Governo Municipal
GUARATINGUETÁ
FORTE COMO NOSSA GENTE

Secretaria Municipal
Educação

TERMO DE REFERÊNCIA

OUT/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Identificação do objeto

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas, legumes e verduras), conforme especificações, condições e quantidades estimadas constantes neste documento, destinados à composição da merenda escolar da rede pública municipal de ensino da Estância Turística de Guaratinguetá, sob responsabilidade da Secretaria Municipal da Educação.

1.2. A aquisição será processada por Pregão Eletrônico, sob o regime de Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 6º, inciso XL, art. 82 e art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, e das demais normas pertinentes.

1.3. O registro de preços tem por finalidade permitir contratações futuras e parceladas, conforme a necessidade e conveniência da Administração, sem obrigatoriedade de consumo integral das quantidades estimadas, observando-se os limites e condições estabelecidos na respectiva Ata de Registro de Preços.

1.4. As quantidades abaixo são estimativas de consumo anual, e não implicam compromisso de aquisição total por parte da Administração

1.5. Relação de Itens e Especificações Técnicas:

Item	Quant.	Un.	Descrição das Mercadorias	Unit.	Total
01	6.880	UN	**Abacaxi Pérola graúdo- classe A.** Com grau médio de amadurecimento, bem formado, livre de defeitos e apodrecimento. Peso unitário: 1,5 a 1,8 kg. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	11,71	80.564,80
02	4.128	CX	**Banana Prata in natura, caixa com 180 unidades** Frutos frescos, inteiros, limpos, firmes, maduros, de coloração e formato característicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, manchas, cortes,	105,09	433.811,52

			rachaduras, machucaduras ou partes deterioradas. Atender às normas de qualidade estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e ANVISA. **Embalagem**: Caixa de plástico ou madeira resistente, íntegra e higiênica, que proteja os frutos contra danos físicos e contaminação durante transporte e armazenamento. **Condições de transporte e armazenamento**: O produto deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e temperatura ambiente, preservando sua qualidade, integridade e segurança.		
03	2.408	CX	**Goiaba Vermelha, classe A – caixa com 100 unidades** Apresentando cor uniforme, casca lisa a rugosa, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Diâmetro maior que 70 mm. Grau de maturação: casca verde amarelada. **Deverá ser entregue em caixas de plástico atóxica higienizadas.**	152,72	367.749,76
04	4976	CX	**Kiwi – caixa com 20 unidades** Frutos frescos, inteiros, maduros, firmes, limpos, de coloração característica da variedade, livres de sujidades, parasitas, machucaduras, rachaduras ou partes deterioradas. Atender às normas de qualidade estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e ANVISA. A embalagem deve apresentar de forma legível: nome do produto, quantidade, peso líquido aproximado, identificação do produtor/fornecedor, data de embalagem e origem. **Embalagem**: Caixa contendo 20 (vinte) unidades, resistente, íntegra, higiênica, que	117,98	587.068,48

			proteja os frutos contra danos físicos e contaminação durante o transporte e o armazenamento. **Condições de transporte e armazenamento**: O produto deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de refrigeração, preservando a qualidade, integridade e segurança do alimento.		
05	1.000	CX	**Laranja Serra D'água, extra AA, caixa com 100 unidades.** Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos físicos e mecânicos. Diâmetro: 6,6 a 7,2 cm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	162,43	162.430,00
06	1.000	CX	**Laranja Pera, extra AA, caixa com 100 unidades** Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem	100,72	100.720,00

			deformação e ausentes de danos físicos e mecânicos. Diâmetro: 6,6 a 7,2 cm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**		
07	140	CX	**Limão Taiti - caixa de 20 kg classe A.** Deve ser fresco, com grau de maturação que permita a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Diâmetro maior que 60mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	146,8	20.552,00
08	4.954	CX	**Maçã Nacional Tipo Gala - caixa com 150 unidades, Classificação A.** Deverá apresentar cor uniforme, casca lisa, cor acentuada e brilhante, sem partes verdes, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânico. Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. **Deverá pesar aproximadamente 100 g cada unidade e ser entregue em embalagem íntegra, sem sinais de umidade, perfurações ou outros danos.**	220,53	1.092.505,62
09	77.600	UN	**Mamão Formosa comprido, extra AA- 1,5 kg cada unidade.** Deve estar em grau médio de amadurecimento, tamanho médio, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta,	13,69	1.062.344,00

			sem danos físicos e mecânicos. Grau de maturação: 50 a 75% da casca amarelada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**		
10	34.320	UN	**Manga Tommy Atkins-Pesando aproximadamente 500 g Classe A.** Deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas tamanho e coloração da casca laranja – amarelada coberta com vermelho púrpura intenso, devendo ser bem desenvolvida, com a polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	5,77	198.026,40
11	520	CX	**Maracujá Azedo - caixa com 10 kg. CLASSE A** Deverá ser amarelo, formato globuloso, tamanho médio, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta, sem danos físicos e mecânicos. Diâmetro maior que 85 mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	189,71	98.649,20
12	18.480	UN	**Melancia Graúda - 10 kg cada unidade Classe A.** 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. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão intactas e firme. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	39,68	733.286,40

13	76.560	UN	**Melão Amarelo - 1,9 kg cada unidade Classe A.** Deverá ser amarelo, fresco, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	14,68	1.123.900,80
14	376	CX	**Morango Congelado – caixa com 10 kg** Frutos frescos, inteiros, maduros, limpos, sãos, firmes, de coloração característica da variedade, livres de sujidades, parasitas e partes deterioradas. De acordo com a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e normas da ANVISA. A embalagem deve conter, de forma legível, as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, data de embalagem, prazo de validade, identificação do produtor/fornecedor e origem. **Embalagem**: Caixa de 10 kg, contendo os frutos acondicionados de forma higiênica, íntegra e resistente, que proteja contra danos físicos durante o transporte e o armazenamento. **Condições de transporte e armazenamento: O produto deverá ser transportado e armazenado em temperatura adequada (congelado), de modo a preservar sua qualidade, integridade e segurança sanitária, até o consumo.**	349,29	131.333,04
15	5.700	CX	**Pera Estrangeiro Willians - caixa com 135 unidades, Classe A**	306,2	1.745.340,00

			Deverá ser intacta, firme, apresentando cor uniforme, devendo apresentar casca lisa, de cor acentuada e brilhante, sem partes verdes, bem desenvolvida e madura. Peso unitário: 200 g. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**		
16	2.072	CX	**Tangerina Ponkan in natura, caixa com 100 unidades** Frutos frescos, inteiros, maduros, firmes, de coloração alaranjada característica da variedade, com casca íntegra, limpos, livres de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes, manchas ou partes deterioradas. Atender às normas de qualidade estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e ANVISA. A embalagem deve conter, de forma legível, as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, data de embalagem, identificação do produtor/fornecedor e origem. **Embalagem**: Caixa de papelão ou madeira resistente, íntegra e higiênica, adequada para proteger os frutos contra danos físicos e contaminação durante o transporte e o armazenamento. **Condições de transporte e armazenamento**: O produto deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e temperatura ambiente, preservando sua qualidade, integridade e segurança sanitária. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	146,96	304.501,12
17	5.440	KG	**Abóbora madura, caixa com 20 kg.** Tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade	5,96	32.422,40

			externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**		
18	5.840	KG	**Abobrinha Italiana extra A, caixa com 20 kg.** Firme, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânico oriundos do manuseio e transporte. Diâmetro maior que 23 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conversação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	5,4	31.536,00
19	4.160	UN	**Acelga extra, fresca, maior que 1,5 kg por pé.** Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	7,16	29.785,60
20	6.080	UN	**Alface Crespa extra, maior que 400 g.** Deve ser fresca, em unidade, bem formada, firme, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	4,49	27.299,20

21	2.880	KG	**Alho roxo, caixa com 10 kg, nº 7.** Compacto, firme e intacto, cabeças inteiras, sem danos sérios, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Diâmetro maior 56mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	42,78	123.206,40
22	5.920	KG	**Batata Doce rosada canadense, classe extra, caixa com 20 kg.** Tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/ mecânica (rachaduras, perfurações e 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. Menor que 150g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	5,3	31.376,00
23	11.840	KG	**Batata Inglesa, classe extra, caixa com 20 kg** Tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/ mecânica (rachaduras, perfurações e 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. Menor que 150g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	6,45	76.368,00
24	5.040	KG	**Berinjela Escura, extra- caixa com 20 kg.** In Natura, 1ª qualidade. De estar fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, livre de fungos, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem	7,48	37.699,20

			física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Comprimento aproximadamente: 23 a 26 cm e diâmetro aproximadamente:8 a 9 cm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**		
25	3.840	KG	**Beterraba Vermelha, caixa com 20 kg.** Deve ser fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, diâmetro: 50 a 90 mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	5,08	19.507,20
26	4.160	KG	**Cebola Nacional média, amarela, caixa com 20 kg.** Deve ser compacta e firme, sem danos sérios, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranho, diâmetro: 51 à 70mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	5,66	23.545,60
27	11.360	KG	**Cenoura, CAT I, caixa de 20 kg.** Sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor uniforme. 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. Comprimento: 160 à 200mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	6,09	69.182,40
28	4.800	KG	**Chuchu verde escuro, caixa de 20 kg Extra AA.**	5,91	28.368,00

			Sem espinhos, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido. 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. Peso 250 à 450g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**		
29	4.800	UN	**Couve Flor branca, extra Classe A.** Peso: < que 1,2 kg. In Natura, livre de fungos, deve estar fresca, cabeça graúda. Formato globular a semi-globular, branca a branca-creme. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	11,61	55.728,00
30	5.200	UN	**Couve manteiga, extra- 500 g cada maço.** Deve ser sem defeito, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Cada maço deverá pesar aproximadamente 500 gr. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	4,99	25.948,00
31	3.360	UN	**Espinafre comum, extra classe A - cada maço < 500 g.** Folha grande, dobrada e levemente crespa, arredondada e lanceolada, verde-escuro-brilhante. Deve ser sem defeito, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada	6,94	23.318,40

			por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**		
32	5.040	KG	**Inhame branco, extra 2 A- caixa com 18 kg.** Formato globoso a ovalado, textura da casca rugosa, coloração de epiderme castanho-claro com faixas horizontais castanha, coloração da poupa branca deve ser compacto e firme, sem defeitos sérios (rachadura e cortes), apresentando tamanho, cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido. 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. Peso de 50 à 100g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	11,05	55.592,00
33	4.800	UN	**Maço de Brócolis Ninja, cabeça única-tipo 8.** Pendulo curto de coloração verde-brilhante, botões florais pequenos de coloração verde-média. In Natura, 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, na cor verde escuro. Devem estar frescos, íntegro, sem traço de descoloração ou manchas, sem lesões mecânicas e sem parasitas. Peso maior que 500g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	10,04	48.192,00
34	5.040	UN	**Maço de Cebolinha, extra, classe A.** Deve ter bulbos brancos e alongados e suas folhas são verdes com 20-40 cm, compridas e cilíndricas, como tubos ocos. Apresentar sem traços de descoloração, firme, intacta e bem desenvolvida. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação	11,23	56.599,20

			em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Peso 200g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**		
35	5.040	UN	**Maço de Salsinha crespa, extra, classe A.** Deve ter folhas pinadas, compostas por 2 ou 3 folíolos em formato de cunha. Coloração verde-intenso. Apresentar sem folhas murchas. 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. Peso 200g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	11,93	60.127,20
36	4.800	KG	**Mandioca Amarela Média, caixa com 20 kg.** Deverá ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de fungos, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Diâmetro: 40 a 50 mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	5,4	25.920,00
37	4.960	KG	**Mandioquinha Salsa, extra AA, caixa de 20 kg.** Deverá ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de fungos, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso: 150 a 200 g. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	16,72	82.931,20

38	13.760	DZ	**Ovo de galinha branco, extra.** Tipo grande, íntegro, casca lisa, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do regulamento interno de inspeção de produtos de Origem Animal-RISPOA/MA. Embalados em caixas com 12 unidades. A embalagem deverá ser limpa sem mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa.	11,7	160.992,00
39	1.360	KG	**Pimentão Verde, extra AA- caixa com 10 kg.** In Natura, 1ª qualidade, livre de fungos; tamanho de médio a grande. Deve estar fresco, sem defeito ou sinais de deterioração. Comprimento: > 15 cm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	11,45	15.572,00
40	3.200	UN	**Repolho verde liso, extra.** Deve ser liso, fresco, graúdo, podado, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, firme, com talo compacto e claro, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes. Peso unitário: 1,5 a 2 kg. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	6,08	19.456,00
41	10.000	KG	**Tomate Débora- salada, extra AA, caixa com 20 kg.** Deve ser de porte médio/grande, firme e intacto, sem umidade externa anormal, apresentando tamanho uniforme, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/ mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que	9,53	95.300,00

			permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Diâmetro: 60 a 70 mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**		
42	4.400	KG	**Vagem tipo macarrão, extra AA, caixa com 10 kg.** Tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânico oriundos do manuseio e transporte. Comprimento: > 12 cm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**	16,56	72.864,00
TOTAL				9.571.719,14	

Natureza da contratação

1.6. Os bens objeto deste Termo de Referência são caracterizados como bens comuns, conforme definição do art. 6º, inciso IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, cuja padronização e especificações objetivas permitem comparação direta de propostas de preço, justificando a adoção da modalidade Pregão Eletrônico.

1.7. A contratação decorrente da Ata de Registro de Preços será formalizada mediante emissão de ordens de fornecimento, de forma parcelada e sob demanda, conforme as necessidades da Secretaria Municipal da Educação, respeitando os quantitativos e valores registrados.

Prazo do contrato

1.8. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, **podendo ser prorrogada, uma única vez, por igual período e/ou quantidade**, desde que demonstradas a **vantajosidade para a Administração** e a **adequação orçamentária**

e financeira, conforme o art. 84 da Lei nº 14.133/2021 e o **art. 22 do Decreto Federal nº 11.462/2023**, observadas as demais condições deste instrumento e da legislação aplicável.

1.9. Os contratos derivados da Ata terão vigência conforme o prazo definido em cada instrumento contratual, limitado ao período de validade da Ata, podendo ser prorrogados, desde que observadas as hipóteses e condições previstas no art. 107 da mesma Lei.

1.10. As contratações serão formalizadas mediante instrumento de contrato ou instrumento equivalente, observando-se o cronograma de entregas e as condições definidas pela Administração.

2. Justificativa da Contratação

A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3. Descrição da solução como um todo considerando o ciclo de vida do objeto e especificação do produto

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3.2. Os produtos objeto deste Termo de Referência consistem em gêneros alimentícios perecíveis do grupo hortifrúti (frutas, legumes e verduras), destinados à composição da merenda escolar da rede pública municipal.

3.3. As especificações técnicas de cada item estão detalhadas no Item 1.1 deste Termo de Referência, devendo todos os produtos atender às seguintes condições gerais de fornecimento e qualidade:

a) Ser frescos, íntegros, firmes, limpos, maduros e próprios para consumo humano, livres de sujidades, parasitas, larvas, pragas ou qualquer outro tipo de contaminação física, química ou biológica;

b) Apresentar padrão de qualidade compatível com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);

c) Ser entregues em embalagens atóxicas, higienizadas, íntegras e adequadas à preservação da qualidade do alimento, devidamente identificadas com nome do produto, origem, data de colheita ou embalagem e prazo de validade;

d) Ser transportados em veículos limpos, higienizados e adequados à conservação de alimentos, dotados de ventilação e, quando necessário, refrigeração, de modo a assegurar a integridade e frescor dos produtos;

e) Atender integralmente às normas sanitárias e de boas práticas de manipulação de alimentos, observando-se as orientações da Vigilância Sanitária e demais órgãos de controle.

4. Requisitos da contratação

Sustentabilidade

4.1. A contratação observará os critérios de sustentabilidade ambiental e socioeconômica, nos termos do art. 11 da Lei Federal nº 14.133/2021 e das diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, priorizando práticas que contribuam para a proteção ambiental, o desenvolvimento local e o consumo responsável.

4.2. Os produtos e procedimentos de entrega deverão:

a) Ser fornecidos em embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, sempre que possível;

b) Assegurar o uso racional de recursos logísticos, evitando desperdícios, reduzindo o consumo de combustíveis e a emissão de poluentes;

c) Observar a adequada destinação de resíduos e embalagens, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010);

d) Permitir, sempre que possível, o aproveitamento integral dos alimentos, minimizando perdas e descartes;

e) Incentivar, quando aplicável, a aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar e de empreendimentos locais, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Indicação de marcas ou modelos

4.3. Não será admitida a indicação de marcas, fabricantes ou procedências específicas.

4.4. Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas definidas no Item 1.1 deste Termo de Referência, observando os padrões de qualidade exigidos pela legislação vigente e pelas diretrizes nutricionais da equipe técnica da Merenda Escolar.

4.5. A Administração reserva-se o direito de exigir apresentação de amostras representativas para análise sensorial, visual e qualitativa, caso julgue necessário para verificação de conformidade antes do registro de preços ou das contratações decorrentes da Ata.

Vedação ao fornecimento de determinados produtos

4.6. Não será admitido o fornecimento de produtos que:

a) Apresentem sinais de deterioração, como alteração de cor, odor, sabor ou textura;

b) Estejam com prazo de validade vencido ou impróprio para o consumo;

c) Contenham presença de pragas, sujidades ou contaminação física, química ou biológica;

d) Estejam em desacordo com a rotulagem obrigatória prevista na RDC nº 727/2022 da ANVISA, na Instrução Normativa nº 22/2020 do MAPA, e demais normas aplicáveis;

e) Não atendam aos padrões mínimos de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pelo PNAE e pelas diretrizes da equipe de nutricionistas da Secretaria Municipal da Educação.

Subcontratação

4.7. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto contratual, tendo em vista tratar-se de fornecimento direto de gêneros alimentícios perecíveis, sujeitos a controle sanitário, rastreabilidade e acompanhamento técnico da Administração.

4.8. A empresa vencedora será responsável exclusiva por todas as etapas de fornecimento, transporte e entrega dos produtos, devendo comprovar capacidade técnica, logística e operacional para execução direta do objeto.

Garantia da contratação

4.9. Considerando a natureza do objeto (fornecimento de bens perecíveis), não será exigida garantia contratual, nos termos do art. 96, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5. Modelo de execução do objeto

Condições de fornecimento e entrega

5.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros será realizado de forma parcelada e sob demanda, conforme as necessidades da Secretaria Municipal da Educação, mediante emissão de ordens de fornecimento, respeitados os quantitativos e prazos estabelecidos na Ata de Registro de Preços e neste Termo de Referência.

5.2. As entregas deverão assegurar o frescor, a qualidade e a integridade dos produtos, sendo efetuadas de modo a garantir a reposição contínua dos estoques da merenda escolar municipal.

5.3. O primeiro fornecimento deverá ocorrer em até 03 (três) dias úteis após o recebimento da primeira Ordem de Fornecimento, e as demais entregas deverão ocorrer em até 4 dias após Autorização de Fornecimento, seguindo o planejamento nutricional e a demanda das unidades escolares.

Local e horário de entrega

5.4. Os produtos deverão ser entregues na Merenda Escolar Municipal, localizada à:

Avenida Vaz de Caminha, nº 33 – Bairro Nova Guará – Guaratinguetá/SP – CEP: 12515-490
Telefone: (12) 3125-4873
Horário de recebimento: das 04h às 11h, de segunda a sexta-feira (exceto feriados).

5.5. A entrega deverá ser previamente agendada com o Setor de Merenda Escolar.

5.6. Serão recusadas entregas fora do horário, sem agendamento ou em condições inadequadas de transporte, conservação ou apresentação dos produtos.

5.7. Uniformização e EPIs da equipe de transporte/carga e descarga

5.7.1. A equipe da contratada deverá apresentar-se **identificada e uniformizada**, com **camisa/jaleco (ou crachá), calça comprida e sapato fechado**.

5.7.2. Deverão ser utilizados **EPIs básicos, quando aplicável à operação**, tais como **luvas** para carga/descarga e **touca/máscara somente quando houver manipulação direta de alimentos sem embalagem primária**.

5.7.3. Devem ser observadas práticas simples de higiene: **mãos limpas, proibição de fumar/comer/beber** durante a operação e **evitar contato das embalagens com o piso.**
5.7.4. Em caso de **não conformidade leve**, a fiscalização poderá **orientar para adequação imediata**; em **reincidência ou não conformidade grave**, poderá **recusar a entrega** e solicitar **reprogramação sem ônus**, sem prejuízo das sanções previstas neste instrumento.

Condições de transporte e armazenamento

5.8. Os produtos deverão ser transportados em veículos adequados para transporte de alimentos perecíveis, devidamente higienizados e identificados, observando as normas da Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

5.9. O transporte deverá garantir:

a) Controle de ventilação e temperatura compatível com a natureza do alimento;

b) Higiene e integridade do compartimento de carga, livre de odores, resíduos ou substâncias que possam comprometer a qualidade do produto;

c) Separação entre alimentos e produtos não comestíveis, quando houver transporte conjunto;

d) Embalagens limpas, atóxicas, resistentes e devidamente fechadas, assegurando proteção contra danos físicos e contaminações.

5.10. A empresa contratada será integralmente responsável por qualquer dano, contaminação ou deterioração que ocorra durante o transporte e até o recebimento definitivo dos produtos.

Padrão de validade e apresentação dos produtos

5.11. Os gêneros hortifrutigranjeiros deverão ser entregues frescos e em perfeitas condições de consumo, apresentando grau de maturação adequado ao uso imediato, conforme especificações técnicas constantes no Item 1.1.

5.12. Os produtos deverão estar dentro do prazo de validade natural da espécie, sendo vedado o fornecimento de itens que apresentem sinais de deterioração, excesso de maturação, amassamento, odor inadequado ou qualquer indício de impropriedade para o consumo.

5.13. As embalagens deverão:

a) Ser plásticas atóxicas, higienizadas e reutilizáveis, sempre em boas condições de uso;

b) Estar íntegras, limpas, sem sinais de umidade, rasgos ou perfurações;

c) Conter, de forma legível, as seguintes informações: nome do produto, origem, data de colheita ou embalagem, peso líquido, identificação do fornecedor e prazo de validade.

Rejeição e substituição de produtos

5.14. Serão rejeitados total ou parcialmente os produtos que apresentarem:

a) Sinais visíveis de deterioração, murchamento, manchas, podridões, deformações, pragas ou contaminação;

b) Embalagens sujas, danificadas, violadas ou sem identificação adequada;

c) Inadequação às especificações técnicas ou às normas de qualidade estabelecidas neste Termo.

5.15. Os itens rejeitados deverão ser substituídos pela contratada em até 24 (vinte e quatro) horas após notificação da fiscalização, sem ônus adicional para a Administração, sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato.

Responsabilidades da contratada

5.16. A empresa contratada deverá:

a) Cumprir rigorosamente os prazos e condições de entrega;

b) Garantir o transporte adequado e a integridade dos produtos;

c) Substituir, às suas expensas, quaisquer produtos recusados pela fiscalização;

d) Manter atualizada sua regularidade fiscal, trabalhista e sanitária durante toda a vigência da Ata e das contratações dela decorrentes;

e) Observar as boas práticas de manipulação e conservação de alimentos, conforme regulamentações vigentes.

6. Modelo de gestão do contrato

6.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por agentes públicos formalmente designados pela Administração, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Compete ao gestor do contrato:

6.2. Coordenar a execução contratual, assegurando o fiel cumprimento das obrigações assumidas pela contratada;

6.3. Promover a interlocução direta com a empresa contratada, dirimindo dúvidas e solucionando questões relacionadas à execução do contrato;

6.4. Controlar os prazos de vigência contratual e tomar as providências necessárias para evitar descontinuidade no fornecimento dos produtos hortifrutigranjeiros;

6.5. Encaminhar à autoridade competente relatório final de avaliação da execução contratual, contendo o desempenho da contratada e sugestões de aperfeiçoamento do processo.

Compete ao fiscal técnico do contrato:

6.6. Acompanhar as entregas dos produtos, conferindo sua conformidade com as especificações técnicas deste Termo de Referência e condições de frescor e qualidade esperadas;

6.7. Registrar, em sistema ou relatório físico, todas as ocorrências verificadas na execução do contrato, inclusive irregularidades e inconformidades;

6.8. Emitir notificações à contratada, quando necessário, fixando prazos para correção de falhas ou substituição de produtos recusados;

6.9. Informar ao gestor do contrato as situações que demandem providências administrativas ou ultrapassem sua competência.

Compete ao fiscal administrativo do contrato:

6.10. Verificar a regularidade da documentação fiscal, trabalhista e previdenciária da contratada;

6.11. Controlar os prazos de entrega e a pontualidade no cumprimento das obrigações contratuais;

6.12. Conferir a conformidade dos documentos de cobrança com os serviços efetivamente prestados, subsidiando os procedimentos de liquidação e pagamento;

6.13. Solicitar documentos e informações adicionais à contratada, quando necessário à adequada fiscalização.

6.14. As comunicações entre a Administração e a contratada serão formalizadas preferencialmente por meio eletrônico institucional, sendo admitido o uso de ofícios e notificações físicas devidamente protocoladas, conforme a situação exigir.

O contratado será responsável por:

6.15. Entregar os produtos hortifrutigranjeiros de acordo com as especificações técnicas e no prazo estipulado neste Termo de Referência;

6.16. Realizar o transporte adequado dos produtos, observando as normas sanitárias e condições necessárias para garantir o frescor e a qualidade;

6.17. Proceder à substituição dos itens recusados pela fiscalização no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus adicional para a Administração;

6.18. Arcar com as penalidades aplicáveis em caso de descumprimento contratual, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.19. O órgão requisitante poderá, a seu critério, convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial com o gestor e os fiscais do contrato, a fim de apresentar o plano de fiscalização, esclarecer dúvidas e alinhar os procedimentos de execução.

7. Infrações administrativas

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) der causa à inexecução total do contrato;

c) ensejar retardamento injustificado da execução ou entrega do objeto da contratação;

d) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

e) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, para inexecução parcial sem gravidade que não justifique penalidade maior;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, para as condutas dos incisos b), c) e d), quando não se justificar sanção mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, para as condutas dos incisos e), f), g) e h), e para b), c) e d) que justifiquem penalidade maior;

7.2.4. Multas:

7.2.4.1. Moratória: 0,33% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até 20 dias;

7.2.4.2. Moratória: 0,07% ao dia, até 2% do valor total, por atraso na apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

7.2.4.3. Extinção do contrato por atraso superior a 25 dias na garantia;

7.2.4.4. Compensatória de 5% do valor do contrato para infrações dos incisos e) a h);

7.2.4.5. Compensatória de 10% do valor do contrato para inexecução total (inciso c));

7.2.4.6. Compensatória de 1% do valor do contrato para infração do inciso b);

7.2.4.7. Compensatória de 2% do valor do contrato, em substituição à multa moratória, para infração do inciso d);

7.2.4.8. Compensatória de 5% do valor do contrato para infração do inciso a).

7.3. A aplicação das sanções não exclui a obrigação de reparação integral do dano causado.

7.4. As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. O Contratado terá prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentar defesa, contado da intimação.

7.6. Caso as multas e indenizações superem o valor devido pelo Contratante, a diferença será descontada da garantia ou cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente em até 10 (dez) dias após comunicação.

7.8. A aplicação das sanções seguirá processo administrativo que assegure contraditório e ampla defesa, conforme art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

7.8.1. Notificações serão enviadas eletronicamente aos e-mails constantes da proposta comercial e do SICAF.

7.8.2. Esses e-mails serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) natureza e gravidade da infração;

b) peculiaridades do caso;

c) circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) danos causados ao Contratante;

e) implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade.

7.10. Infrações previstas na Lei nº 14.133/2021 ou em outras leis que sejam atos lesivos na Lei nº 12.846/2013 serão apuradas e julgadas conjuntamente.

7.11. Poderá ser desconsiderada a personalidade jurídica do Contratado em casos de abuso de direito para ocultar atos ilícitos, estendendo os efeitos das sanções a administradores, sócios, sucessores e empresas coligadas, respeitando ampla defesa.

7.12. O Contratante informará as sanções aplicadas ao CEIS e CNEP em até 15 dias úteis.

7.13. Sanções de impedimento e inidoneidade são passíveis de reabilitação conforme art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

7.14. Débitos do Contratado poderão ser compensados com créditos decorrentes do mesmo contrato.

8. Critérios de medição e pagamento

8.1. O pagamento será efetuado conforme a Nota Fiscal eletrônica de cada parcela de entrega efetivamente realizada, mediante atesto da conformidade dos produtos entregues, de acordo com as especificações deste Termo de Referência e demais condições contratuais.

8.2. A medição será realizada com base nos seguintes critérios:

8.3. Entrega efetiva dos produtos correspondentes à parcela descrita na Nota Fiscal;

8.4. Conformidade com os padrões de qualidade, apresentação, validade e rotulagem estabelecidos;

8.5. Atesto técnico do fiscal do contrato quanto à qualidade e quantidade dos produtos entregues;

8.6. Ausência de pendências ou substituições em aberto por motivo de não conformidade.

8.7. Como condição para pagamento, a contratada deverá apresentar:

8.8. Nota Fiscal eletrônica correspondente à parcela entregue, emitida em nome da Prefeitura da Estância Turística de Guaratinguetá, com CNPJ e endereço corretos;

8.9. Comprovação de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, conforme exigido na fase de contratação, devidamente atualizada;

8.10. Comprovante de entrega dos produtos e atesto técnico da fiscalização.

8.11. O prazo para pagamento será de até 10 (dez) dias úteis, contados do atesto da Nota Fiscal e da comprovação da regularidade da contratada, conforme estabelecido no contrato.

8.12. O pagamento será realizado via transferência bancária para a conta da contratada, sendo vedada qualquer antecipação sem a entrega correspondente dos bens.

8.13. Em caso de glosa parcial por não conformidade de parte dos produtos, o pagamento será proporcional ao valor atestado e aceito pela fiscalização.

9. Formas e critérios de seleção do fornecedor e forma de fornecimento

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por lote, conforme definido no edital, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal que regulamenta o Sistema de Registro de Preços e demais normas aplicáveis.

9.1.1. O julgamento por lote tem por objetivo garantir maior eficiência operacional, melhor logística de fornecimento e padronização qualitativa dos produtos, agrupando itens de natureza semelhante (como frutas, verduras, legumes, raízes e ovos) sob um mesmo conjunto de especificações técnicas.

9.2. O fornecimento do objeto será realizado de forma parcelada e sob demanda, conforme a necessidade e conveniência da Administração, mediante emissão de Ordens de Fornecimento, respeitados os quantitativos estimados e prazos fixados na Ata de Registro de Preços.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica.

9.4. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.5. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

9.7. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.8. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.9. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.11. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários

federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

9.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

Disposições gerais sobre habilitação

9.23. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.24. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente,

os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.25. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.26. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.27. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. Estimativas do valor da contratação

10.1. A estimativa de preços foi elaborada por meio de pesquisa de mercado direta com fornecedores do ramo, considerando as especificações técnicas dos itens e as condições de fornecimento estabelecidas neste Termo de Referência, conforme o disposto no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.2. O valor estimado global da contratação é de **R$ 9.571.719,14** (nove milhões, quinhentos e setenta e um mil, setecentos e dezenove reais e quatorze centavos), conforme **Anexo II – Planilha de Custos e Formação de Preços**, que apresenta o detalhamento das estimativas unitárias e totais por item.

10.3. O valor estimado tem caráter meramente referencial, servindo para análise de vantajosidade e definição do preço máximo aceitável no certame, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

11. Adequação orçamentária

A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da emissão da Ordem de Fornecimento, uma vez que a presente contratação se dará por meio de Sistema de

Registro de Preços, onde o empenho e a disponibilidade orçamentária são exigidos no ato da formalização da contratação individual, e não na fase de registro da Ata.

12. Anexos

- **Anexo I – Relação de Itens e Especificações Técnicas**

Contém a descrição detalhada dos gêneros alimentícios hortifrúti (frutas, legumes e verduras), com as respectivas quantidades estimadas, unidades de fornecimento e padrões mínimos de qualidade exigidos.

- **Anexo II – Planilha de Custos e Formação de Preços**

Apresenta as estimativas unitárias e globais de valores obtidos por meio de pesquisa de mercado junto a fornecedores do ramo, servindo de base para a composição do valor estimado global da contratação.

- **Anexo III – Estudo Técnico Preliminar (ETP)**

Documento apenso a este Termo de Referência, contendo a descrição detalhada da solução, a motivação da contratação e a análise técnica que fundamenta o processo licitatório.

13. Responsáveis

Flavio Rodrigues de Souza
Chefe de Serviço de Compras
Secretaria Municipal de Educação

Bruno Modesto dos Santos
Secretário Municipal de Educação

Daniela Caltabiano Freitas
Nutricionista Responsável Técnica

ANEXO I

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ	SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO Nº: 09/2025 Data: 19/09/2025

Requisitante: SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
Destino: MERENDA ESCOLAR
Justificativa: AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTI GRANJEIROS - PARA CONSUMO DE 12 MESES DESTINADOS AOS ESCOLARES

Item	Quant.	Un.	Descrição das Mercadorias
01	6880	UN	**Abacaxi Pérola graúdo- classe A.** Com grau médio de amadurecimento, bem formado, livre de defeitos e apodrecimento. Peso unitário: 1,5 a 1,8 kg. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
02	4128	CX	**Banana Prata in natura, caixa com 180 unidades** Frutos frescos, inteiros, limpos, firmes, maduros, de coloração e formato característicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, manchas, cortes, rachaduras, machucaduras ou partes deterioradas. Atender às normas de qualidade estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e ANVISA. **Embalagem**: Caixa de plástico ou madeira resistente, íntegra e higiênica, que proteja os frutos contra danos físicos e contaminação durante transporte e armazenamento. **Condições de transporte e armazenamento**: O produto deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e temperatura ambiente, preservando sua qualidade, integridade e segurança.
03	2408	CX	**Goiaba Vermelha, classe A – caixa com 100 unidades** Apresentando cor uniforme, casca lisa a rugosa, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Diâmetro maior que 70 mm. Grau de maturação: casca verde amarelada.

			Deverá ser entregue em caixas de plástico atóxica higienizadas.
04	4976	CX	**Kiwi – caixa com 20 unidades** Frutos frescos, inteiros, maduros, firmes, limpos, de coloração característica da variedade, livres de sujidades, parasitas, machucaduras, rachaduras ou partes deterioradas. Atender às normas de qualidade estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e ANVISA. A embalagem deve apresentar de forma legível: nome do produto, quantidade, peso líquido aproximado, identificação do produtor/fornecedor, data de embalagem e origem. **Embalagem**: Caixa contendo 20 (vinte) unidades, resistente, íntegra, higiênica, que proteja os frutos contra danos físicos e contaminação durante o transporte e o armazenamento. **Condições de transporte e armazenamento**: O produto deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de refrigeração, preservando a qualidade, integridade e segurança do alimento.
05	1000	CX	**Laranja Serra D'água, extra AA, caixa com 100 unidades.** Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos físicos e mecânicos. Diâmetro: 6,6 a 7,2 cm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
06	1000	CX	**Laranja Pera, extra AA, caixa com 100 unidades** Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos físicos e mecânicos. Diâmetro: 6,6 a 7,2 cm.

			Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
07	140	CX	**Limão Taiti - caixa de 20 kg classe A.** Deve ser fresco, com grau de maturação que permita a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Diâmetro maior que 60mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
08	4954	CX	**Maçã Nacional Tipo Gala - caixa com 150 unidades, Classificação A.** Deverá apresentar cor uniforme, casca lisa, cor acentuada e brilhante, sem partes verdes, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânico. Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. **Deverá pesar aproximadamente 100 g cada unidade e ser entregue em embalagem íntegra, sem sinais de umidade, perfurações ou outros danos.**
09	77600	UN	**Mamão Formosa comprido, extra AA- 1,5 kg cada unidade.** Deve estar em grau médio de amadurecimento, tamanho médio, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos. Grau de maturação: 50 a 75% da casca amarelada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
10	34320	UN	**Manga Tommy Atkins-Pesando aproximadamente 500 g Classe A.** Deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas tamanho e coloração da casca laranja – amarelada coberta com vermelho púrpura intenso, devendo ser bem desenvolvida, com a polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
11	520	CX	**Maracujá Azedo - caixa com 10 kg. CLASSE A**

			Deverá ser amarelo, formato globuloso, tamanho médio, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta, sem danos físicos e mecânicos. Diâmetro maior que 85 mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
12	18480	UN	**Melancia Graúda - 10 kg cada unidade Classe A.** 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. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão intactas e firme. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
13	76560	UN	**Melão Amarelo - 1,9 kg cada unidade Classe A.** Deverá ser amarelo, fresco, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
14	376	CX	**Morango Congelado – caixa com 10 kg** Frutos frescos, inteiros, maduros, limpos, sãos, firmes, de coloração característica da variedade, livres de sujidades, parasitas e partes deterioradas. De acordo com a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e normas da ANVISA. A embalagem deve conter, de forma legível, as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, data de embalagem, prazo de validade, identificação do produtor/fornecedor e origem. **Embalagem**: Caixa de 10 kg, contendo os frutos acondicionados de forma higiênica, íntegra e resistente, que proteja contra danos físicos durante o transporte e o armazenamento. **Condições de transporte e armazenamento: O produto deverá ser transportado e armazenado em temperatura adequada (congelado), de modo a preservar sua qualidade, integridade e segurança sanitária, até o consumo.**
15	5700	CX	**Pera Estrangeiro Willians - caixa com 135 unidades, Classe A**

			Deverá ser intacta, firme, apresentando cor uniforme, devendo apresentar casca lisa, de cor acentuada e brilhante, sem partes verdes, bem desenvolvida e madura. Peso unitário: 200 g. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
16	2072	CX	**Tangerina Ponkan in natura, caixa com 100 unidades** Frutos frescos, inteiros, maduros, firmes, de coloração alaranjada característica da variedade, com casca íntegra, limpos, livres de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes, manchas ou partes deterioradas. Atender às normas de qualidade estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e ANVISA. A embalagem deve conter, de forma legível, as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, data de embalagem, identificação do produtor/fornecedor e origem. **Embalagem**: Caixa de papelão ou madeira resistente, íntegra e higiênica, adequada para proteger os frutos contra danos físicos e contaminação durante o transporte e o armazenamento. **Condições de transporte e armazenamento**: O produto deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de ventilação e temperatura ambiente, preservando sua qualidade, integridade e segurança sanitária. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
17	5440	KG	**Abóbora madura, caixa com 20 kg.** Tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
18	5840	KG	**Abobrinha Italiana extra A, caixa com 20 kg.** Firme, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânico oriundos do manuseio e transporte. Diâmetro maior que 23 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conversação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
19	4160	UN	**Acelga extra, fresca, maior que 1,5 kg por pé.**

			Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
20	6080	UN	**Alface Crespa extra, maior que 400 g.** Deve ser fresca, em unidade, bem formada, firme, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
21	2880	KG	**Alho roxo, caixa com 10 kg, nº 7.** Compacto, firme e intacto, cabeças inteiras, sem danos sérios, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Diâmetro maior 56mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
22	5920	KG	**Batata Doce rosada canadense, classe extra, caixa com 20 kg.** Tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/ mecânica (rachaduras, perfurações e 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. Menor que 150g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
23	11840	KG	**Batata Inglesa, classe extra, caixa com 20 kg** Tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/ mecânica (rachaduras, perfurações e 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. Menor que 150g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
24	5040	KG	**Berinjela Escura, extra- caixa com 20 kg.** In Natura, 1ª qualidade. De estar fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, livre de fungos, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão

			permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Comprimento aproximadamente: 23 a 26 cm e diâmetro aproximadamente:8 a 9 cm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
25	3840	KG	**Beterraba Vermelha, caixa com 20 kg.** Deve ser fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, diâmetro: 50 a 90 mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
26	4160	KG	**Cebola Nacional média, amarela, caixa com 20 kg.** Deve ser compacta e firme, sem danos sérios, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranho, diâmetro: 51 à 70mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
27	11360	KG	**Cenoura, CAT I, caixa de 20 kg.** Sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor uniforme. 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. Comprimento: 160 à 200mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
28	4800	KG	**Chuchu verde escuro, caixa de 20 kg Extra AA.** Sem espinhos, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido. 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. Peso 250 à 450g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
29	4800	UN	**Couve Flor branca, extra Classe A.** Peso: < que 1,2 kg. In Natura, livre de fungos, deve estar fresca, cabeça graúda. Formato globular a semi-globular, branca a branca-creme. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**

30	5200	UN	**Couve manteiga, extra- 500 g cada maço.** Deve ser sem defeito, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Cada maço deverá pesar aproximadamente 500 gr. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
31	3360	UN	**Espinafre comum, extra classe A - cada maço < 500 g.** Folha grande, dobrada e levemente crespa, arredondada e lanceolada, verde-escuro-brilhante. Deve ser sem defeito, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
32	5040	KG	**Inhame branco, extra 2 A- caixa com 18 kg.** Formato globoso a ovalado, textura da casca rugosa, coloração de epiderme castanho-claro com faixas horizontais castanha, coloração da poupa branca deve ser compacto e firme, sem defeitos sérios (rachadura e cortes), apresentando tamanho, cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido. 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. Peso de 50 à 100g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
33	4800	UN	**Maço de Brócolis Ninja, cabeça única- tipo 8.** Pendulo curto de coloração verde-brilhante, botões florais pequenos de coloração verde-média. In Natura, 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, na cor verde escuro. Devem estar frescos, íntegro, sem traço de descoloração ou manchas, sem lesões mecânicas e sem parasitas. Peso maior que 500g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
34	5040	UN	**Maço de Cebolinha, extra, classe A.** Deve ter bulbos brancos e alongados e suas folhas são verdes com 20-40 cm, compridas e cilíndricas, como tubos ocos. Apresentar sem

			traços de descoloração, firme, intacta e bem desenvolvida. 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. Peso 200g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
35	5040	UN	**Maço de Salsinha crespa, extra, classe A.** Deve ter folhas pinadas, compostas por 2 ou 3 folíolos em formato de cunha. Coloração verde-intenso. Apresentar sem folhas murchas. 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. Peso 200g cada. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
36	4800	KG	**Mandioca Amarela Média, caixa com 20 kg.** Deverá ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de fungos, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Diâmetro: 40 a 50 mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
37	4960	KG	**Mandioquinha Salsa, extra AA, caixa de 20 kg.** Deverá ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de fungos, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso: 150 a 200 g. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
38	13760	DZ	**Ovo de galinha branco, extra.** Tipo grande, íntegro, casca lisa, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do regulamento interno de inspeção de produtos de Origem Animal- RISPOA/MA. Embalados em caixas com 12 unidades. A embalagem deverá ser limpa sem mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa.
39	1360	KG	**Pimentão Verde, extra AA- caixa com 10 kg.**

			In Natura, 1ª qualidade, livre de fungos; tamanho de médio a grande. Deve estar fresco, sem defeito ou sinais de deterioração. Comprimento: > 15 cm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
40	3200	UN	**Repolho verde liso, extra.** Deve ser liso, fresco, graúdo, podado, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, firme, com talo compacto e claro, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes. Peso unitário: 1,5 a 2 kg. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
41	10000	KG	**Tomate Débora- salada, extra AA, caixa com 20 kg.** Deve ser de porte médio/grande, firme e intacto, sem umidade externa anormal, apresentando tamanho uniforme, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/ mecânica (rachaduras e 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. Diâmetro: 60 a 70 mm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**
42	4400	KG	**Vagem tipo macarrão, extra AA, caixa com 10 kg.** Tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânico oriundos do manuseio e transporte. Comprimento: > 12 cm. **Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.**

ANEXO II

Item	Descrição das Mercadorias	Quant.	Valbom (Preço Unitário R$)	Caminho Novo (Preço Unitário R$)	Nagib (Preço Unitário R$)	Média Unitária (R$)	Média Unitária * Quantidade (R$)
1	Abacaxi Pérola graúdo - classe A	6.880 UN	12,12	9,5	13,5	11,71	80.564,48
2	Banana Prata in natura, caixa com 180 unidades	4.128 CX	125,77	9,5	180	105,09	433.811,52
3	Goiaba Vermelha, classe A - caixa com 100 unidades	2.408 CX	63,15	175	220	152,72	367.749,76
4	Kiwi - caixa com 20 unidades	4.976 CX	68,93	250	35	117,98	587.068,48
5	Laranja Serra D'água, extra AA, caixa com 100 unidades	1.000 CX	127,28	160	200	162,43	162.430,00
6	Laranja Pera, extra AA, caixa com 100 unidades	1.000 CX	84,17	98	120	100,72	100.720,00
7	Limão Taiti - caixa de 20 kg classe A	140 CX	120,39	140	180	146,8	20.552,00
8	Maçã Nacional Tipo Gala - caixa com 150 unidades, Classificação A	4.954 CX	196,6	215	250	220,53	1.092.505,62
9	Mamão Formosa comprido, extra AA- 1,5 kg cada unidade	77.600 UN	14,16	14,9	12	13,69	1.062.344,00
10	Manga Tommy Atkins-Pesando aproximadamente 500 g Classe A	34.320 UN	4,82	6,5	6	5,77	198.026,40
11	Maracujá Azedo - caixa com 10 kg. CLASSE A	520 CX	149,13	170	250	189,71	98.649,20
12	Melancia Graúda - 10 kg cada unidade Classe A	18.480 UN	39,03	30	50	39,68	733.286,40
13	Melão Amarelo - 1,9 kg cada unidade Classe A	76.560 UN	14,54	14,5	15	14,68	1.123.900,80
14	Morango Congelado - caixa com 10 kg	376 CX	337,86	290	420	349,29	131,333,04

15	Pera Estrangeiro Willians - caixa com 135 unidades, Classe A	5.700 CX	358,6	270	290	306,2	1.745.340,00
16	Tangerina Ponkan in natura, caixa com 100 unidades	2.072 CX	150,87	140	150	146,96	304.501,12
17	Abóbora madura, caixa com 20 kg	5.440 KG	4,49	6,9	6,5	5,96	32.422,40
18	Abobrinha Italiana extra A, caixa com 20 kg	5.840 KG	4,39	5,3	6,5	5,4	31.536,00
19	Acelga extra, fresca, maior que 1,5 kg por pé	4.160 UN	5,48	8,5	7,5	7,16	29.785,60
20	Alface Crespa extra, maior que 400 g	6.080 UN	2,66	4,8	6	4,49	27.299,20
21	Alho roxo, caixa com 10 kg, nº 7	2.880 KG	41,34	45	42	42,78	123.206,40
22	Batata Doce rosada canadense, classe extra, caixa com 20 kg	5.920 KG	3,2	5,9	6,8	5,3	31.376,00
23	Batata Inglesa, classe extra, caixa com 20 kg	11.840 KG	4,21	7,25	7,9	6,45	76.368,00
24	Berinjela Escura, extra- caixa com 20 kg	5.040 KG	5,55	9,9	7	7,48	37.699,20
25	Beterraba Vermelha, caixa com 20 kg	3.840 KG	3,53	4,8	6,9	5,08	19.507,20
26	Cebola Nacional média, amarela, caixa com 20 kg	4.160 KG	4,08	5	7,9	5,66	23.545,60
27	Cenoura, CAT I, caixa de 20 kg	11.360 KG	4,82	5,5	7,95	6,09	69.182,40
28	Chuchu verde escuro, caixa de 20 kg Extra AA	4.800 KG	3,63	6,5	7,6	5,91	28.368,00
29	Couve Flor branca, extra Classe A	4.800 UN	9,34	15,5	10	11,61	55.728,00
30	Couve manteiga, extra- 500 g cada maço	5.200 UN	3,36	4,7	6,9	4,99	25.948,00
31	Espinafre comum, extra classe A - cada maço < 500 g	3.360 UN	5,51	8,4	6,9	6,94	23.318,40

32	Inhame branco, extra 2 A- caixa com 18 kg	5.040 KG	7,65	7,5	18	11,05	55.692,00
33	Maço de Brócolis Ninja, cabeça única- tipo 8	4.800 UN	5,61	14,5	10	10,04	48.192,00
34	Maço de Cebolinha, extra, classe A	5.040 UN	2,7	16	15	11,23	56.599,20
35	Maço de Salsinha crespa, extra, classe A	5.040 UN	2,8	18	15	11,93	60.127,20
36	Mandioca Amarela Média, caixa com 20 kg	4.800 KG	2,99	4,7	8,5	5,4	25.920,00
37	Mandioquinha Salsa, extra AA, caixa de 20 kg	4.960 KG	15,65	14,5	20	16,72	82.931,20
38	Ovo de galinha branco, extra	13.760 DZ	8,31	11,9	14,9	11,7	160.992,00
39	Pimentão Verde, extra AA- caixa com 10 kg	1.360 KG	9,86	12,5	12	11,45	15.572,00
40	Repolho verde liso, extra	3.200 UN	5,75	7,5	5	6,08	19.456,00
41	Tomate Débora-salada, extra AA, caixa com 20 kg	10.000 KG	7,09	9,5	12	9,53	95.300,00
42	Vagem tipo macarrão, extra AA, caixa com 10 kg	4.400 KG	16,19	15,5	18	16,56	72.864,00
TOTAL							9.571.719,14