necessária para atender o Programa de Alimentação Escolar (PNAE) que atende aproximadamente 680 alunos da Prefeitura Municipal locados na Creche, Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio, as refeições são distribuídas em desjejum, almoço, lanche, jantar e lanche noturno. Sendo assim, necessita de um cardápio diversificado e equilibrado para atender a demanda energética dos seus comensais, durante o ano letivo de 2025/2026.

5. REQUISITOS

5.1 O objeto deverá ser entregue conforme quantidade e item solicitados através de Ordem de Fornecimento a ser emitida pelo Setor de Compras, devendo constar também o endereço da entrega.

5.2. As Ordens de Fornecimento serão emitidas com antecedência de 48 horas. E as entregas deverão acontecer conforme descrito na Ordem de fornecimento.



- 5.3. A cada entrega, a contratada vencedora deverá apresentar recibo constando os itens e quantitativos solicitados, o qual deverá ser assinado e datado pelo mesmo.
- 5.4. O objeto desta chamada pública deverá ser entregue mediante a expedição de solicitação de fornecimento pela CONTRATANTE.
- 5.5. A entrega dos produtos deverá ser realizada em locais determinados pela CONTRATANTE, respeitando-se os horários determinados.
- 5.6. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta chamada pública, correrão por conta exclusiva da Contratada.
- 5.7. O fornecedor se responsabilizará pela origem e qualidade dos alimentos, além do transporte, carga, descarga e entrega do objeto.
- 5.8. O objeto a ser entregue deverá atender às exigências contidas neste termo de referência.
- 5.9. O fornecedor está sujeito à fiscalização do produto no ato da entrega dos mesmos e posteriormente, reservando-se a Prefeitura Municipal através do responsável o direito de não receber o produto e/ou o serviço no todo ou em parte, caso não se encontrem em condições satisfatórias ou no caso de o produto não ser de primeira qualidade, devendo assim ser feita a substituição deste no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 5.10. Em hipótese alguma será aceito objeto em desacordo com o edital.

6. FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

- 6.1. Os serviços serão acompanhados e monitorados pela Sra. Ana Paula Emerenciano, Nutricionista responsável pela merenda escolar.

7. CRONOGRAMA E LOCAL DE EXECUÇÃO.

7.1. A entrega dos objetos do presente edital será realizada de acordo com os pedidos solicitados pelo setor responsável da Prefeitura Municipal de Santa Cruz da Conceição.

7.2. As entregas devem ser realizadas num prazo máximo de 48 horas de Segunda-Feira a Sexta-Feira, PRIORITÁRIAMENTE entre os horários das 07 às 11 horas da manhã, ou conforme constar na solicitação da contratante.

7.3. Todas as Notas Fiscais emitidas deverão ser eletrônicas e enviadas para o e-mail: nfe@santacruzdaconceicao.sp.gov.br para contabilização e pagamento.

7.4. Locais de entrega:



- **COZINHA PILOTO**

Endereço: Rua Carlos Albers Junior s/número - Centro - Santa Cruz da Conceição – SP. Celular: 19- 9-9788.6097

- **EMEF MARIA HERMINIA RUEGG RAVANINI.**

Endereço: R. Paschoal Ganéo, 1267 - Centro, Santa Cruz da Conceição – SP
Celular: 19-9-9787.9748

- **EMEF MARIA APARECIDA DE CARLI FELIPE**

Endereço: R. Emigdio Capodifoglio, SN. Bairro: Paraíso - Santa Cruz da Conceição- SP. Celular: 19-9-9788.4834

- **EMEI RECANTO FELIZ**

Endereço: R. Paschoal Ganéo, 1237 - Centro, Santa Cruz da Conceição – SP
Celular: 19-9.9697.5228

- **CRECHE ESCOLA DORACY DE LOURDES RAVANINI MARCHIORI**

Endereço: Rua Vereador Oscar Habermann, 30- Bairro: Centro - Santa Cruz da Conceição, S.P. Celular: 19-9.9767.3666.

8. RECURSO DE PAGAMENTO

8.1. Os Recursos para execução do objeto deverão ser suportados por verbas orçamentárias próprias.

8.2. O presente contrato será acompanhado pela Diretora do Departamento de Educação e Cultura Sra Fernanda Cristina da Costa Marchiori.

Santa Cruz da Conceição, 12 de novembro de 2025.

Fernanda C. da Costa Marchiori
Diretora do Dep. de Educação e Cultura.