

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação consiste na REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIRO PARA AS SECRETARIAS, FUNDOS E FUNDAÇÕES, por um período de 12 (doze) meses através do Sistema de Registro de Preços, aos que manifestarem interesse, de acordo com as especificações e quantitativos estimados por cada Secretaria, Fundo e Fundação requisitante elencadas neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando que os itens de hortifrutigranjeiro (ovos, frutas, verduras e legumes) são essenciais para garantir uma alimentação saudável e balanceada. A inclusão desses alimentos na merenda escolar e nos atendimentos da Estratégia e Saúde da Família e Assistência Social contribui, significativamente, para a prevenção de doenças e promoção da saúde, uma vez que esses alimentos são ricos em vitaminas, minerais e fibras, reforçando a importância da alimentação adequada na saúde geral da população.

2.2. Considerando que hortifrúti permite a oferta de uma grande variedade de alimentos, respeitando as sazonalidades e os ciclos de produção. Isso possibilita a inclusão de diferentes tipos de alimentos na dieta da população, enriquecendo a alimentação e tornando-a mais atrativa. A compra de produtos frescos e em quantidades adequadas reduz o risco de desperdício, uma vez que a demanda pode ser ajustada conforme a necessidade, melhorando a aceitação e o consumo.

2.3. Considerando que esta Diretoria Executiva de Licitações e Contratos é órgão gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame licitatório dos órgãos do município de Itajaí;

2.4. Justificamos o lançamento de Registro de Preços em razão da necessidade de atender a demanda de consumo da Prefeitura Municipal de Itajaí e suas Secretarias, Fundos e Fundações, visando o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos indivíduos, complementando a prestação do serviço público de assistência à saúde à população, ou seja, o direito humano à alimentação adequada;

2.5. Cabe frisar que se trata de mera estimativa de consumo, utilizando-se somente aquilo que efetivamente se fizer necessário ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços.

3. ESPECIFICAÇÕES DOS MATERIAIS

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	1321 - BANANA BRANCA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO II (BRANCA), TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDO, UNIFORMES, LIMPOS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, SADIOS E ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	14.630	5,59	81.781,70
2	1320 - BANANA MAÇÃ EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	3.910	7,59	29.676,90
3	59815 - MAÇÃ ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO RAJADA (FUJI), CLASSE: MAIOR QUE 70 ATÉ 80 MM, PESANDO DE 145 ATÉ 185 GRAMAS, TIPO OU CATEGORIA 1. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, SADIOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	10.700	9,66	103.362,00
4	1342 - TANGERINA POKAN CASCA ESPESSA CONSISTÊNCIA FIRME, SEM PONTOS DE APODRECIMENTO, NÃO PODENDO TER SUPERFÍCIE AMASSADA. COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E EM CONDIÇÕES PERFEITAS DE MATURAÇÃO	KG	4.180	6,28	26.250,40
5	1332 - LARANJA PÊRA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO I (PÊRA) CLASSE: 04 OU 05 (DE 76 A 85 MM DE DIÂMETRO), TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE VARIEDADE BEM DEFINIDAS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, SADIOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO,	KG	12.900	4,68	60.372,00
6	1336 - OVOS TIPO 2 VERMELHO LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FRESCOS, TRANSPORTADOS EM CAMINHÃO SEM REFRIGERAÇÃO. FISCALIZADOS PELO SIF OU SIE OU SIM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM COM 12 UNIDADES VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	DZ	12.360	15,46	191.085,60
7	1312 - ABACAXI PEROLA PESANDO DE 02 A 03KG, FIRME, SEM PONTOS DE APODRECIMENTO, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE MATURAÇÃO.	KG	2.900	9,47	27.463,00
8	1334 - MAMÃO FORMOSA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PESANDO ENTRE 1 KG A 1,5 KG A UNIDADE. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. OBS: ISENTO DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	3.460	8,15	28.199,00

9	1335 - MELANCIA EM PERFEITA MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO. NÃO DEVE APRESENTAR CASCA MACHUCADA, PERFURADA, POLPA AMOLECIDA E NÃO DEVE ESTAR RACHADA. O PESO DEVE FICAR ENTRE 8 A 10KG A UNIDADE.	KG	2.650	3,74	9.911,00
10	1319 - ALHO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO BRANCO, SUBGRUPO NOBRE, CLASSE 04, TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDOS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, INTEIROS, SADIOS E ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, DE ACORDO COM A PORTARIA MAPA Nº 435, DE 18 DE MAIO DE 2022	KG	1.342	29,26	39.266,92
11	1326 - CEBOLA DE CABEÇA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CLASSE 03 OU 04 (DE 50 A 90 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL DO BULBO), TIPO ESPECIAL. OS BULBOS DEVERÃO POSSUIR CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DE CULTIVAR, SEREM SÃOS, SECOS, LIMPOS E APRESENTAREM AS RAÍZES CORTADAS RENTE À BASE. O TALO DEVERÁ APRESENTAR-SE RETORCIDO E ESTAR CORTADO A UM COMPRIMENTO NÃO SUPERIOR A 04 CM. DEVERÁ APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO E ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE DE ACORDO COM A Portaria MAPA nº 427, de 27 de abril de 2022.	KG	4.510	5,89	26.563,90
12	1327 - CENOURA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CLASSE MÉDIA, TIPO 02 (ESPECIAL). DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	3.850	5,95	22.907,50
13	1330 - COUVE MAÇO - TIPO MANTEIGA FRESCA DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES E PARASITAS, LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	Un	1.640	4,84	7.937,60
14	19318 - LIMÃO TIPO TAITI DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS.	KG	880	5,29	4.655,20
15	1338 - PIMENTÃO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: MÉDIO. DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, BEM FORMADO E DESENVOLVIDO, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DE DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. EMBALAGEM: CAIXA DE MADEIRA OU OUTRO MATERIAL APROVADO E QUE CONFIRA PROTEÇÃO ADEQUADA AO PRODUTO.	KG	860	11,42	9.821,20

16	1343 - TEMPERO VERDE MISTO TEMPERO VERDE MISTO MAÇO EM MÉDIA 150 GRAMAS	Un	2.720	3,81	10.363,20
17	1344 - TOMATE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO OBLONGO OU REDONDO, SUBGRUPO PINTADO A VERMELHO, CLASSE MÉDIO A GRANDE (DE 50 A 100 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), TIPO ESPECIAL. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, SEREM SÃOS, INTEIROS, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 DO MAPA.	KG	5.090	7,53	38.327,70
18	1313 - ABÓBORA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PESANDO ENTRE 900 A 1.200 GRAMAS, PAULISTA, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	2.200	5,02	11.044,00
19	1314 - ABOBRINHA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: JAPONESA, PESANDO ENTRE 200 A 400 GRAMAS, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS, DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	2.200	4,30	9.460,00
20	1315 - ACELGA PÉ, FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	Un	1.250	6,57	8.212,50
21	1316 - AGRIÃO MAÇO FRESCO DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	Un	1.320	5,26	6.943,20
22	1317 - AIPIM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO ESPECIAL, PESANDO ENTRE 300 E 400 GRAMAS A UNIDADE. DEVEM APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	2.180	7,19	15.674,20
23	1318 - ALFACE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: FOLHAS BEM VERDES. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDOS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, INTEIROS, SADIOS E ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE	Un	1.660	3,96	6.573,60



24	1322 - BATATA DOCE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO 02 (ESPECIAL) ROSADA, CLASSE MÉDIA, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	1.650	4,62	7.623,00
25	1323 - BATATA INGLESA LAVADA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CLASSE 02 (DE 45 A 85 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, DE ACORDO COM A PORTARIA MA Nº 69 DE 21/02/95.	KG	3.700	7,06	26.122,00
26	1324 - BETERRABA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO ESPECIAL, PESANDO ENTRE 200 A 300 GRAMAS A UNIDADE. DEVEM APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	1.560	4,96	7.737,60
27	32987 - BRÓCOLIS COMUM FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO	Un	1.070	6,39	6.837,30
28	1328 - CHUCHU ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CLASSE MÉDIA, TIPO 02 (ESPECIAL). DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	1.560	4,65	7.254,00
29	1329 - COUVE-FLOR FRESCA E DE PRIMEIRA DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES E PARASITAS, LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	Un	1.300	7,91	10.283,00
30	1331 - ESPINAFRE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: FOLHAS BEM VERDES. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	Un	1.170	6,14	7.183,80
31	1337 - PEPINO COMUM DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADES E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES E PARASITAS,	KG	1.250	5,29	6.612,50



	LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.				
32	1339 - REPOLHO ROXO MÉDIO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, ISENTOS DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	1.000	6,05	6.050,00
33	1340 - REPOLHO VERDE MÉDIO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, ISENTOS DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	970	3,63	3.521,10
34	1341 - RUCULA EM MAÇO FRESCA DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	Un	1.200	3,95	4.740,00
35	1345 - VAGEM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: BEM VERDE, TAMANHO MÉDIO, TIPO 02 (ESPECIAL). DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	1.000	9,94	9.940,00
36	95997 - Abacate manteiga DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	9,52	476,00
37	95999 - Ameixa nacional DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	15,45	772,50
38	96001 - Caqui café DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	8,50	425,00
39	96002 - Caqui fuyu DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	6,02	301,00
40	96003 - Caqui rama DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	7,50	375,00
41	96004 - Carambola DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	14,00	700,00
42	96005 - Goiaba vermelha DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	7,75	387,50
43	96006 - Jaboticaba DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	18,00	900,00
44	96007 - Kiwi DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	23,90	1.195,00
45	96009 - Laranja lima DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	5,29	264,50
46	96012 - Mamão papaya DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	8,45	422,50
47	96013 - Manga palmer DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	7,00	350,00
48	96015 - Melão cantaloupe DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	8,88	444,00
49	96016 - Morango DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	11,47	573,50
50	96017 - Nectarina DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	9,46	473,00
51	96018 - Pera Williams DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	9,30	465,00
52	96020 - Pêssego nacional DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	8,85	442,50

53	96022 - Uva tipo Thompson sem semente DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	18,13	906,50
54	96023 - Uva tipo Niagara DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	9,50	475,00
55	96025 - Milho verde DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	6,65	332,50
56	96028 - Batata salsa DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	50	13,22	661,00
Total Geral					891.098,62

- 3.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, respeitando a vedação do art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021 e possui natureza caracterizada como objeto comum;
- 3.2. O prazo de vigência da ata de registro de preços resultante deste certame será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4. A DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

- 4.1. Levando em consideração que as aquisições são periódicas, minimizando o custo de mão de obra e material a ser utilizados, a solução mais vantajosa se dará por meio de empresa especializada através de Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços, menor preço por item;
- 4.2. Os serviços contratados contemplam o fornecimento de itens de hortifrutigranjeiro;
- 4.3. O fornecimento deve possuir critérios e práticas de sustentabilidade, a fim de atender as demandas sem infringir a legislação ambiental aplicável;
- 4.4. Nos fornecimentos deverão estar inclusos todos os custos com mão de obra, transporte, insumos, materiais, equipamentos e ferramentas necessários à perfeita execução do fornecimento;
- 4.5. As solicitações dos fornecimentos decorrentes do Registro de Preços serão feitas de acordo com a necessidade e conveniência da Prefeitura de Itajaí, assim como suas Secretarias, Fundos e Fundações, mediante a emissão da Nota de Empenho;
- 4.5.1. Deve-se observar o cumprimento de todos os prazos, condições, datas e horários estabelecidos;

5. VALOR DE REFERÊNCIA

- 5.1. O valor total estimado da presente licitação é de R\$ 891.098,62 (oitocentos e noventa e um mil e noventa e oito reais e sessenta e dois centavos), conforme pesquisa de preços.

6. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Sustentabilidade

- 6.1.1. A CONTRATADA deverá observar as normas de sustentabilidade aplicáveis, primando pela aquisição desses materiais com menor impacto sobre os recursos naturais, uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais, maior vida útil e menor custo de manutenção do bem, no que for cabível;
- 6.1.2. Observar as disposições contidas no Plano Municipal de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos do Município de Itajaí/SC;
- 6.1.3. Observar as disposições contidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis/AGU, no que for cabível.

6.2. Modelo de Execução do Objeto

6.2.1. Prazos e Condições de Fornecimento

- 6.2.1.1. A entrega deverá ser efetuada em até 05 (cinco) dias corridos, a partir do recebimento da nota de empenho e/ou autorização de fornecimento;
- 6.2.1.2. A Nota de Empenho e/ou Autorização de Fornecimento deverá conter todas as informações necessárias ao fornecimento;
- 6.2.1.3. **Fica vedado** ao fornecedor estabelecer quantidade mínima a cada pedido;
- 6.2.1.4. As entregas/serviços deverão ser feitas/prestados no local especificado pela unidade requisitante, **sempre dentro dos limites do Município de Itajaí/SC**;
 - 6.2.1.4.1. Por ser um Registro de Preços que atenderá todas as unidades sob responsabilidade da Prefeitura de Itajaí e suas Secretarias, Fundos e Fundações, não é possível fixar um único endereço de entrega;
- 6.2.1.5. Todas as despesas com transporte, carga e descarga correrão por conta da licitante vencedora;
- 6.2.1.6. Os serviços serão executados pela Contratada, não se admitindo recusa da parte desta em decorrência de sobrecarga na sua capacidade;
- 6.2.1.7. Sempre que julgar necessário, o Município de Itajaí solicitará, durante a vigência da respectiva Ata de Registro de Preços, o fornecimento do material registrado, na quantidade que for preciso, mediante Autorização de Fornecimento e a respectiva Nota de Empenho;

- 6.2.1.8. A Nota de Empenho será enviada via e-mail (digitalizada) ao fornecedor, o qual deverá confirmar o recebimento no prazo de 1 (um) dia. Caso a empresa tenha problemas com o recebimento do e-mail, a nota de empenho deverá ser retirada no Departamento de Empenho da Prefeitura de Itajaí: Rua Alberto Werner, 100, bairro Vila Operária, Itajaí no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado a partir da convocação;
- 6.2.1.9. O prazo para confirmação do recebimento ou para retirada da nota de empenho poderá ser prorrogado por uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa adjudicatária durante seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Administração;
- 6.2.1.10. A não confirmação do recebimento ou a não retirada da Nota de Empenho no prazo previsto, bem como a constatação da situação irregular da empresa adjudicatária quanto às contribuições previdenciárias (INSS), aos tributos e contribuições federais (SRF) e Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CEF) por ocasião do empenho da despesa, implicará nas sanções previstas no edital;
- 6.2.1.11. A Contratada responsabilizar-se-á pela qualidade do material e serviço cotado e entregue, especialmente para efeito de substituição imediata, no caso de não atendimento ao solicitado;
- 6.2.1.11.1. Os produtos a serem fornecidos deverão estar dentro do prazo de validade;
- 6.2.1.11.2. Os produtos devem ser transportados de maneira que garantam a integridade e qualidade dos materiais até o momento da entrega;
- 6.2.1.11.3. Os produtos devem ser entregues em embalagens adequadas, resistentes e devidamente identificadas, conforme especificações;
- 6.2.1.11.4. Após a entrega, os produtos/serviços que não atinjam a qualidade de acordo com as especificações, serão prontamente devolvidos e os pagamentos suspensos até a regularização;
- 6.2.1.12. Caso ocorra a necessidade de substituição de material e/ou serviço, decorrentes de má qualidade, defeito ou divergência das especificações contidas neste Termo de Referência, desde que o Contratante não tenha dado causa ao defeito, os custos serão de responsabilidade da Contratada, sem qualquer tipo de ônus para a Administração Pública;

6.2.1.12.1. A substituição dos objetos deverá ser efetuada em até 03 (três) dias corridos, a contar da notificação formal da Contratante.

6.2.1.13. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições;

6.2.1.14. É facultado ao Município de Itajaí, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, pela ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas ao primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório;

6.2.1.15. Quando o primeiro fornecedor registrado atingir respectivamente o seu limite de fornecimento, ou ainda por qualquer motivo não cumpra o estabelecido na Ata de Registro de Preços, a Administração, poderá adquirir do segundo colocado e, assim, sucessivamente.

6.2.2. SECRETARIAS, FUNDOS E FUNDAÇÕES/REQUISITANTES

47/2025 - FUNDAÇÃO MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE DE ITAJAÍ

1072/2025 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - GABINETE DO SECRETÁRIO

1079/2025 - CORPO DE BOMBEIROS - SECRETARIA DE SEGURANÇA

59/2025 - ADMINISTRATIVO

417/2025 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

87/2025 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

52/2025 - FUNDAÇÃO CULTURAL DE ITAJAÍ

1084/2025 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL E CIDADANIA

7. DAS OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES.

7.1. Das obrigações da contratada:

7.1.1. Ser do ramo do objeto da licitação;

7.1.2. Possuir equipamentos, ferramentas, material e mão de obra capacitada e qualificada, em quantidade necessária, arcando, inclusive, com os custos de mobilização e transporte;

- 7.1.3. Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto na lei 14.133/2021;
- 7.1.4. Demonstrar situação regular junto ao INSS, FGTS e fazendas federal, estadual e municipal, bem como, a negativa de débitos trabalhistas;
- 7.1.4.1. Estar em dia com as obrigações trabalhistas e previdenciárias.
- 7.1.5. Entregar os produtos nos prazos estabelecidos, devidamente conferidos e acompanhados da nota fiscal/fatura, corretamente preenchida;
- 7.1.6. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo máximo de 03 (três) dias que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que venham a impossibilitar o seu cumprimento, com a devida comprovação;
- 7.1.7. Informar o número de telefone fixo, celular, whats app, correio eletrônico, dados bancários para recebimento dos pagamentos, bem como, o endereço da sede da empresa, a fim de poder receber as notificações e solicitações dos órgãos requisitantes;
- 7.1.8. Entregar os produtos em perfeitas condições, sem avarias de qualquer espécie, em local e horário indicado na ordem de compra, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- 7.1.8.1. O entregador deverá estar uniformizado (uniforme limpo) e devidamente identificado;
- 7.1.8.2. O veículo de transporte deverá estar limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes e em perfeitas condições de higiene;
- 7.1.8.3. O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;
- 7.1.8.4. Os produtos devem estar em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;
- 7.1.8.5. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas.
- 7.1.8.6. A Contratada será responsável por todas as despesas decorrentes do transporte e, em caso de devolução ou extravio dos produtos, responsabilizar-se pelo pagamento de fretes, carretos, montagem, seguros e tributos, se ocorrerem;

7.1.8.7. Responsabilizar-se pelas despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, descarregamento, encargos trabalhistas, previdenciários e outros, se existentes, decorrentes do fornecimento.

7.1.8.8. Responsabilizar-se pelo descarregamento do produto, devendo este procedimento ser executado manualmente para a área interna do local indicado pela Contratante;

7.1.8.9. Responsabilizar-se pela qualidade dos materiais/serviços fornecidos, assim como, efetuar a substituição daqueles que, porventura, apresentem algum tipo de irregularidade;

7.1.8.9.1. Entregar todos os materiais e serviços adquiridos, de acordo com as especificações técnicas, nas quantidades e prazo estipulados pela Prefeitura de Itajaí (e suas Secretarias, Fundos e Fundações);

7.1.8.9.2. Caso o produto não seja aprovado ou não apresente as especificações mínimas exigidas neste certame, a empresa deverá proceder a substituição do produto, estando sujeito, ainda, às sanções previstas neste certame, além de arcar com todos os prejuízos que possam resultar.

7.1.9. Cuidar da preservação do meio ambiente de forma a atender os critérios e práticas de sustentabilidade na execução dos serviços;

7.1.10. A contratada não poderá modificar as quantidades, unidades e especificações do objeto contratado;

7.1.11. A contratada deverá assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento pelos servidores designados pelo contratante;

7.1.12. Comunicar à contratante toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato;

7.1.13. A contratada obriga-se a pagar todos os tributos, impostos, contribuições fiscais e parafiscais, que incidam ou venham a incidir direta e indiretamente sobre o OBJETO DA LICITAÇÃO.

7.2. Das obrigações da Contratante:

- 7.2.1. Zelar para que durante a vigência da ata de registro de preços, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;
- 7.2.2. Serão considerados para efeito de pagamento os produtos efetivamente entregues pela contratada e aprovados pelo fiscal de contrato ou responsável pelo recebimento;
- 7.2.3. A contratante deverá emitir a ordem de compra em favor da contratada com todas as informações necessárias;
- 7.2.4. A contratante deverá assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação de serviços;
- 7.2.5. A contratante deverá acompanhar, controlar e avaliar a prestação de serviço, através de servidor designado para esta atribuição;
- 7.2.6. A contratante deverá prestar à contratada, em tempo hábil, as informações eventualmente necessárias à execução do serviço;
- 7.2.7. A contratante deverá atestar as faturas/notas fiscais correspondentes à prestação do serviço, por intermédio do servidor competente e designado pra a função;
- 7.2.8. A contratante deverá realizar o pagamento em até 30 [trinta] dias após a apresentação da nota fiscal revestida de aceite pelo(a) ordenador(a) de despesas da Secretarias requisitante;
- 7.2.9. Notificar, por escrito, a contratada por quaisquer irregularidades encontradas na prestação do fornecimento, e, aplicar as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;
- 7.2.10. Dilatar o prazo de vigência do registro de preços “de ofício”, por meio de publicação oficial, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços se apresentarem mais vantajosos para a administração e existirem demandas para atendimento do órgão usuário.

7.3. Do modelo de gestão do contrato

- 7.3.1. O fornecimento do objeto será realizado de **forma parcelada**;
- 7.3.2. A ata de registro de preços deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avançadas e as normas da lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;
- 7.3.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

7.3.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

7.3.4.1. A execução da ata de registro de preços deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput);

7.3.4.2. O fiscal administrativo acompanhará a execução da ata de registro de preços, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração;

7.3.4.3. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal administrativo emitirá notificações para a correção da execução da ata de registro de preços, determinando prazo para a correção, com conhecimento do gestor da ARP;

7.3.4.4. O fiscal administrativo informará ao gestor da ata de registro de preços, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

7.3.4.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução da ata de registro de preços nas datas aprazadas, o fiscal administrativo comunicará o fato imediatamente ao gestor da ata de registro de preços;

7.3.5. O fiscal administrativo verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento tempestivo, as garantias, e a formalização de eventuais aposti-lamento e/ou termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

7.3.5.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor ata de registro de preços para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

7.3.6. O gestor da ata de registro de preços coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento, a exemplo da ordem de compra, do registro de ocorrências, das alterações etc.;

7.3.6.1. O gestor da ata de registro de preços acompanhará a manutenção das condições de habilitação das contratadas, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa;

7.3.6.2. O gestor da ata de registro de preços acompanhará os registros realizados pelo fiscal do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior, àquelas que ultrapassarem a sua competência;

7.3.6.3. O gestor ata de registro de preços tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;

7.3.6.4. O fiscal administrativo comunicará ao gestor da ata de registro de preços, em tempo hábil, o término do primeiro ano de vigência da ata de registro de preços sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva prorrogação, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme o artigo 84 da Lei federal nº 14133/2021;

7.4. Dos critérios de medição e de pagamento

7.4.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, junto à nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pela(o) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no termo de referência e na proposta;

7.4.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no termo de referência e na proposta, devendo ser substituídos em até 03 (três) dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

7.4.2.1. Os produtos/serviços que não atinjam a qualidade de acordo com as especificações, serão prontamente devolvidos e os pagamentos suspensos até a regularização.

7.4.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo de aceite;

7.4.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais;

7.4.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de nota fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;

7.4.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo;

7.4.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.5. Do pagamento

7.5.1. Da liquidação:

7.5.1.1. Recebida a nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para fins de liquidação;

7.5.1.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.5.1.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.5.2. Da forma de pagamento.

7.5.2.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal, revestida do aceite da autoridade competente do órgão requisitante.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 8.1. Os fornecedores serão selecionados por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão [ata de registro de preços] sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item, nos termos da Lei federal nº 14.133/2021;
- 8.2. As licitantes deverão informar, na proposta da licitação, o número de telefone fixo, celular, whats app, correio eletrônico, bem como, o endereço da sede da empresa;
- 8.3. A responsabilidade pela análise das documentações técnicas ficará à cargo do(a) servidor(a) indicado(a) no “Termo de indicação de servidor para esclarecimento e manifestação técnica do processo licitatório”.

8.4. Da qualificação técnica

- 8.4.1. Atestado de Capacidade Técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante realizou fornecimento compatível com o objeto da presente licitação. Informações mínimas no atestado: nome da pessoa jurídica que forneceu o atestado, com identificação da pessoa/cargo que assinou o documento; identificação do objeto; local e data;
- 8.4.1.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;
- 8.4.1.2. Fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pelo órgão público, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 8.4.2. Alvará da Vigilância Sanitária;
- 8.4.3. Alvará de Localização e Funcionamento Municipal.

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 9.1. As despesas decorrentes dos produtos adquiridos correrão à conta dos recursos oriundos do Orçamento 2025, dos órgãos participantes do processo.