



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

Secretaria de Educação

Departamento de Alimentação Escolar

Rua Coronel Joaquim Leonel, 103 - Centro – CEP- 18200-355
Telefone- 32751497 / E-mail- nutrimerenda@itapetininga.sp.gov.br

Itapetininga, 23 de junho de 2026.

Memorando nº 52/2026

De: Departamento de Alimentação Escolar

Para: Departamento de Compras

Assunto: Solicitação de Abertura de Ata de Hortifrúti

TERMO DE REFERÊNCIA – 14.133/2021

1. OBJETO

O presente Termo de Referência (TR) tem por objetivo estabelecer as condições para aquisição de gêneros alimentícios - Hortifrúti para as entidades conveniadas da Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Itapetininga, SP, nos termos da Lei nº 14.133/2021 (Lei de licitações e contratos). Para atender durante o ano de 2026/2027.

2. JUSTIFICATIVA

O presente Termo de Referência tem por objetivo o REGISTRO DE PREÇOS para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de Gêneros Alimentícios - Hortifrúti, destinados as entidades conveniadas pela Secretaria de Educação no município de Itapetininga – SP. Essa solicitação se faz necessária devido à necessidade da manutenção de alimentos ofertada as crianças, adolescentes e idosos matriculados nas Entidades conveniadas.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando as opções disponíveis no mercado, a solução escolhida e a ser adotada por esta Secretaria para atendimento da presente necessidade como um todo é O Pregão Eletrônico, em razão do valor dos itens, e da necessidade dos mesmos para o bom andamento das atividades laborais.

4. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

a. PADRÃO DE QUALIDADE E CARACTERÍSTICA DOS HORTIFRUTIS 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. Milho verde, abobrinha brasileira ou italiana, batata doce, cenoura, batata, chuchu, inhame, mandioca, pepino comum ou japonês, abóbora seca, berinjela comum, berinjela, beterraba, tomate italiano, abobora Kabochat, abobora paulista.
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:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

Secretaria de Educação

Departamento de Alimentação Escolar

Rua Coronel Joaquim Leonel, 103 - Centro - CEP- 18200-355

Telefone- 32751497 / E-mail- nutrimerenda@itapetininga.sp.gov.br

- | | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">1. Serem frescas e sãs2. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho3. Estarem isentas de material terroso.4. Mandioca higienizada, descascada e congelada. |
|--|--|

OBS. A cotação da mandioca é realizado em KG, porém a embalagem tem capacidade 1Kg.

Milho verde - Descascado em bandeja com 6 unidades.

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, escarola, alface, cebolinha, salsinha, repolho, brócolis, couve manteiga.
Tolerância	Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% do peso total do produto entregue. Isento de sujidades, parasitas e larvas.
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

OBS: Os produtos ofertados devem ser embalados de forma a não ser danificada durante o transporte, tendo em vista também a melhor adequação para armazenamento.

FRUTAS DIVERSAS

Descrição	Frutas diversas, destinadas ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com este fim.
Relação de frutas diversas	Limão Taiti, maçã, maracujá, mexerica, melancia, banana nanica, banana prata, laranja lima, laranja pera, mamão formosa, abacate, abacaxi, goiaba vermelha.
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

OBS: Os produtos ofertados devem ser embalados de forma a não ser danificada durante o transporte, tendo em vista também a melhor adequação para armazenamento.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

Secretaria de Educação

Departamento de Alimentação Escolar

Rua Coronel Joaquim Leonel, 103 - Centro – CEP- 18200-355

Telefone- 32751497 / E-mail- nutrimerenda@itapetininga.sp.gov.br

b. QUANTIDADE

	PRODUTO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	Abóbora Kabotachan	300	KG
2	Abóbora Seca	300	KG
3	Abobrinha brasileira	720	KG
4	Abobrinha italiana	360	KG
5	Alface	600	KG
6	Acelga	600	KG
7	Batata inglesa	1440	KG
8	Batata doce	720	KG
9	Berinjela	180	KG
10	Beterraba	300	KG
11	Cenoura	480	KG
12	Escarola	480	KG
13	Chuchu	600	KG
14	Couve	240	KG
15	Mandioca sem casca	720	KG
16	Milho em bandeja	360	KG
17	Pepino	210	KG
18	Repolho	240	KG
19	Tomate salada	2.600	KG
20	Cebolinha	100	KG
21	Salsinha	90	KG
22	Cebola	1.000	KG
23	Alho	650	KG
	Frutas		
24	Abacate	2.000	KG
25	Abacaxi	2.500	KG
26	Banana Nanica	15.000	KG
27	Laranja Pera	10.000	KG
28	Melancia	8.000	KG
29	Maça	4.000	KG
30	Mamão	8.000	KG
31	Limão (suco)	150	KG
32	Goiaba Vermelha	1.600	KG
33	Mexerica	2.350	KG
34	Melão	1.500	KG
35	Pera willians	1.000	KG

5. GARANTIA DOS PRODUTOS ADQUIRIDOS

Os hortifrutícolas deverão estar em ótimas condições e estar em condições adequadas de transporte garantido o padrão de qualidade para as entidades.

Qualquer substituição deverá ser autorizada pela equipe de Departamento de Alimentação Escolar e a mesma deverá ser solicitada por escrito com a justificativa e a mesma só ocorrerá com produtos semelhantes. As entidades, caberá o direito de recusar a mercadoria caso a mesma não atenda às exigências do padrão de qualidade ou quando houver divergência do



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

Secretaria de Educação

Departamento de Alimentação Escolar

Rua Coronel Joaquim Leonel, 103 - Centro – CEP- 18200-355

Telefone- 32751497 / E-mail- nutrimenda@itapetininga.sp.gov.br

peso, quantidade, embalagens ou outro problema que comprometa a qualidade do produto; Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas ser repostas no prazo de 48 horas e de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade do gênero, sem adição de qualquer bônus para a municipalidade.

Todos os produtos deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação;

6. PRAZO E A FORMA DE ENTREGA DOS GENEROS ALIMENTICIOS:

As entregas serão efetuadas sob o regime de execução parcelada, de acordo com a necessidade do Departamento de Alimentação Escolar.

I. Antes de iniciar a distribuição dos gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros às unidades atendidas, o veículo deverá passar pelo Departamento de Alimentação Escolar, localizado na Rua Coronel Joaquim Leonel, nº 103, Centro, Itapetininga/SP, onde deverá ser apresentada **uma amostra representativa dos produtos** constantes na entrega para verificação da qualidade, do estado de conservação, do grau de maturação e da conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência. Após a aprovação, as entregas deverão ser realizadas diretamente nos locais indicados pelo Departamento.

II. O Departamento de Alimentação Escolar encaminhará à empresa contratada com 3 (três) dias de antecedência, por e-mail, a solicitação de fornecimento acompanhada da respectiva Nota de Empenho, contendo as quantidades, locais e demais informações necessárias para a entrega.

III. A empresa contratada receberá, com antecedência, a solicitação de fornecimento dos produtos acompanhados da respectiva Nota de Empenho, encaminhadas pelo Departamento de Alimentação Escolar.

IV. As embalagens deverão estar secas, íntegras, limpas, resistentes e livres de qualquer matéria estranha, garantindo a adequada proteção dos produtos durante o transporte e armazenamento. Os papéis envoltórios, rótulos, etiquetas, selos de propaganda comercial, tintas e colas utilizados deverão ser atóxicos, inodoros e apropriados para contato com alimentos.

V. Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendas que ocasionem modificação do espaço interno original.

VI. Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.

VII. Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessória) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana.

VIII. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

Secretaria de Educação

Departamento de Alimentação Escolar

Rua Coronel Joaquim Leonel, 103 - Centro – CEP- 18200-355

Telefone- 32751497 / E-mail- nutrimerenda@itapetininga.sp.gov.br

7. PRAZO E A FORMA DE ENTREGA PELO FORNECEDOR:

O fornecimento será de acordo com os pedidos efetuados pelo Departamento de Alimentação Escolar, sendo que na programação será indicada a quantidade, local e dia.

No caso da impossibilidade de entrega por motivos alheios a mesma deve ser justificada ao departamento de alimentação escolar por escrito via memorando. As entregas deverão ocorrer às **segundas-feiras**, no horário das 7h30 às 16h00, devendo todo o cronograma de distribuição ser concluído dentro desse período. A descarga dos produtos será de inteira responsabilidade da contratada, sem custos adicionais para a Administração.

A entrega dos Hortifrúteis deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), sapato fechado, portando crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentraram a área de manipulação de alimentos no ato das entregas. Serão recebidos apenas e exclusivamente Hortifrúteis condizentes com o padrão solicitado em edital. Todos os Hortifrúteis deverão ser entregues em carros apropriados, conforme Legislação Vigente (os produtos devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no Art. 24 da CVS 5 do início ao final da entrega), em caminhões dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração e higienizados.

8. FORMA CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O fornecedor será selecionado por meio da realização de Pregão Eletrônico, com fundamento na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, que regulamenta o artigo 37, inciso XXI, da Constituição Federal, e institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Apresentar Atestado de Capacidade Técnica, em nome da licitante, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento de produtos compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, correspondente a até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto, nos termos do § 1º do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021, vedadas as limitações de tempo e de locais específicos relativas aos atestados, conforme disposto no § 2º do mesmo artigo.

I A licitante deverá apresentar na assinatura do contrato:

I - Licença/Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão competente;

II – Comprovação de regularidade perante os órgãos de fiscalização sanitária, quando aplicável;

III – Declaração de que os produtos fornecidos atendem às normas sanitárias vigentes, especialmente às disposições da legislação da Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura, quando aplicável.

10. AMOSTRAS

Considerando a natureza dos itens em questão — produtos hortifrúteis sujeitos à sazonalidade e produzidos conforme especificações definidas no termo de referência, não é viável a exigência de amostras antecipadas por parte dos agricultores que ainda não realizaram o plantio dos itens



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

Secretaria de Educação

Departamento de Alimentação Escolar

Rua Coronel Joaquim Leonel, 103 - Centro – CEP- 18200-355

Telefone- 32751497 / E-mail- nutrimerenda@itapetininga.sp.gov.br

ofertados. Tal exigência comprometeria a representatividade da amostra, uma vez que os produtos são cultivados de acordo com um cronograma previamente estabelecido entre o produtor e a nutricionista responsável.

Além disso, por se tratarem de produtos perecíveis, sujeitos a variações naturais ao longo do tempo, uma amostra única não seria suficiente para uma avaliação precisa e contínua da conformidade com as especificações técnicas.

Dessa forma, adota-se como procedimento a coleta de amostras por ocasião de cada entrega, conforme demanda da contratante. Essa prática permite a verificação da conformidade dos produtos com os critérios estabelecidos no edital, garantindo maior fidedignidade na avaliação da qualidade, bem como eficiência e adequação ao processo de aquisição pública

11. VIGÊNCIA DE CONTRATO:

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses a partir da data da assinatura, conforme dispõe a Lei nº 14.133/2021, podendo ser prorrogado até o período máximo previsto na referida lei.

1	APAE	Rua Evilásio Massaine Pires, 1220	Vila Paulo Ayres
2	Centro de Apoio Social ao Adolescente	AV. GUMERCINDO HUNGRIA, SN	Bairro Chapadinha
3	Centro Social Irmã Madalena	Rua Hélio Ayres Marcondes, 17	Bairro Taboãozinho
4	CEPREVE (LANCHE)	Rua JOSEPHA ZAGLOBYNSKI,932	Jardim BELA VISTA
5	Instituto Geração	Rua BALTAZAR Lorenzetto nº 395	JARDIM BRASIL
6	Lar Célia Tereza	Rua Cesário Mota, 509	Centro

Atenciosamente,

Silvana A. Amaral

Nutricionista – RT PNAE

Edilany Vieira

Nutricionista

CRN3-54471

Cristina H. Muguiuda Rodrigues / Edilany Luana de J. Vieira/ Mauren de Oliveira J. Rolim Rosa

Nutricionistas - QT

Equipe de Nutrição Escolar

Lucilena Conceição de Campos

Chefe do Departamento de Alimentação Escolar