

## SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC

### ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO DISTRITO FEDERAL

#### CONCORRÊNCIA PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 04/2019

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Distrito Federal, **Senac-DF**, torna público para conhecimento dos interessados, que na data, horário e local, a seguir especificados fará realizar licitação na modalidade Concorrência para Sistema de Registro de Preços, tipo **MENOR PREÇO GLOBAL, REPRESENTADO PELO MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO SOBRE O PREÇO MÁXIMO E QUANTIDADE MÁXIMA DA TABELA COTAÇÕES DE PREÇOS NO ATACADO, FORNECIDA PELAS CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO DISTRITO FEDERAL S/A – CEASA/DF**, que será regida pela Resolução Senac n.º 958/2012, publicada no D.O.U. nº 187, de 26/09/2012, obedecendo aos termos e às condições estabelecidas neste ato convocatório.

#### 1 - DA ABERTURA

1.1 - A abertura do certame será no dia, hora e local abaixo indicado:

**DATA:** 08/02/2019

**HORA:** 10 horas

**LOCAL:** SIA Trecho 3 Lotes 945/955 – Brasília - DF, CEP 71.200-030.

#### 2 - DO OBJETO

2.1 - A presente licitação tem por objeto o registro de preço para a eventual aquisição de hortifruti, para atender as demandas e necessidades dos Restaurantes e Lanchonetes-Escola do SENAC-DF, com base no preço da Tabela COTAÇÕES DE PREÇOS NO ATACADO, fornecida pelas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A – CEASA/DF, conforme especificações contidas neste Instrumento Convocatório e seus Anexos.

2.2 - O **Senac-DF** não se obriga a adquirir o objeto desta licitação, podendo realizar contratação com terceiros sempre que se mostre mais vantajoso para a Entidade.

2.3 - Integram este Edital os seguintes Anexos:

- a) **Anexo I** – Especificação dos Produtos;
- b) **Anexo II** – Declaração de inexistência de menor trabalhador, na forma do inciso XXXIII, art. 7º, CF/88;
- c) **Anexo III** – Ata de Registro de Preços; e
- d) **Anexo IV** – Minuta do Contrato.

#### 3 - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar desta licitação os fornecedores que:

- a) atenderem as condições deste Edital e seus Anexos;
- b) não tenham participação, seja a que título for, de dirigentes ou empregados do **Sistema Fecomércio**;
- c) não estiverem sob decretação de falência, dissolução ou liquidação; e
- d) não estejam suspensos de licitar ou contratar com o **Senac-DF**.

#### **4 - DO CREDENCIAMENTO**

4.1 - A licitante deverá indicar um único representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada.

4.2 - É expressamente vedada a representação de mais de uma empresa por um mesmo credenciado.

4.3 - O credenciamento far-se-á por meio de Instrumento Público de Procuração ou Instrumento Particular com firma reconhecida, com poderes estabelecidos para, em nome da licitante, participar de todos os atos do procedimento licitatório, inclusive impetrar ou desistir de recursos, **com a sua respectiva cópia**.

4.4 - O representante da licitante deverá, no ato do credenciamento, apresentar documento oficial de identidade, **com a sua respectiva cópia**.

4.4.1 - No caso de Procuração por Instrumento Particular, o procurador deverá apresentar documento comprobatório da capacidade do outorgante para constituir mandatários em nome da licitante, **com a sua respectiva cópia**.

4.4.2 - Em se tratando de sócio dirigente, proprietário ou assemelhado, deverá apresentar contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, **com a sua respectiva cópia**.

**4.5 – Somente será realizado o credenciamento dos licitantes que apresentarem os documentos solicitados neste item, por qualquer processo de cópia ou publicação em órgão de imprensa oficial. No caso de apresentação de cópias, deverão ser autenticadas por tabelião ou apresentadas juntamente com os respectivos originais para a conferência da CPL, na sessão de abertura do certame.**

4.6 - A licitante deverá entregar no ato do credenciamento 2 (dois) envelopes. No primeiro deverá estar contida a Proposta de Preços, e, no segundo, a Documentação de Habilitação.

4.7 - Nas hipóteses de interrupção ou suspensão dos trabalhos, as reuniões serão sempre precedidas de novo credenciamento, sendo vedada a inclusão de novas propostas.

#### **5 – DA HABILITAÇÃO**

##### **5.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- a) prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente; e
- c) ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado.

#### **5.1.2 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- a) apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitidos por entidade pública ou privada, que comprove (m) que a licitante fornece ou forneceu os produtos compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação; e
- b) declaração de que não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) menor (es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor (es) de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, acrescido pela EC nº 20/1998, expressa em papel timbrado da empresa licitante, assinada pelo representante legal, **conforme Anexo II**, parte integrante deste Instrumento Convocatório.

#### **5.1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- a) Certidão de negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial. A certidão que não possuir prazo de validade não poderá ter sua emissão superior a 90 (noventa) dias da data de recebimento dos envelopes.

#### **5.1.4 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**);  
([http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/CNPJ/cnpjreva/Cnpjreva\\_Solicitacao.asp](http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/CNPJ/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp));
- b) Prova de inscrição no Cadastro de **Contribuinte Estadual** (<http://www.sintegra.gov.br/>) ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;
- c) Certidão Negativa de Quitação de Tributos e Contribuições **Federais**, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, expedida pela Secretaria da Receita Federal, da sede ou domicílio da licitante, ou da filial quando esta for a Licitante;  
(<http://www.receita.fazenda.gov.br/aplicacoes/ATSPO/certidao/CndconjuntaInter/InformaNICertidao.asp?Tipo=1>)
- d) Certidão Negativa de Tributos **Estaduais** ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, expedida pela Fazenda Estadual para participação em Licitações Públicas, da sede ou

domicílio da licitante, ou da filial quando esta for a Licitante, ou ainda, Certidão de não contribuinte;

e) Certidão Negativa de Tributos **Municipais** ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, expedida pela Fazenda Municipal, da sede ou domicílio da licitante, ou da filial quando esta for à Licitante, ou ainda, Certidão de não contribuinte;

f) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - **FGTS**, da sede da Licitante; (<https://webp.caixa.gov.br/cidadao/Crf/FgeCfSCriteriosPesquisa.asp>)

g) Certidão Negativa de Débitos **Trabalhistas**, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, com base no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas; (<http://www.tst.gov.br/certidao>)

5.3 - A Documentação de Habilitação deverá ser apresentada em envelope fechado, com as seguintes informações:

#### **ENVELOPE "A" - DOCUMENTAÇÃO HABILITATÓRIA**

**NOME DO LICITANTE:**

**CONCORRÊNCIA SRP N.º 04/2019**

**OBJETO:**

5.4 - Os documentos poderão ser apresentados por qualquer processo de cópia ou publicação em órgão de imprensa oficial. No caso de apresentação de cópias, deverão ser autenticadas por tabelião ou apresentadas juntamente com os respectivos originais para a conferência dos Membros da **CPL**, na sessão de abertura do certame.

5.5 - Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento, em substituição aos documentos requeridos neste Instrumento Convocatório e seus Anexos.

5.6 - A apresentação de documentos com a validade expirada acarretará a inabilitação da licitante.

5.7 - Os documentos extraídos da Internet serão aceitos desde que sejam confirmados por um membro da **CPL**.

#### **6 – DA PROPOSTA DE PREÇOS**

6.1 - A Proposta de Preços deverá ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo representante legal da licitante, dela constando a razão social da empresa, assim como as informações dos subitens que se seguem:

6.1.1 - valores expressos em moeda corrente nacional, com preço unitário, total e global;

6.1.2 - em caso de divergência entre os valores unitários e totais serão considerados os primeiros, e, entre os expressos em algarismos e por extenso será considerado este último;

6.1.3 - declaração expressa de estarem incluídos nos preços propostos todas as despesas vinculadas ao fornecimento do objeto desta licitação, bem como impostos, diferenças de alíquota de ICMS, taxas e leis sociais e outros de qualquer natureza. Na falta de tal declaração, serão consideradas inclusas nos preços todas e quaisquer despesas;

6.1.4 - informação do prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias. A omissão desse dado implicará aceitação do prazo citado neste subitem;

6.1.5 - indicação do nome e número do banco, agência e conta corrente, de titularidade da licitante, vinculada ao CNPJ constante da Proposta, para fins de pagamento.

6.2 - A presente licitação, para Registro de Preços por 12 (doze) meses, do tipo maior percentual de desconto a ser praticado sobre o preço máximo e quantidade máxima da tabela cotações de preços no atacado, fornecida pelas centrais de abastecimento do Distrito Federal S/A - CEASA/DF no site [www.ceasa.df.gov.br](http://www.ceasa.df.gov.br).

6.3 - O percentual proposto englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, fretes, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao fornecimento.

6.4 - A **CPL**, caso julgue necessário, solicitará esclarecimentos adicionais sobre a composição dos preços propostos;

6.5 - A Proposta de Preços deverá ser apresentada em envelope fechado, com as seguintes informações:

**ENVELOPE "B" - PROPOSTA DE PREÇOS**

**NOME DO LICITANTE:**

**CONCORRÊNCIA SRP N.º 04/2019**

**OBJETO:**

**7 - DA SESSÃO E DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO**

7.1 - Após a abertura da sessão será iniciada a fase de credenciamento, momento em que serão recebidos os envelopes contendo a **DOCUMENTAÇÃO HABILITATÓRIA (ENVELOPE "A")** e **PROPOSTA DE PREÇOS (ENVELOPE "B")**, na data, local e horário especificados no item 1.

7.2 - Declarado o encerramento do credenciamento, não mais serão admitidas a participação de novas licitantes, assim como não serão admitidos quaisquer adendos ou alterações nos documentos e propostas entregues.

7.3 - Os envelopes contendo a documentação habilitatória serão, desde logo, abertos e conferidos quanto à validade e ao cumprimento das exigências contidas no Edital, sendo rubricados pela CPL pelos licitantes presentes, em momento oportuno.

7.4 - Não havendo possibilidade de apreciação imediata da documentação, a **CPL** suspenderá os trabalhos e divulgará o resultado da habilitação, afixando-o no Quadro de

Aviso, localizados no SIA Sul Trecho 03 Lotes 945/955 – Brasília – DF e no site [www.senacdf.com.br](http://www.senacdf.com.br).

7.5 - A abertura dos envelopes (Proposta e Documentação) será realizada em ato público previamente designado, do qual se lavrará ata circunstanciada assinada pela **CPL**.

7.6 - Serão desclassificadas as licitantes que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas, apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

7.7 - Será facultado à **CPL** utilizar a prerrogativa prevista no Art. 16 da Resolução Senac n.º 958/2012, invertendo o procedimento, com a abertura primeiramente das propostas financeiras, classificando os proponentes, e só então proceder à abertura do envelope da habilitação da licitante classificada como o primeiro menor preço.

7.8 - Caso a documentação da primeira colocada em preço não atenda as exigências, será aberto o envelope de documentação da empresa que ofertou a segunda maior oferta.

7.9 - Caso ocorra empate nas condições de fornecimento, entre 02 (dois) ou mais licitantes, a **CPL** comunicará aos interessados e a classificação far-se-á por sorteio, na presença dos licitantes presentes.

7.10 - Não havendo Licitante, para o sorteio a **CPL** reserva-se o direito de realizar o sorteio na presença de seus membros.

7.11 - As decisões relativas a este Ato Convocatório serão divulgadas no mural do **Senac-DF**, localizado no SIA Sul Trecho 03 Lotes 945/955 – Brasília - DF, CEP 71.200-030 e no site [www.senacdf.com.br](http://www.senacdf.com.br).

7.12 - A **CPL** poderá, no interesse do **Senac-DF**, releva omissões puramente formais nas propostas apresentadas pelos licitantes, desde que não comprometam a lisura e o caráter competitivo desta licitação e possam ser sanadas no prazo fixado pela **CPL**.

7.13 - Concluída esta fase, a **CPL** lavrará a respectiva ata que será assinada pelos seus membros e pelos licitantes presentes, obedecendo aos termos e condições estabelecidas neste Instrumento, que, após a decisão comunicará aos licitantes.

7.22 - Concluída as fases da análise das propostas e definida a ordem de classificação, a **CPL** poderá, a seu critério, solicitar às empresas amostras dos produtos ofertados, para análise técnica.

7.23 - O procedimento será interrompido para que, nos prazos previstos neste Edital, possam ser entregues e analisadas as amostras solicitadas;

7.24 - Após análise das amostras apresentadas, a **CPL** convocará todas as licitantes que participaram do processo para, em nova reunião, comunicar a respeito da aceitabilidade dos produtos e, por conseguinte, das propostas.

## **8 – DAS AMOSTRAS**

8.1 - As amostras serão solicitadas às empresas vencedoras, que deverão ser encaminhadas no SIA Trecho 3 Lotes 945/955 – Brasília - DF, CEP 71.200-030, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis após recebida a comunicação.

8.2 - Deverá ser apresentada 1 (uma) amostra de cada produto para análise técnica;

8.3 - Os produtos apresentados como amostras poderão ser manuseados, cortados e testados sendo devolvidos à licitante no estado em que se encontrarem ao final da avaliação técnica.

8.4 - Se a amostra apresentar problemas durante a análise técnica, a licitante terá sua proposta desclassificada.

8.5 - Se a amostra apresentar divergência em relação à especificação do item constante deste Edital o da proposta, a licitante terá sua proposta desclassificada.

8.6 - Após vencido o prazo de entrega das amostras não será permitido fazer ajustes ou modificações nos produtos apresentados para fins de adequá-los à especificação constante deste Edital;

8.7 - Se a licitante não encaminhar a amostra no prazo estabelecido, terá sua cotação desconsiderada para efeito de julgamento.

8.8 - As amostras serão solicitadas para que se possa verificar se os produtos ofertados atendem às características técnicas que constam deste Edital de licitação e da proposta apresentada pela licitante.

## **9 – DA IMPUGNAÇÃO E DOS ESCLARECIMENTOS**

9.1 - Até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer licitante interessado poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o Edital.

9.2 - Caberá ao Senac-DF decidir sobre a petição em até 03 (três) dias úteis.

9.3 - Acolhida à petição contra o Edital, será designada nova data para a realização do certame.

9.4 - As impugnações deverão ser manifestadas por escrito, dirigidas a **CPL**, entregues no Protocolo, deste **Senac-DF**, no horário de 09h às 17h, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, devendo ser juntado o instrumento de procuração ou contrato social, em original ou fotocópia autenticada, aptos a demonstrarem que o signatário das peças detém poderes para representar a licitante, mediante recebimento na 2ª (segunda) via.

9.5 - Os esclarecimentos de dúvidas a respeito de condições deste Edital e de outros assuntos relacionados a presente licitação deverá, de preferência, ser efetuada pelas

empresas interessadas em participar do certame pelo e-mail: licitacao@senacdf.com.br ou telefone 3214-3032/3214-3035.

9.6 - Os avisos e informações referentes ao processo licitatório (esclarecimento/impugnação, resultados e atas), serão divulgadas mediante publicação no site do Senac - DF, ficando as empresas interessadas em participar, obrigada a acessá-lo.

## **10 - DOS RECURSOS**

10.1 - Das decisões da Comissão Permanente de Licitação, caberá recurso fundamentado, encaminhado, por escrito, por meio de correspondência, expressa em papel timbrado da empresa licitante, assinado pelo seu representante legal, dirigido ao Diretor Regional do Senac - DF, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação, localizada no SIA Sul Trecho 03 Lotes 945/955 - Brasília-DF CEP 71200-030, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, excluindo-se o dia da comunicação do resultado e incluindo-se o dia do vencimento.

10.2 - O prazo para apresentações das contra-razões começará a correr do término do prazo concedido ao recorrente, contando-se o prazo após abertura de vistas das razões do recurso ao terceiro interessado, sendo-lhe assegurada vista imediata dos autos.

## **11 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

11.1 - Homologado o resultado da licitação será assinada a Ata de Registro de Preço nos termos da minuta constante do **Anexo III**, que firmará o compromisso para eventual contratação, com o fornecedor primeiro classificado de cada item e, se for o caso, com os 2º e 3º classificados que aceitarem fornecer pelo preço do vencedor, obedecida a ordem de classificação.

11.2 - Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o **Senac-DF** não estará obrigado a adquirir os produtos registrados, exclusivamente, pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo por meio de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie ao fornecedor, sendo, entretanto, assegurado ao beneficiário do registro, a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

11.3 - O não comparecimento da adjudicatária para assinatura da Ata de Registro de Preço, implicará multa e perda do direito ao registro de preço.

11.4 - O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, no máximo, por igual período, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço se mantém vantajoso.

11.5 - Os preços da licitante vencedora não serão registrados se esta não cumprir com as condições legais de documentação exigida, ou por motivo de força maior que inviabilize o fornecimento dos produtos.



11.6 - É facultado à Administração do **Senac-DF**, convocar as outras licitantes remanescentes classificadas para procederem ao registro de preços, no prazo e nas mesmas condições financeiras constantes da proposta vencedora.

11.7 - O **Senac-DF** poderá, até a assinatura da Ata de Registro de Preços, desclassificar o licitante vencedor, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver informação fundada de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone a qualificação técnica, habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira ou regularidade daquela licitante.

## **12 - DAS SANÇÕES**

12.1 - Em caso de inexecução total, ou qualquer outra inadimplência, a licitante estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber garantida prévia defesa, as seguintes sanções:

I – advertência;

II – Multa:

a) 10% (dez por cento), sobre o valor da compra/serviço, e cancelamento da Ata de Registro de Preços, quando decorridos 05 (cinco) dias de inadimplemento e caracterizada a recusa ou impossibilidade da CONTRATADA em prestar os serviços;

b) 10% (dez por cento), sobre o valor da compra/serviço, quando a CONTRATADA recusar retirar ou aceitar o instrumento de contrato ou equivalente.

c) 2% (dois por cento), acrescida de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia, limitada ao valor da mesma, em caso de atraso na entrega. Após o terceiro dia útil e a critério da Administração do Senac-DF, no caso de entrega com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

d) 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado, em caso de atraso na entrega do objeto, por período superior ao previsto na alínea "c", ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

e) 30% (trinta por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

III – Suspensão do direito de participar de licitações com o Senac-DF pelo prazo de até 02 (dois) anos.

12.2 - O valor da multa poderá ser realizado por pagamento espontâneo, descontado de eventuais pagamentos devidos pelo Senac-DF ou mediante cobrança judicial.

12.3 – O inadimplemento total das obrigações contratuais assumidas, dará ao **Senac-DF** o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades, inclusive a suspensão do direito de licitar ou contratar com o **Senac-DF** por prazo não superior a 2 (dois) anos, nos seguintes casos:

I - cometer fraude fiscal;

II - apresentar documento falso;

III - fazer declaração falsa;

IV - comportar-se de modo inidôneo;

V - não assinar o contrato ou documento compatível no prazo de 5 (cinco) dias corridos, contados da notificação;

VI - deixar de entregar a documentação exigida no certame;

VII - não manter a proposta.

### **13 - DO PAGAMENTO**

13.1 - A licitante vencedora apresentará Nota Fiscal de acordo com a entrega dos produtos, para liquidação e pagamento da despesa pelo **Senac-DF**, mediante depósito em conta bancária no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da apresentação dos documentos, devidamente atestados.

13.2 - Nenhum pagamento será efetuado enquanto perdurar a liquidação de qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência. Sendo esse atraso decorrente do inadimplemento de obrigações acarretará perda do direito ao pleito de reajustamento de preços.

13.3 - Somente será efetuado o pagamento aos produtos solicitados, de acordo com as necessidades do **Senac-DF**. Fica expressamente estabelecido que os preços incluam todos os custos diretos e indiretos para o fornecimento dos produtos de acordo com as condições previstas neste Edital e nos demais documentos da licitação.

### **14 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1 – O **Senac-DF** reserva-se o direito de cancelar a presente licitação na forma previstas no Art. 40, da Resolução Senac n.º 958/2012, sem que caiba à licitante, direito a indenização ou reclamação de qualquer espécie.

14.2 - Na vigência da Ata de Registro de Preço, a fornecedora deverá manter todas as condições que a incluíram no certame.

14.3 - Eventuais omissões do presente Edital serão resolvidas pela **CPL**, com base nas normas específicas, vigentes e aplicáveis.

14.4 - As decisões referentes à habilitação, ao julgamento e aos recursos serão comunicadas diretamente às licitantes e, se presentes seus prepostos no ato em que forem adotadas, ou por correspondências assinadas pela **CPL**.

14.5 - Sem prejuízo do caráter público de todos os atos do procedimento licitatório, na sessão, a análise do processo ficará restrita à **CPL**.

14.6 - A **CPL**, a qualquer tempo, antes da data da apresentação das propostas, poderá proceder a alterações concernentes a esta licitação, enviando o correspondente adendo às empresas que tenham retirado o Edital, sendo facultado à **CPL**, se for o caso, adiar a data da abertura da licitação.

14.7 - Será facultado a **CPL**, em qualquer fase da Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam constar originariamente da proposta/documentação.

14.8 - Sob nenhum pretexto serão recebidas propostas em desacordo com o Edital e que não forem entregues conforme as normas de apresentação e prazos ali determinados.

14.9 - Na contagem dos prazos estabelecidos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos.

14.10 - O Distrito Federal é o domicílio e foro competente para dirimir quaisquer dúvidas referentes à licitação e a procedimentos dela resultantes, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

14.11 - A participação nesta licitação implica em conhecimento e aceitação integral do Edital, seus anexos, bem como na observância de regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis.

14.12 - A empresa que apresentar proposta estará vinculada a ela e se responsabilizará pelo fornecimento dos produtos nas condições oferecidas.

14.13 - Caso ocorra impedimento por motivo de força maior ou por conveniência administrativa, para não se realizar o ato de abertura do envelope desta licitação, fica acordado que essa ação acontecerá no primeiro dia útil após a data fixada, no horário e local já estabelecido.

14.14 - Deficiências no atendimento dos requisitos deste Instrumento Convocatório e de seus Anexos são de inteira responsabilidade e risco do licitante, podendo implicar sua inabilitação ou desclassificação.

Brasília, de janeiro de 2019

**Fabricio da Silva Gama**  
Núcleo de Compras  
Senac – DF

**CONCORRÊNCIASRP N.º 04/2019**

**ANEXO I**

**ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS**

N.º	DESCRIÇÃO	U.M.	QTD. ESTIMADA ÚLTIMOS 12 MESES
01	<b>ABACATE:</b> De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	1.246
02	<b>ABACAXI MÉDIO:</b> Pérola - médio (tipo 12) - pesando aproximadamente 1,2kg cada unidade. Deverá estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	UN	9.386
03	<b>ABACAXI PÉROLA GRANDE:</b> Pérola - grande - pesando aproximadamente 2 kg cada unidade. Deverá estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	UN	507
04	<b>ABOBORA ITALIA:</b> Abobora tipo ITÁLIA de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	4.076
05	<b>ABOBORA JAPONESA:</b> De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	3.776
06	<b>ABOBORA MORANGA:</b> De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o	KG	1.998

	transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.		
07	<b>ACELGA:</b> Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deverá pesar aproximadamente 1kg por pé. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	1.565
08	<b>AGRIÃO:</b> Sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Cada maço deverá pesar aproximadamente 01kg. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	5.546
09	<b>ALECRIM:</b> Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Deverá estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	243
10	<b>ALFACE AMERICANA:</b> Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deverá pesar aproximadamente 300g por pé. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	1.1615
11	<b>ALFACE CRESPA:</b> Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deverá pesar aproximadamente 300g por pé. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	4.404

12	<b>ALHO PORO:</b> As folhas são bem verdes e firmes. A parte branca recoberta por uma película brilhante, lisa e sem machucados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	UN	996
13	<b>BANANA TERRA:</b> Fresca, de primeira, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem partes moles ou manchadas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em buquê ou penca. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	2.581
14	<b>BANANA NANICA:</b> Fresca, de primeira, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem partes moles ou manchadas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em buquê ou penca. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	3.956
15	<b>BATATA BAROA:</b> Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, podridão, escurecimentos graves, perfurações e cortes). Desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade. Cor amarelo intenso, e formato cilíndrico, classe 09 subclasses 4, com aproximadamente 40 a 50mm de diâmetro com tamanho maior que 120 e menor que 180 mm, tipo extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	126
16	<b>BATATA DOCE ROXA:</b> Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	4.278
17	<b>BATATA INGLESA:</b> Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Lavadas ou escovadas, classe maior que 42 até 70 mm. Desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	9.866

18	<b>BERINJELA (EXTRA):</b> Deverá ser sã, limpa, inteira e livre de umidade externa anormal. Não deverá apresentar mau estado de conservação, sabor ou odor estranho ao produto. De comprimento entre 14 e 17 cm. Diâmetro transversal de 80 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	4.804
19	<b>BETERRABA:</b> Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	8.548
20	<b>BROCOLIS:</b> Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade (flores, talos e folhas completamente verde escuro), estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deverá pesar aproximadamente 1kg por pé. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	3.977
21	<b>CEBOLA NACIONAL:</b> Média - tipo 4 maior que 70 a 90 mm-integra - formato globular - de boa qualidade; nacional, compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, brotos, bolores, parasitos e materiais estranhos. Livre da maior parte de terra aderida à casca e raízes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	14.319
22	<b>CEBOLA ROXA:</b> Média - formato globular - de boa qualidade; nacional, compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, brotos, bolores, parasitos e materiais estranhos. Livre da maior parte de terra aderida à casca e raízes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	524
23	<b>CEBOLINHA:</b> Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	2.153

24	<p><b>CENOURA:</b> Nandes ou brasilia - formato cilíndrico - 2a - porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Não deverá apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: dano mecânico, deformação, injúria por pragas, lenhosa, murcha, ombro verde ou roxo, podridão mole, podridão seca ou, rachadura. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p>	KG	13.766
25	<p><b>CHICORIA DO PARÁ:</b> Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com perfurações e cortes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p>	KG	544
26	<p><b>CHUCHU (EXTRA):</b> Verde claro - porte médio - extra AA. Não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano profundo, defeito grave de formato, murcho e podridão. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p>	KG	2.817
27	<p><b>COCO SECO:</b> De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou manchas na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p>	KG	1.057
28	<p><b>COENTRO:</b> Sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p>	MC	2.750
29	<p><b>COUVE:</b> Sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo</p>	MC	4.430



	mediato e imediato.		
30	<b>COUVE FLOR:</b> Cor creme, classe 7 (diâmetro aproximado de 210 mm) sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou com manchas cor de vinho) ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	1.737
31	<b>ERVILHA FRESCA TORTA:</b> enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com perfurações e cortes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	19
32	<b>ESPINAFRE:</b> Sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MÇ	624
33	<b>GENGIBRE:</b> Fresco, casca fina. Deverá estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	1.620
34	<b>GOIABA VERMELHA:</b> Pedro sato (lisa ou rugosa) - vermelha - fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho médio, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	165
35	<b>HORTELÃ:</b> Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	1.038
36	<b>INHAME DA PARAÍBA:</b> Inhame da paraíba sem defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchos	KG	261

	ou podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos, tipo extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.		
37	<b>JILO (EXTRA):</b> De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	1.011
38	<b>LARANJA PERA:</b> Grande tipo 10 – fresca, de primeira, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Não poderá apresentar podridão, exposição da polpa, injúrias, cortes, sinais de maturação em demasia ou oleocelose. Coloração c3, classe 106. Com peso médio unitário de 200 gramas, categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	20.110
39	<b>LIMÃO TAHITI:</b> Cada fruta deverá ser fresca, de primeira, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Não poderá apresentar podridão, exposição da polpa, injúrias, cortes, sinais de maturação em demasia ou oleocelose. Coloração c3, classe 53, categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	1.491
40	<b>MAÇA FUJI VERMELHA:</b> Tipo fuji, separados por lotes homogêneos, categoria extra, cor vermelha, tamanho 120/150, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos rachaduras ou lesões abertas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	1.846
41	<b>MAMÃO FORMOSA:</b> Mamão formosa, separada por lotes, por cor, tamanho médio (pesando aproximadamente de 1,5 a 2 kg cada unidade) e qualidade, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas); categoria ra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	8.019

42	<b>MANGA THOMY:</b> Thomy - fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho especificado, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	11.542
43	<b>MANJERICÃO:</b> Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	924
44	<b>MARACUJÁ:</b> Azedo. Categoria graúda. Fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	1.134
45	<b>MAXIXE:</b> Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	392
46	<b>MELANCIA:</b> Categoria graúda. Fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverão pesar aproximadamente 8 a 10 kg cada. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	9.390
47	<b>MELÃO AMARELO:</b> Categoria extra, tipo 06. Fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	6.994
48	<b>MILHO VERDE:</b> CINCO UNIDADES DE ESPIGA - De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na palha; os grãos devem estar firmes e uniformes; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de	BAND	1.281

	maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.		
49	<b>MORANGO:</b> Fresco, integro e livre de umidade externa anormal. Não deverá apresentar mau estado de conservação, sabor ou odor estranho ao produto. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	BAND	1.944
50	<b>MOSTARDA (FOLHA):</b> Sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Cada maço deverá pesar aproximadamente 01kg. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MÇ	122
51	<b>NABO COMPRIDO:</b> Fresco, casca fina. Deverá estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	65
52	<b>PEPINO COMUM (EXTRA):</b> Aodai, grupo japonês subgrupo verde escuro, classe 15 tamanho aproximadamente de 15 a 20 cm., sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, passado ou torto), categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	2.621
53	<b>PIMENTA DE CHEIRO:</b> Fresco, integro e livre de umidade externa anormal. Não deverá apresentar mau estado de conservação, sabor ou odor estranho ao produto. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	18
54	<b>PIMENTÃO AMARELO:</b> Subgrupo amarelo, classe com aproximadamente maior que 10 e menor que 12 cm subclasse 06, diâmetro maior que 6 e menor que 8 cm, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo), categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação	KG	284

	em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.		
55	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> Subgrupo verde, de boa qualidade, porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo), categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	1.282
56	<b>PIMENTÃO VERMELHO:</b> Subgrupo vermelho, classe com aproximadamente maior que 10 e menor que 12 cm subclasse 06, diâmetro maior que 6 e menor que 8 cm, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo), categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	365
57	<b>PONKAN:</b> ESPECIAL - Fresca, de primeira, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Com peso médio unitário de 200 gramas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	15
58	<b>QUIABO:</b> Tamanhos e formatos homogêneos de primeira qualidade, grupo cilíndrico, subgrupo verde, classe 09, com tamanho aproximado maior que 9 e menor que 12 cm, sem defeitos graves (fibrosos, podridão, encaroçados, murchos, danos profundos por geada ou tortos e sem pedúnculo, sem manchas). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	2.041
59	<b>RABANETE:</b> Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Os rabanetes deverão apresentar sua coloração característica (rosácea), sem danos aparentes. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	939
60	<b>REPOLHO BRANCO:</b> Grupo verde, com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	1.456

61	<b>REPOLHO ROXO:</b> Grupo verde, com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	499
62	<b>RÚCULA:</b> Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deverá pesar aproximadamente 200g por pé. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	7.961
63	<b>SALSA LISA:</b> Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	1.028
64	<b>SALSÃO:</b> Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	312
65	<b>SALVIA:</b> Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	MC	69
66	<b>TOMATE CEREJA:</b> Tipo sweet grape. Porte médio, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	BAND	1.277
67	<b>TOMATE:</b> Extra a. Porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes).	KG	26.974

	Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.		
68	<b>UVA ITALIA:</b> Fresco, íntegro e livre de umidade externa anormal. Não deverá apresentar mau estado de conservação, sabor ou odor estranho ao produto. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	43
69	<b>UVA RUBI:</b> Fresco, íntegro e livre de umidade externa anormal. Não deverá apresentar mau estado de conservação, sabor ou odor estranho ao produto. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	49
70	<b>VAGEM COMUM:</b> Vagem de tamanhos e formatos homogêneos de primeira qualidade, tenras, sem queimaduras, murchas, deformadas, imaturas ou tortas, categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	2.016

DESCRIÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO ESTIMADO
Contratação de empresa especializada para o fornecimento de hortifrúti, para atender demandas e necessidades dos Restaurantes e Lanchonetes-Escola do SENAC-DF, com base no preço da Tabela COTAÇÕES DE PREÇOS NO ATACADO, fornecida pelas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A – CEASA/DF.	5%
Para produtos de caixa, divide-se o maior preço (tabela atacado) pelo maior volume de comercialização.	

<b>LOCAIS E HORÁRIOS DE ENTREGA</b>	
<p>Razão social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC/STF CNPJ 03.296.968/0018-43 - Insc. Estadual: 07.401.119/018-75 Endereço: EIXO MONUMENTAL Praça dos Três Poderes, s/n - Zona Cívico-Administrativa. ANEXO I SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL; SUBSOLO DO EDIFÍCIO; ANEXO I. Local de entrega: RESTAURANTE SENAC DF/ STF. Dias e horário de entrega: de segunda à sexta-feira no horário de 7h30 às 8h30. Contato: 3217-3025. Silvia/Benedita.</p>	<p><b>Restaurante STF</b></p>
<p>Razão social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC /CGU CNPJ 03.296.968/0014-10 - Insc. Estadual: 07.401.119/014-41 Endereço: SAS QUADRA 01, BL "A", EDIFÍCIO DARCY RIBEIRO, 11º ANDAR- CEP 70.070-905. Local de Entrega RESTAURANTE SENAC DF/CGU. Dias e horário de entrega: de segunda à sexta-feira no horário de 7h às 8h30. PRODUTO DEVIDAMENTE EMBALADO LACRADO. COM DATA DE VALIDADE LONGA E LEGÍVEL E TEMPERATURA ADEQUADA. Contato: 3225-0911 - Evaneide/Neire.</p>	<p><b>Restaurante CGU</b></p>
<p>Razão social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC/MPDFT Razão Social: SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. CNPJ 03.296.968/0015-09; Insc. Estadual: 07.401.119/015-22; Endereço: EDIFÍCIO EIXO MONUMENTAL PRAÇA DO BURITI, LOTE 02, EDIFÍCIO SEDE DO MPDFT- CEP: 70.091-900. Local de entrega: RESTAURANTE SENAC DF/ MPDFT. Dias e horário de entrega: de segunda à sexta-feira no horário de 7h às 8h30. Contato: 3225-0911 - Kelly/Teresa.</p>	<p><b>Restaurante MPDFT</b></p>
<p>Razão social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial SENAC/ MJ- Razão Social: Senac - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. CNPJ 03.296.968/0016-81 Endereço: ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS BLOCO T, S/Nº, SUBS 2, A NEXO II. Dias e horário de entrega: de segunda à sexta-feira no horário de 7h30 às 8h30. ANEXO II MINISTÉRIO DA JUSTIÇA RESTAURANTE SENAC DF/ MJ. Contato: 2025-2181 - Vera/Rodrigo.</p>	<p><b>Restaurante MJ</b></p>

**Observação:** Cópia da Nota Fiscal eletrônica deve ser encaminhada obrigatoriamente com arquivo XML para a o e-mail: [escritafiscal@senacdf.com.br](mailto:escritafiscal@senacdf.com.br) informando no campo "assunto" nome do fornecedor e número da nota fiscal.



**CONCORRÊNCIA PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS SRP N.º 04/2019**

**ANEXO II**

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE MENOR TRABALHADOR**

*(Papel timbrado ou carimbo da empresa)*

(Nome da Empresa)..... inscrita no CNPJ nº..... , por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)..... portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº..... , DECLARA, para fins do disposto nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz(es).

Brasília - DF,..... de..... de..... (Data da Licitação)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal da empresa

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva mencionada).

## CONCORRÊNCIA PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 04/2019

### ANEXO III

#### MINUTA DA ATA DE REGISTROS DE PREÇOS

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Senac - DF. Endereço: SIA Sul, Trecho 03, Lotes 625/695, Ed. SIA Centro Empresarial, Cobertura "C". Cidade: Brasília, ESTADO: DF, CEP: 71.200-030 CNPJ/MF: 03.296.968/0001-03. TELEFONE: (61) 3313-8811. Representado pelo Presidente do Conselho Regional do Senac - DF, , resolvem em face da classificação das propostas apresentadas na Concorrência para Sistema de Registro de Preços N.º 04/2019, registrar os preços para a eventual aquisição de hortifruti, para atender as demandas e necessidades dos Restaurantes e Lanchonetes-Escola do SENAC-DF, com base no preço da Tabela COTAÇÕES DE PREÇOS NO ATACADO, fornecida pelas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A – CEASA/DF, da empresa cujos itens foram homologados e adjudicados, doravante designado FORNECEDOR(A), em conformidade com o Edital, seus anexos e com as cláusulas e condições que seguem.

#### 1 - OBJETO

1.1 - A presente Ata tem por objeto o registro de preço para a eventual aquisição de hortifruti, para atender as demandas e necessidades dos Restaurantes e Lanchonetes-Escola do SENAC-DF, com base no preço da Tabela COTAÇÕES DE PREÇOS NO ATACADO, fornecida pelas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A – CEASA/DF, descrição e preços relacionados a seguir Preços Registrados e Empresa Fornecedora:

#### 2 - FORNECEDOR

1) ....., com sede na ....., inscrita no CNPJ n.º....., neste ato representada pelo Sr. ...., portador da Carteira de Identidade n.º ....., e do CPF n.º .....

DESCRIÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO (%)
Registro de preço para a eventual aquisição de hortifruti, para atender as demandas e necessidades dos Restaurantes e Lanchonetes-Escola do SENAC-DF	(____)*

\*O percentual de desconto deverá ser aplicado no preço máximo e quantidade máxima da tabela COTAÇÕES DE PREÇOS NO ATACADO, fornecida pelas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A – CEASA/DF.

#### 3 - VALIDADE DOS PREÇOS

3.1 - Esta Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, no máximo, por igual período, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço se mantém vantajoso.

3.2 - Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o **Senac-DF** não estará obrigado a adquirir os produtos, exclusivamente, pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo por meio de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie ao fornecedor, sendo, entretanto, assegurada ao beneficiário do registro, a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

3.3 - A partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, o fornecedor assume o compromisso de atender durante o prazo de sua vigência, os pedidos realizados e se obriga a cumprir, na íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades legalmente cabíveis pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

#### **4 - CONTROLE E ALTERAÇÃO DE PREÇOS**

4.1 - O preço registrado poderá ser revisto em face de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados.

4.2 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o **Senac-DF** convocará o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

4.3 - Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido, podendo nesta hipótese o **Senac-DF** convocar os demais fornecedores, visando igual oportunidade de negociação.

4.4 - Quando o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o **Senac-DF** poderá:

I - liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

II - convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação. Não havendo êxito nas negociações, o **Senac-DF** procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

#### **5 - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E PAGAMENTO**

5.1 - Os produtos deverão ser entregues na totalidade do **PC/S**, rigorosamente dentro das condições previstas no **Anexo I** - Especificação dos Produtos do edital e de acordo com as especificações cotadas na proposta.

5.2 - As entregas deverão ser realizadas diariamente nos locais indicados no **PDC/S**, nos horários compreendidos no **Anexo I**, mediante a apresentação da respectiva Nota Fiscal e do **PDC/S**.

5.3 - Caso o **Senac-DF** constate a existência de quaisquer irregularidades no que tange às especificações dos produtos, ela poderá recusar sua aceitação quando da entrega dos

respectivos produtos e efetuar sua devolução ao fornecedor para que esta os substitua sem quaisquer ônus.

5.5 - Será de total responsabilidade do fornecedor todas as despesas com o transporte do produto até o local indicado para a entrega.

5.6 - Para efetivação dos pagamentos, a contratada deverá demonstrar a devida comprovação de regularidade fiscal, por meio de apresentação das seguintes certidões:

- a) Prova de regularidade com a fazenda federal, estadual e municipal;
- b) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS.

5.7 - As Notas Fiscais deverão vir acompanhadas das certidões negativas exigidas, sob pena do pagamento ficar suspenso até o cumprimento da exigência em causa.

5.8 - O pagamento será efetuado por intermédio de boleto ou de ordem bancária, na conta corrente da CONTRATADA.

## **6 - OBRIGAÇÕES DO SENAC-DF**

6.1 - Disponibilizar um funcionário responsável pelo recebimento dos produtos no local de entrega.

6.2 - Encaminhar o pedido de fornecimento por meio de documento próprio, via fax, onde constará o produto e a quantidade a ser fornecida pelo fornecedor.

6.3 - Conferir todos os produtos no ato do recebimento.

6.4 - Permitir acesso de funcionários do fornecedor aos locais de entrega dos produtos.

6.5 - Comunicar ao **Senac-DF** quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave ou não, que tenham implicação, direta ou indireta, no cumprimento do objeto da presente Ata.

## **7 - OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR**

7.1 - Entregar em sua totalidade a quantidade dos produtos solicitados, de acordo com a necessidade do **Senac-DF**, bem como a Nota Fiscal, na data em horários indicados no item 5.2, desta Ata de Registro de Preços.

7.2 - Responsabilizar-se pelos prejuízos financeiros decorrentes da não entrega dos produtos solicitados.

7.3 - Entregar os produtos em perfeito estado de maturação e conservação, adequado para o consumo humano.

7.4 - Os produtos apresentados estarão sujeitos à aceitação plena do Senac-DF. Os produtos recusados serão devolvidos à empresa fornecedora, que deverá fazer a substituição em no máximo 24 horas.

7.5 - Substituir, sem custos adicionais, todos os itens que estiverem em desacordo com a Ata, Edital ou com as especificações dos seus anexos, bem como aqueles que apresentarem vícios ocultos ou posteriores à entrega.

7.6 - Manter os preços dos produtos durante a vigência da presente Ata, conforme proposta de preços apresentada, parte integrante do processo licitatório.

7.7 - Os impostos, taxas e fretes e outras despesas oriundas do fornecimento, correrão por conta do fornecedor.

7.8 - O não cumprimento do prazo de entrega que gerar prejuízos ao **Senac-DF** poderá acarretar responsabilidade ao Fornecedor.

7.9 - Responsabilizar-se pela quantidade de produtos a ser fornecido ao **Senac-DF**.

7.10 - Exercer rigoroso controle de qualidade sobre os produtos, sem prejuízo do controle feito pela CONTRATADA.

## **8 - SANÇÕES**

8.1 - Em caso de inexecução total, ou qualquer outra inadimplência, a licitante estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber garantida prévia defesa, às seguintes sanções:

I – advertência;

II – Multa:

a) de 10% (dez por cento), sobre o valor da compra/serviço, e cancelamento da Ata de Registro de Preços, quando decorridos 05 (cinco) dias de inadimplemento e caracterizada a recusa ou impossibilidade da CONTRATADA em prestar os serviços;

b) de 10% (dez por cento), sobre o valor da compra/serviço, quando a CONTRATADA recusar retirar ou aceitar o instrumento de contrato ou equivalente.

c) multa de 2% (dois por cento), acrescida de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia, limitada ao valor da mesma, em caso de atraso na entrega. Após o terceiro dia útil e a critério da Administração do Senac-DF, no caso de entrega com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

d) 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado, em caso de atraso na entrega do objeto, por período superior ao previsto na alínea "c", ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

e) 30% (trinta por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

III – Suspensão do direito de participar de licitações com o Senac-DF pelo prazo de até 02 (dois) anos.

8.2 - O valor da multa poderá ser realizado por pagamento espontâneo, descontado de eventuais pagamentos devidos pelo Senac-DF ou mediante cobrança judicial.

8.3 - O inadimplemento total das obrigações contratuais assumidas, dará ao **Senac-DF** o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades, inclusive a suspensão do direito de licitar ou contratar com o Senac-DF por prazo não superior a 2 (dois) anos, nos seguintes casos:

I - cometer fraude fiscal;

II - apresentar documento falso;

III - fizer declaração falsa;

IV - comportar-se de modo inidôneo;

V - não assinar o contrato ou documento compatível no prazo de 5 (cinco) dias corridos, contados da notificação;

VI - deixar de entregar a documentação exigida no certame;

VII - não mantiver a proposta.

## **9 - USUÁRIOS PARTICIPANTES**

9.1 - Poderá utilizar-se desta Ata de Registro de Preços as entidades do Sistema S, mediante prévia consulta ao **Senac-DF**, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecidas a ordem de classificação.

9.2 - Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados na Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações assumidas com o **Senac-DF**.

9.3 - As aquisições ou contratações adicionais por outros Departamentos não poderão exceder, ao quádruplo da quantidade registrada na presente Ata de Registro de Preços. As contratações de cada entidade aderente não poderão exceder, individualmente, a 100% (cem por cento) dos quantitativos dos itens registrados.

## **10 - CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

10.1 - O FORNECEDOR terá seu registro cancelado quando:

I - descumprir as condições assumidas nesta Ata de Registro de Preços;

II - não entregar os produtos em sua totalidade no prazo estabelecido pelo **Senac-DF**, sem justificativa aceitável e devidamente formalizada;

III - não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV - quando, justificadamente, não for mais do interesse do **Senac-DF**.

10.2 - O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, serão formalizados por despacho da autoridade competente do **Senac-DF**.

10.3 - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preços na ocorrência de fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

Brasília,..... de ..... de 2019

Diretor Regional  
Senac-DF

Presidente do Conselho Regional  
Senac-DF

FORNECEDOR(ES)

**Testemunhas:**

1ª. \_\_\_\_\_

2ª. \_\_\_\_\_

## CONCORRÊNCIA PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 04/2019

### ANEXO IV

#### MINUTA DO CONTRATO

Contrato de Prestação de Serviços entre o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC-DF e a empresa....., na forma e condições abaixo.

**CONTRATANTE:** Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Senac - DF. ENDEREÇO: SIA Sul, Trecho 03, Lotes 625/695, Ed. SIA Centro Empresarial, Cobertura "C". CIDADE: Brasília, ESTADO: DF, CEP: 71.200-030 CNPJ/MF: 03.296.968/0001-03 TELEFONE: (61) - ..... Representado pelo Presidente do Conselho Regional do Senac - DF, Senhor brasileiro, portador da Carteira de Identidade nº. . SSP/ e, CPF nº.....-, residente e domiciliado em Brasília - DF e pelo Diretor Regional do Senac - DF, Senhor ....., portador da Carteira de Identidade nº. e CPF nº. ...., residente e domiciliado em Brasília - DF.

**CONTRATADA:** ..... Endereço: ..... CEP: ..... Fone (..) ....., CNPJ/MF nº. .... Representada pelo seu ....., Senhor ....., brasileiro, Carteira de Identidade: nº. ...., CPF nº. ...., residente e domiciliado em ..... . As partes acima decidem firmar entre si o presente Contrato, segundo os termos e as condições seguintes:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente contrato tem por objetivo o fornecimento de hortifrúti, para atender as demandas e necessidades dos Restaurantes e Lanchonetes-Escola do SENAC-DF, com base no preço da Tabela COTAÇÕES DE PREÇOS NO ATACADO, fornecida pelas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A - CEASA/DF.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - DA VINCULAÇÃO

Vinculam-se ao presente Contrato, independente de sua transcrição, o Edital da Concorrência SRP N.º 04/2019, seus Anexos e a proposta da CONTRATADA.

#### CLÁUSULA TERCEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:



- I - Entregar diariamente em sua totalidade a quantidade dos produtos solicitados, bem como a Nota Fiscal, na data em horários indicados;
- II - Responsabilizar-se pelos prejuízos financeiros decorrentes da não entrega dos produtos solicitados;
- III - Entregar os produtos em perfeito estado de maturação e conservação, adequado para o consumo humano;
- IV - Os produtos apresentados estarão sujeitos à aceitação plena do Senac-DF. Os produtos recusados serão devolvidos à empresa fornecedora, que deverá fazer a substituição em no máximo 24 horas;
- V - Os impostos, taxas e fretes e outras despesas oriundas do fornecimento, correrão por conta do fornecedor;
- VI - Exercer rigoroso controle de qualidade sobre os produtos, sem prejuízo do controle feito pela CONTRATADA;
- VII - De acordo com a IN Nº 16 de 23/05/2017, última resolução vigente de regulamento técnico sobre Boas Práticas para estabelecimentos Comerciais de alimentos e para serviço de alimentação capítulo III art. 17 diz: "Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se apresentar em condições adequadas de higiene";
- VIII - Os entregadores de matéria prima para os restaurantes devem se apresentar uniformizados.

#### **CLÁUSULA QUARTA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

São obrigações da CONTRATANTE:

- I - Disponibilizar um funcionário responsável pelo recebimento dos produtos no local de entrega;
- II - Encaminhar o pedido de fornecimento por meio de documento próprio, onde constará o produto e a quantidade a ser fornecida pelo fornecedor;
- III - Conferir todos os produtos no ato do recebimento;
- IV - Permitir acesso de funcionários do fornecedor aos locais de entrega dos produtos;
- V - Comunicar ao Senac-DF quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave ou não, que tenham implicação, direta ou indireta, no cumprimento do objeto do presente Contrato.

#### **CLÁUSULA QUINTA - PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

DESCRIÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO (%)
Registro de preço para a eventual aquisição de hortifrutí, para atender as demandas e necessidades dos Restaurantes e Lanchonetes-Escola do SENAC-DF	*

\*O percentual de desconto deverá ser aplicado no preço máximo e quantidade máxima da tabela COTAÇÕES DE PREÇOS NO ATACADO, fornecida pelas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A – CEASA/DF.

**Parágrafo Primeiro** – A cotação a ser utilizada será aquela vigente no dia de formalização do pedido.

**Parágrafo Segundo** - A contratante efetuará o pagamento em até 10 dias úteis, contados da apresentação dos documentos, devidamente atestados.

**Parágrafo Terceiro** - Para efetivação dos pagamentos, a contratada deverá demonstrar a devida comprovação de regularidade fiscal, por meio de apresentação das seguintes certidões:

- a) Prova de regularidade com a fazenda federal, estadual e municipal;
- b) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS.

**Parágrafo Quarto** - As Notas Fiscais deverão vir acompanhadas das certidões negativas exigidas, sob pena do pagamento ficar suspenso até o cumprimento da exigência em causa.

**Parágrafo Quinto** - O pagamento será efetuado por intermédio boleto ou de ordem bancária, na conta corrente da CONTRATADA.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA**

O presente Contrato terá sua vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser renovado por igual período, até o prazo máximo de 60 (sessenta) meses, caso seja de interesse de ambas as partes, mediante comunicação expressa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do seu término.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES**

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela Contratada, sem justificativa aceita pela Contratante, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar as seguintes sanções:

- I – advertência;
- II – Multa:

- a) de 10% (dez por cento), sobre o valor da compra/serviço, e cancelamento da Ata de Registro de Preços, quando decorridos 05 (cinco) dias de inadimplemento e caracterizada a recusa ou impossibilidade da CONTRATADA em prestar os serviços;
- b) de 10% (dez por cento), sobre o valor da compra/serviço, quando a CONTRATADA recusar retirar ou aceitar o instrumento de contrato ou equivalente.
- c) multa de 2% (dois por cento), acrescida de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia, limitada ao valor da mesma, em caso de atraso na entrega. Após o terceiro dia útil e a critério da Administração do Senac-DF, no caso de entrega com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- d) 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado, em caso de atraso na entrega do objeto, por período superior ao previsto na alínea "c", ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- e) 30% (trinta por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

III – Suspensão do direito de participar de licitações com o Senac-DF pelo prazo de até 02 (dois) anos.

**Parágrafo Primeiro** - O valor da multa poderá ser realizado por pagamento espontâneo, descontado de eventuais pagamentos devidos pelo Senac-DF ou mediante cobrança judicial.

**Parágrafo Segundo** - O inadimplemento total das obrigações contratuais assumidas, dará ao **Senac-DF** o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades, inclusive a suspensão do direito de licitar ou contratar com o Senac-DF por prazo não superior a 2 (dois) anos, nos seguintes casos:

- I - cometer fraude fiscal;
- II - apresentar documento falso;
- III - fizer declaração falsa;
- IV - comportar-se de modo inidôneo;
- V - não assinar o contrato ou documento compatível no prazo de 5 (cinco) dias corridos, contados da notificação;
- VI - deixar de entregar a documentação exigida no certame;
- VII - não manter a proposta.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO**

O presente Contrato poderá ser rescindido, nos seguintes casos:

- I - A qualquer tempo, por quaisquer das partes, mediante comunicação por escrito, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias da data em que se pretender rescindi-lo;

II - Por descumprimento de quaisquer das suas cláusulas, independentemente de ações legais;

III - Em caso de falência, dissolução ou liquidação societária, bem como nos casos de insolvência;

IV - Interrupção dos serviços, pela CONTRATADA, sem motivo justificado;

V - Superveniente incapacidade técnica da CONTRATADA, devidamente comprovada;

VI - Transferência do Contrato a terceiros no todo, ou em parte;

VII - Negar-se a refazer qualquer serviço realizado em desacordo com o contrato, no prazo que, para tanto, determinar o CONTRATANTE;

**Parágrafo Único.** A CONTRATADA assume exclusiva responsabilidade por todos os prejuízos que a rescisão, por sua culpa acarretar ao CONTRATANTE, desde já, a CONTRATADA, autoriza o CONTRATANTE a prosseguir os serviços, quer seja por conta própria, quer seja por intermédio de terceiros, não cabendo, neste caso, qualquer indenização à CONTRATADA.

#### **CLÁUSULA NONA - FORO**

Fica eleito o foro de Brasília - DF para resolver ou dirimir qualquer ação ou execução decorrente deste Contrato, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim justas e de comum acordo, assinam o presente Contrato em 02 (duas) vias de igual teor e para um só efeito, na presença das testemunhas subscritas.

Brasília,..... de ..... de 2019

Diretor Regional  
Senac-DF

Presidente do Conselho Regional  
Senac-DF

CONTRATADA

#### **Testemunhas:**

1ª. \_\_\_\_\_