



Serviço Social do Comércio

Administração Regional do Distrito Federal

Coordenação de Nutrição

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa para o fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros para atender a área de alimentação do Sesc-AR/DF com maior percentual desconto sobre as tabelas de referência da SEAGRI - Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural e Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A – CEASA/DF e menor preço unitário para os itens não relacionados nas tabelas, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

HORTIFRUTIGRANJEIROS				
ITEM	QTD	UNIDADE DE MEDIDA	PRODUTO	DESCRIÇÃO
1	800	KG	ABACATE EXTRA	DESCRIÇÃO TÉCNICA: Abacate, primeira qualidade, grau médio de maturação. Tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG). EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.
2	1500	KG	AMEIXA NACIONAL	DESCRIÇÃO TÉCNICA: Ameixa nacional, tipo comercial, primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.

				<p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
3	6000	UND	ABACAXI PÉROLA GRANDE	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Apresentação: Natural - classificação: A grande, tamanho: Aproximadamente 1,5 kg, coloração, polpa: Braço-perola. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
4	4000	KG	BANANA NANICA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Banana nanica, climatizada, primeira qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Com polpa intacta e firme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
5	21.000	KG	BANANA PRATA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Banana prata, climatizada, primeira qualidade, extra, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Com polpa intacta e firme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
6	3.000	KG	BANANA DA TERRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Banana da terra, climatizada, primeira qualidade, extra, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito</p>

				<p>madura. Com polpa intacta e firme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
7	5.000	UND	COCO VERDE	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Coco verde, Primeira qualidade, tamanho e cor uniformes típico da variedade, não apresentando início de germinação ou deterioração. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
8	500	KG	COCO SECO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Coco seco, sem casca, primeira qualidade, maduro, tamanho e cor uniformes típico da variedade, não apresentando início de germinação ou deterioração. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
9	800	KG	CAQUI	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Caqui Fuyu, primeira qualidade, firme, não deve estar danificado, fresco, tamanho e cor uniformes típico da variedade, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou defeitos que possa alterar sua aparência e qualidade. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p>

				EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.
10	100	KG	FIGO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Figo, primeira qualidade, tamanho de médio a grande, íntegro, consistência firme, casca livre de fungos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
11	500	KG	KIWI	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Kiwi, primeira qualidade, maduro, firme íntegro, tamanho e cor uniformes típico da variedade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
12	15.000	KG	LARANJA PERA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Laranja pera, fresca, casca lisa, primeira qualidade, madura, compacta com consistência firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Típico da variedade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>
13	2.500	KG	PÊRA WILLIAMS	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Pêra Williams, categoria 01, fresca, primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro, sabor próprios, com polpa firme e intacta. Inteira, madura, sem fermentos, isenta de enfermidades,</p>

				<p>material terroso e unidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e cor uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>
14	2.000	KG	GOIABA VERMELHA EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Goiaba vermelha, nacional, primeira qualidade, tamanho de médio a grande, integra, consistência firme, casca livre de fungos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG). EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
15	8.000	KG	LIMÃO TAHITI GRAÚDO/EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Limão Tahiti, fresco, casca lisa, primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido e maduro. Com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
16	6.000	KG	MARACUJÁ EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Maracujá extra AAA, fresco, primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e cor</p>

				<p>uniformes devendo ser bem desenvolvido, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Típico da variedade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>
17	10.000	KG	MAÇA FUJI CAT-1	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Maça Fuji CAT-1, primeira qualidade, fresca, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas, maduras, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>
18	15000	KG	MELANCIA GRAÚDA EXTRA REDONDA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Melancia graúda extra redonda, primeira qualidade, não deve estar danificada, rachada, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e cor uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Típico da variedade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
19	16.000	KG	MELÃO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Melão, redondo, primeira qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de</p>

				<p>maturação. Tamanho e cor uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Típico da variedade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
20	4.000	KG	MORANGO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Morango in natura, primeira qualidade, fruta fisiologicamente desenvolvida, firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doença, munida de cálice e pedúnculo verde. Sem sinais de fungos ou apodrecimento. Tamanho e cor uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em bandejas plásticas.</p>
21	70	KG	NÉCTARINA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Nectarina, primeira qualidade, fruta fisiologicamente desenvolvida, firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doença, sem sinais de fungos ou apodrecimento. Tamanho e cor uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em bandejas plásticas.</p>
22	10.000	KG	PONKAN-MEXERICA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Mexerica Ponkan, primeira qualidade, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, madura, aroma e sabor da</p>

				<p>espécie, uniformes, casca intacta, com brilho, sem ferimentos ou defeitos. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de enfermidades e material terroso. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
23	15.000	KG	ABÓBORA ITÁLIANA EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Abobrinha italiana, primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem rupturas ou machucados, isenta de materiais terrosos e umidades externa anormal. Consistência firme. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
24	15.000	KG	ABÓBORA JAPONESA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Abóbora japonesa, primeira qualidade, intacta, com aspecto próprio, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos. Consistência firme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
25	600	KG	ABÓBORA MORANGA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Abóbora moranga, primeira qualidade, intacta, com aspecto próprio, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos. Consistência</p>

				<p>firme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
26	200	KG	ABÓBORA MENINA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Abóbora menina, primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidades externa anormal. Consistência firme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
27	10.000	KG	BATATA DOCE EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Batata doce rosada, lavada, de primeira qualidade, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, intacta, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>
28	5000	KG	BERINJELA EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Berinjela extra, primeira qualidade, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firme, intacta, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>

29	8000	KG	BETERRABA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Beterraba extra, primeira qualidade, sem folhas, graúda, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
30	400	KG	CARÁ	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Cará, primeira qualidade, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
31	8000	KG	CEBOLA BRANCA NACIONAL	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Cebola amarela de cabeça, graúda, com casca, primeira qualidade, fresca, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem indícios de germinação, sem broto, sem sinais de deterioração larvas e parasitas, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>

32	40.000	KG	CENOURA EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Cenoura extra, com casca, primeira qualidade, graúda, sem talo, sem ferimentos ou defeitos, tenras, firme, sem indícios de germinação, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
33	500	DZ	COUVE- FLOR	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Couve-flor especial, sem folhas, graúda, primeira qualidade, livre de fungos e lagartas, sem ferimentos ou defeitos, tenras, firme, sem indícios de germinação, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Dúzia (DUZ)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
34	10.000	KG	CHUCHU VERDE EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Chuchu verde, extra A, primeira qualidade, tamanho médio, casca clara e macia, novo, liso com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Livre de resíduos de fertilizantes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p>

				EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.
35	800	KG	INHAME CHINÊS	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Inhame, primeira qualidade, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
36	800	KG	JILÓ COMPRIDO EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Jiló comprido extra, primeira qualidade, inteiro com pedúnculo verde, novo, liso, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem corte, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
37	15000	KG	MAMÃO FORMOSA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Mamão formosa, primeira qualidade, fresco, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>

38	8.000	KG	MANGA TOMMY ATKINS	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Manga Tommy Atkins, fresca, casca lisa, primeira qualidade, madura, cheiro próprio, compacta com polpa firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Típico da variedade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
39	4000	KG	MANGA PALMER	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Manga Palmer, fresca, casca lisa, primeira qualidade, madura, cheiro próprio, compacta com polpa firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Típico da variedade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
40	2000	KG	MAÇA GALA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Maça gala, primeira qualidade, fresca, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas, maduras, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>

				<p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
41	400	KG	UVA NIÁGARA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Uva Niágra, extra, primeira qualidade, casca íntegra, consistência firme. Com aspecto, cor arroxeada, cheiro e sabor adocicado, isenta de enfermidades, material terroso. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
42	2500	KG	UVA ITÁLIA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Uva Itália, extra, primeira qualidade, casca íntegra, consistência firme. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de enfermidades, material terroso. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
43	6000	KG	UVA RUBI	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Uva Rubi, extra, primeira qualidade, casca íntegra, consistência firme. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de enfermidades e material terroso. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
44	2500	KG	UVA BENITAKA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Uva Benitaka, extra, primeira qualidade, casca íntegra, consistência firme. Com</p>

				<p>aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
45	400	KG	UVA PASSA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Uva Passa; primeira qualidade, rígidas e integras, sem corpos estranhos, sem manchas, parasitos ou larvas., sem umidade. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
46	500	KG	MAXIXE EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Maxixe, primeira qualidade, inteiro, sem fermentos ou defeitos, firme, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
47	800	KG	PEPINO EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Pepino caipira, primeira qualidade, firme, sem partes estragadas, assadas ou moles, tamanho médio, liso com polpa intacta, sem manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>

				<p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
48	900	KG	PEPINO JAPÔNES	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Pepino japonês, primeira qualidade, cor verde escura brilhante, firme, limpo, sem partes moles, tamanho médio, liso com polpa intacta, sem manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
49	400	KG	PÊSSEGO FRESCO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Pêssego fresco, primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação que permita suportar a manipulação. Liso com polpa intacta, sem manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
50	2500	KG	PIMENTÃO AMARELO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Pimentão amarelo extra, primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme, casca lisa, sem manchas, bolores, sujidade, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos</p>

				<p>estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
51	2500	KG	PIMENTÃO VERMELHO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Pimentão vermelho extra, primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme, casca lisa, sem manchas, bolores, sujidade, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
52	3500	KG	PIMENTÃO VERDE	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Pimentão verde extra, primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme, casca lisa, sem manchas, bolores, sujidade, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
53	2.000	KG	QUIABO LISO EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Quiabo liso, primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Sem manchas, bolores, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos estranhos ou</p>

				<p>terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg) EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
54	1500	KG	REPOLHO BRANCO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Repolho híbrido verde, primeira qualidade, tamanho médio, sem folhas, cabeças fechadas, sem fermento ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>
55	1200	KG	REPOLHO ROXO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Repolho híbrido roxo, primeira qualidade, tamanho médio, sem folhas, cabeças fechadas, sem fermento ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>
56	5000	PCT	TOMATE CEREJA BANDEJA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Tomate cereja, primeira qualidade, frescos, íntegros, grau médio de amadurecimento, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho vivo. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e</p>

				<p>mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Bandeja</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em bandejas plásticas.</p>
57	3000	KG	TOMATE ESPECIAL	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Tomate especial, primeira qualidade, frescos, íntegros, grau médio de amadurecimento, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
58	2.000	KG	TOMATE ITALIANO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Tomate italiano, primeira qualidade, frescos, íntegros, grau médio de amadurecimento, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
59	30.000	KG	TOMATE EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Tomate extra, graúdo, primeira qualidade, frescos, íntegros, grau médio de amadurecimento, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e</p>

				<p>sabor próprios da espécie e variedade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>
60	2000	KG	VAGEM MACARRÃO EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Vagem macarrão extra A, primeira qualidade, aproximadamente 15 centímetros, fresca, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
61	2.000	KG	ALFACE AMERICANA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Alface americana, primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>

62	600	KG	ALFACE LISA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Alface lisa, primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>
63	3400	kg	ALFACE CRESPA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Alface crespa, primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
64	80	DZ	ALHO PORÓ	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Alho poró, primeira qualidade, fresco, limpo, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Dúzia (DZ)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
65	2000	UND	AGRIÃO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Agrião em maço, primeira qualidade, folhas de coloração verde de cor viva, frescas,</p>

				<p>tenras, limpas, livre de danos, manchas escuras e viscosas, danificadas ou amareladas. As bordas não devem ter sinais de cor marrom ou amarela. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
66	2500	UND	ACELGA MINEIRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Acelga mineira, primeira qualidade, folhas integras de coloração verde de cor viva, isenta de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
67	1.000	UND	ALECRIM IN NATURA EM MAÇO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Alecrim in natura, em maço, primeira qualidade, folhas íntegras, isenta de escurecimento e material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
68	700	UND	ALMEIRÃO EM MAÇO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Almeirão em maço, in natura, primeira qualidade, folhas integras e fresco, isento de escurecimento e material terroso,</p>

				<p>livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>
69	300	UND	ASPARGO IN NATURA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Aspargo in natura, primeira qualidade, íntegro e fresco, isento de escurecimento e material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em bandejas plásticas de 200g</p>
70	5000	UND	BRÓCOLIS EM MAÇOS	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Brócolis em maços, primeira qualidade, com flores, talos e folhas de cor verde escuro fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa, sem manchas sujidades, parasitos e larvas, livre de amarelecimento. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
71	600	PCT	BROTO DE FEIJÃO MOYASHI	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Broto de feijão, maço, primeira qualidade, íntegro, in natura, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa, sem manchas sujidades, parasitos e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote (PCT)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos de 500g.</p>

72	4000	UND	CEBOLINHA VERDE	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Cebolinha verde, maço, primeira qualidade, íntegro, in natura, sem fungos, sem indícios de germinação e cor amarelada. Aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos</p>
73	500	KG	CHICÓRIA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Chicória, primeira qualidade, folhas integras de coloração verde e frescas, isenta de escurecimento, amarelecimento e material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
74	7000	UND	COENTRO VERDE	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Coentro verde, maço, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, in natura, folhas com cor verde vivo, sem fungos, sem indícios de germinação e cor amarelada. Aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos.</p>

75	6000	UND	COUVE MANTEIGA MAÇO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Couve manteiga, maço, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, in natura, folhas com cor verde escura, livre de rachaduras, escoriações, manchas, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
76	2000	UND	ESPINAFRE EM MAÇO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Espinafre, maço, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, in natura, folhas com cor verde escura, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
77	1500	UND	HORTELÃ	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Hortelã, maço fresco, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, in natura, folhas com cor verde vivo, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos.</p>

78	1000	UND	MANJERICÃO IN NATURA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Manjeriçao in natura, maço fresco, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, folhas com cor verde vivo, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos.</p>
79	500	UND	MOSTARDA MAÇO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Mostarda, folhas íntegras e frescas, em maço, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, folhas com cor verde escuro, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos.</p>
80	5000	PCT	MILHO VERDE MINEIRO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Milho verde mineiro, primeira qualidade, espiga e milhos íntegros, sem fungos. Aparência fresca e viçosa. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote (PCT)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em bandejas de 600g</p>
81	500	KG	PIMENTA DE CHEIRO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Pimenta de cheiro, primeira qualidade, íntegra,</p>

				<p>sem fungos. Aparência fresca e viçosa. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em bandejas de 200g</p>
82	1800	und	RABANETE EM MAÇO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Rabanete, sem folhas, primeira qualidade, íntegro, tamanho médio e uniforme, sem manchas ou sujidades, sem fungos. Aparência fresca. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em bandejas de 300g</p>
83	3500	UND	RÚCULA EM MAÇO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Rúcula em maço, in natura, primeira qualidade, folhas integras e fresco. Sem escoriações, manchas, sem fungos e cor amarelada. Isenta de material terroso e resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>
84	700	UND	SALSA EM MAÇO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Salsa em maço, in natura, primeira qualidade, folhas graúdas, integras, firmes, fresca e sem manchas. Isenta de material terroso e resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos</p>

				<p>e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
85	200	UND	SALSÃO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Salsão, maço, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, in natura, livre de rachaduras, escoriações, manchas, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
86	5000	CX	OVOS DE CODORNA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Ovo de codorna, produto fresco, casca lisa e pigmentada, íntegro, sem sujidades, fungos. Proveniente de avicultor com inspeção oficial.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Caixa (CX) – com 30 unidades</p> <p>EMBALAGEM: Caixa de papelão apropriada para ovos de codorna</p>
87	3000	CX	OVOS GRANJA BRANCO TIPO A EXTRA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Ovo granja branco extragrande, produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, sabor e odor anormais. Proveniente de avicultor com inspeção oficial.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Caixa (CX) – com 360 unidades</p> <p>EMBALAGEM: Caixa de papelão apropriada para ovos de galinha.</p>
88	6000	KG	CEBOLA ROXA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Cebola ROXA, graúda, com casca, primeira</p>

				<p>qualidade, fresca, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem indícios de germinação, sem broto, sem sinais de deterioração larvas e parasitas, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>
89	100	KG	GENGIBRE	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Gengibre, primeira qualidade, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa, sem manchas sujidades, parasitos e larvas, livre de amarelecimento. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>
90	250	KG	LIMAO SICILIANO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Limão siciliano, fresco, casca lisa, primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido e maduro. Com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG).</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
91	100	BANDEJAS	AMORAS INTEIRAS	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: amoras inteiras, primeira qualidade, frescos, íntegros, grau médio de</p>

				<p>amadurecimento, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor roxo vivo. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: pacote de 500g</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos.</p>
92	100	PCT	CEREJA IN NATURA COM TALOS	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Cereja in natura com talos, primeira qualidade, frescos, íntegros, grau médio de amadurecimento, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho vivo. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: pacote de 500g</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos.</p>
93	15.000	KG	BATATA INGLESA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Batata inglesa extra, lavada, de primeira qualidade, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, intacta, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho médio a grande, e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
94	2500	UND	BROCOLIS JAPONÊS	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Brócolis Japonês, primeira qualidade, com flores, talos e folhas de cor verde escuro fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos.</p>

				<p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
95	100	BANDEJAS	MIRTILO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: mirtilo in natura, primeira qualidade, frescos, íntegros, grau médio de amadurecimento, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor roxo vivo. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: bandejas de 125g</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em bandejas.</p>
96	200	PCT	BROTO DE ALFAFA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Broto de alfafa, maço, primeira qualidade, íntegro, in natura, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa, sem manchas sujidades, parasitos e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote (PCT)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos de 500g.</p>
97	200	KG	MAMAO PAPAIA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Mamão papaia, primeira qualidade, fresco, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>

98	200	CAIXAS	FLOR COMESTÍVEL CAPUCHINHA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: planta alimentícia não convencional deve ter seu cultivo isento de utilização de inseticidas ou agrotóxicos.</p> <p>FORNECIMENTO: CAIXA</p> <p>EMBALAGEM: caixas 20G.</p>
99	200	CAIXAS	FLOR COMESTÍVEL – MIX DE MICROVERDES	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: mix de microverdes é composto por plântulas de hortaliças com 7 a 17 dias de desenvolvimento desde a germinação, cortados no hipocórito, com a presença ou não das folhas verdadeiras e sem a presença de raízes. O mix deve ser composto de ao menos 5 variedades de hortaliças. As plântulas de hortaliças que podem compor o mix são: brócolis, mostarda, repolho, repolho roxo, rabanete, rabanete roxo e rúcula.</p> <p>FORNECIMENTO: CAIXA</p> <p>EMBALAGEM: caixas 40G.</p>
100	5.000	KG	BATATA BAROA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Batata Baroa, lavada, primeira qualidade, fresca, sem rama, compacta, firme, sem ferimentos ou defeitos, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
101	3.000	KG	BATATA INGLESA BOLINHA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Batata inglesa bolinha, lavada, de primeira qualidade, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, intacta, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>

102	8000	KG	MANDIOCA LIMPA AMARELA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Mandioca amarela média limpa, descascada (sem casca) e lavada, primeira qualidade, fresquíssima, lisa com polpa intacta e limpa, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg)</p> <p>EMBALAGEM: única, plástica de polietileno transparente, resistente e sem rupturas com água ou embalada à vácuo.</p>
103	10000	UND	ALFACE ROXA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Alface roxa, primeira qualidade, folhas de coloração verde e roxa, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas.</p>
104	3000	UND	ALFACE MIMOSA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Alface mimosa, primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p>

				EMBALAGEM: Acondicionado em caixas plásticas vazadas
105	1000	UND	CHEIRO VERDE	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Cheiro verde, maço, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, in natura, folhas com cor verde vivo, sem fungos, sem indícios de germinação e cor amarelada. Aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos.</p>
106	1.000	UND	TOMILHO FRESCO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Tomilho fresco, in natura, maço, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Unidade (UN)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos.</p>
107	100	KG	SEMENTE DE CHIA	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Semente de chia, primeira qualidade, sementes rígidas e íntegras, sem corpos estranhos, sem manchas, parasitos ou larvas., sem umidade. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos</p>
108	100	KG	GERGELIM BRANCO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Semente de chia, primeira qualidade, sementes rígidas e íntegras, sem corpos estranhos, sem manchas, parasitos ou larvas., sem</p>

				<p>umidade. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos</p>
109	8000	KG	ALHO LIMPO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Alho recentemente descascado, branco, gráudo, primeira qualidade, livre de escoriações, manchas, sem fungos. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem indícios de germinação (brotado), deteriorado. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (KG)</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos</p>
110	4000	PCT	COUVE PICADA PACOTE C/ 200G	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Couve Picada, primeira qualidade, in natura, com cor verde escura, livre de rachaduras, escoriações, manchas, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote (PCT) – com 200 g</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos.</p>
111	100	KG	PIMENTA BIQUINHO	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: Fruto arredondado e com ponta em forma de bico e grau de amadurecimento apropriado para uso. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e</p>

				transporte. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg) EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos
112	100	KG	PIMENTA DEDO DE MOÇA	DESCRIÇÃO TÉCNICA: Fruto alongado e com ponta em forma de bico e grau de amadurecimento apropriado para uso. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Quilograma (kg) EMBALAGEM: Acondicionado em sacos plásticos

2. JUSTIFICATIVA

2.1 O Serviço Social do Comércio (Sesc), especificamente no Distrito Federal, atua desde 1966, contemplando ações de educação, saúde, cultura, ação social, desenvolvimento físico e esportivo, lazer, alimentação e turismo social, por meio de atividades, programas e projetos propositivos e inovadores. São milhões de pessoas atendidas anualmente, por mais de mil funcionários empenhados em propiciar serviços de qualidade. Atualmente a Instituição conta com dez unidades operacionais espalhadas por todo Distrito Federal, que estão sendo sempre modernizadas e reestruturadas para melhor atender os mais de 221.000 (duzentos e vinte e um mil) comerciários, dependentes e usuários.

2.2. Vislumbrando o estrito cumprimento de sua Missão Institucional, assim destacada: “Promover ações socioeducativas que contribuam para o bem-estar e a qualidade de vida dos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, de seus familiares e da comunidade, para uma sociedade justa e democrática”, as manutenções das instalações ocorrem constantemente.

2.3. A aquisição de hortifrutigranjeiros justifica-se para atender as necessidades do SESC-AR/DF para cumprimento das diretrizes, que são gerir as atividades logísticas das Unidades Operacionais, provendo alimentação de qualidade, segurança alimentar e apoio

institucional.

2.4 Portanto faz-se necessário a aquisição para continuarmos a prestar com qualidade, eficiência e eficácia os atendimentos aos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo e seus dependentes.

3. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

3.1 Os pedidos serão encaminhados semanalmente e deverão ser entregues diariamente, pela manhã até às 10 horas, em regra, ou mediante solicitação por e-mail de cada Unidade Operacional do Sesc-AR/DF, observando os horários determinados pelo responsável de cada Unidade

3.1.1. Poderá ocorrer pedido eventual para entrega em quaisquer das Unidades do Sesc, devendo estes serem atendidos em 24 (vinte e quatro) horas, contadas da confirmação do recebimento do pedido.

3.2. Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues nas Unidades do Sesc:

- a) em adequadas condições de higiene;
- b) com gêneros de primeira qualidade;
- c) ótima apresentação;
- d) de acordo com o estado de maturação indicado pela nutricionista ou responsável pelo pedido;
- e) de acordo com os padrões de qualidade, manuseio e transporte;
- f) embalados individualmente;
- g) acondicionados em sacos plásticos ou caixas vazadas apropriados e limpos; e
- h) em condições adequadas de fornecimento.

3.2.1. Não serão aceitos produtos com data de validade vencida ou fora dos padrões estabelecidos para acondicionamento e transporte.

3.2.2. A licitante vencedora do certame deverá entregar, em sua totalidade, os itens solicitados em cada pedido, independentemente da quantidade solicitada.

3.2.3. Diariamente, no ato da entrega dos hortifrutigranjeiros a licitante deverá entregar também Nota Fiscal de Simples Remessa. Quinzenalmente a licitante vencedora deverá emitir Nota Fiscal, para cada Unidade de Prestação de Serviços, de todos os produtos entregues durante a semana anterior.

3.2.4. Os produtos poderão ser entregues em outro local, dentro do Distrito Federal, a ser indicado no pedido.

3.2.5. O transporte necessário para a entrega dos produtos será de responsabilidade da licitante vencedora. Destaque-se que o veículo de transporte dos produtos até as Unidades deverá ser fechado, atendendo às exigências da Vigilância Sanitária.

3.2.6. Os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser entregues de acordo com os padrões de qualidade, manuseio e transporte, embalados individualmente, acondicionados em caixas plásticas apropriadas e em condições adequadas de consumo.

3.2.7. O Sesc-AR/DF disponibilizará funcionário para o recebimento e conferência dos produtos. Nesta fase, se forem constatadas quaisquer irregularidades, será concedido prazo de 02 (duas) horas para que seja providenciada a respectiva substituição.

3.2.8. O Sesc-AR/DF poderá recusar o recebimento do produto, caso não esteja de acordo com as especificações técnicas, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital.

3.2.9. O Sesc-AR/DF reserva-se o direito de efetuar visitas técnicas nos locais de recebimento e armazenamento dos produtos para fiscalização das condições higiênico sanitária, armazenamento, distribuição e qualidade dos hortifrutigranjeiros.

3.3. Os produtos deverão ser entregues nos seguintes locais:

SESC Sede Sia	SIA Trecho 2, Lote 1.130. CEP: 71.200-020
SESC Presidente Dutra	SCS Quadra 2, Bloco C, Nº 227, Lote 1, Ed. Presidente Dutra, Asa Sul, Brasília/DF CEP: 70.302-900
SESC 504 Sul	SEPS EQ 504/505, S/N, Bloco A, Asa Sul, Brasília/DF. CEP: 70.331-570
SESC 913 Sul	SEPS 713/913, Conj. F, Asa Sul, Brasília/DF. CEP: 70.390-135
SESC Guarά	QE 4, Área Especial A, Guarά I, Guarά/DF. CEP: 71.010-613
SESC Ceilândia	QNN 27, Área Especial, Lote B, Ceilândia Norte, Ceilândia/DF. CEP: 72.225-270
SESC Tag. Sul	Área Especial nº. 03 – Setor F Sul Taguatinga/DF. CEP: 72.025-500
SESC Tag. Norte	Área Especial 2/3, Setor “B” Norte – Taguatinga/DF. CEP: 72.115-125

Módulo de Educação e Cultura - MEC	Área Especial 2/3, Setor “B” Norte – Taguatinga/DF. CEP: 72.115-125
SESC Gama	Setor Leste Industrial, Quadra 01, Lotes 620/640/660/680 – Gama/DF. CEP: 72.445-000
Unidades Móveis	Área Especial nº. 03 – Setor F Sul Taguatinga/DF. CEP: 72.025-500
SESC Asa Norte	SGAN quadra 712/912, conjunto E, Brasília-DF

3.4. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de até 1(uma) hora, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

3.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

3.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

3.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. São obrigações da Contratante:

4.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

4.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

4.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

4.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

4.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

4.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

5.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos.

5.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

5.1.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados

5.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao SESC-DF, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

5.1.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

6. DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

7. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

7.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

8. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

8.1. Nos termos da Resolução nº 1.252/2012 será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

8.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições

técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

8.3. O representante do Sesc anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9. DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

9.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal a Contratante atestar a execução do objeto do contrato.

9.3. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

9.4 A Nota Fiscal deverá indicar o valor unitário dos itens já com a aplicação dos descontos definidos pela proposta vencedora limitados a duas casas decimais e a tabela com os valores do dia de referência deverá ser encaminhada junto a Nota Fiscal

9.5 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

10. DO REAJUSTE

10.1. Os preços contratados para os itens 1 a 93 serão fixados segundo delimitações do item 1.1. Os itens 94 a 112 serão fixos e irremovíveis conforme previsto no edital.

10.1.1 Havendo interesse na renovação, o valor contratado poderá ser reajustado pela variação do INPC/IBGE, considerando, para apuração do índice de reajuste, os 12 (doze) meses anteriores

ao penúltimo mês de vencimento do Contrato em vigor, mediante comunicação por escrito com, pelos menos, 30 (trinta) dias de antecedência ou acordo entre as partes.

11. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual de execução.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa nos termos da Resolução nº 1.252, de 2012:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

12.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, o Sesc poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções:

i) Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado; ii) Multa: de acordo com o previsto no Edital.

12.3. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao Sesc, observado o princípio da proporcionalidade.

13. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

13.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

13.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

13.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

13.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

13.4. O critério de julgamento da proposta é o maior desconto sobre os valores das tabelas da SEAGRI e CEASA para os itens 1 a 93 e menor preço unitário para os itens 94 a 112.

SABRINA ALVES BATISTA

Gerente de área de Nutrição