SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC

ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO DISTRITO FEDERAL

CONCORRÊNCIA PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 02/2020

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: 16/03/2020

HORA: 10 horas

LOCAL: SIA Trecho 03, Lotes 625/695, Ed. SIA Centro Empresarial, Cobertura "C", 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 hortifrúti, para atender as demandas e necessidades das Unidades Educacionais que operacionalizam os cursos dos segmentos de Gastronomia e Produção Alimentícia 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; e

c) **Anexo III** – Ata de Registro de Preços.

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);

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) Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, a Procuradoria – Geral da Fazenda Nacional e o Sistema de Seguridade Social (INSS), emitida pela Secretaria da Receita Federal, referente aos tributos e contribuições federais e a Dívida Ativa da União (Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com efeitos

negativos), na forma da Lei e com prazo de validade em vigor, 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 02/2020
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.

6.3 – O percentual proposto englobará todas as despesas relativas ao objeto, 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 02/2020
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 Trecho 03, Lotes 625/695, Ed. SIA Centro Empresarial, Cobertura "C", Brasília-DF, CEP 71.200-030 e no site www.df.senac.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 Trecho 03, Lotes 625/695, Ed. SIA Centro Empresarial, Cobertura "C", Brasília-DF, CEP 71.200-030 e no site www.df.senac.br.

7.12 - A **CPL** poderá, no interesse do **Senac-DF**, relevar 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 analise 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 03, Lotes 625/695, Ed. SIA Centro Empresarial, Cobertura "C", 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@df.senac.br ou telefone 3313-8770.

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 Trecho 03, Lotes 625/695, Ed. SIA Centro Empresarial, Cobertura "C", Brasília-DF, CEP 71.200-030, 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 documento compatível.

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 ou documento compatível, 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.

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 fevereiro de 2020

Antonio Julien Bertin Koffi N'Guessan
Gerente de Serviços
Senac – DF

CONCORRÊNCIA PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 02/2020

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

N.º	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANTIDADE ESTIMADA
01	ABACAXI PÉROLA: 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.	Kg	1300
02	ABACATE EXTRA: 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	135
03	ABÓBORA ITALIANA EXTRA: 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	210
04	ABÓBORA JAPONESA EXTRA: 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	300
05	ABÓBORA MORANGA: 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	15
06	ACELGA: 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	Maço	60

	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.		
07	AGRIÃO: 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 conserv: 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.ação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato	Maço	100
08	ALECRIM FRESCO: 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.	Maço	474
09	ALFACE AMERICANA: 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.	Maço	185
10	ALFACE CRESPA: 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.	Maço	152
11	ALFACE LISA: Deverá ser procedente de espécimes vegetais	Maço	222

	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.		
12	ALHO COM CASCA NACIONAL (TP 5 A 6): 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	Maço	180
13	ALHO PORÓ: 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.	Maço	850
14	ALHO SEM CASCA: 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	300
15	AMEIXA IN NATURA: 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	15
16	AMORA: 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	Bandeja	270
17	ASPARGO IN NATURA: 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	Maço	80
18	BANANA DA TERRA: 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	Kg	141

	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.		
19	BANANA NANICA: 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	120
20	BANANA NANICA VERDE: Verde, 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	15
21	BANANA PRATA: 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	152
22	BATATA DOCE: 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	150
23	BATATA INGLESA ESPECIAL EXTRA: 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	1900
24	BERINJELA: 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	525
25	BETERRABA: Porte médio/grande de boa qualidade, fresca,	Kg	210

	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.		
26	BROCOLIS: 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	Maço	520
27	BRÓCOLIS JAPONÊS: 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	Maço	60
28	CAJU IN NATURA: 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	15
29	CARÁ: 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	24
30	CEBOLA NACIONAL: 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	1660
31	CEBOLA ROXA: 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	Kg	150

	casca e razies. 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.		
32	CEBOLINHA: 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.	Maço	1554
33	CENOURA EXTRA: 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	Kg	980
34	CEREJA IN NATURA: 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	168
35	CHEIRO VERDE: 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	Maço	168
36	CHUCHU EXTRA: 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.	Kg	230
37	COCO SECO: 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.	Kg	567
38	COCO VERDE, IN NATURA: De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não deverá apresentar rachaduras ou manchas na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	Unidade	36

	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.		
39	COENTRO: 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	Maço	1470
40	COUVE MANTEIGA: 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.	Maço	425
41	COUVE-FLOR: 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	Unidade	266
42	ERVILHA TORTA, IN NATURA: Sem defeitos graves, não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. 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	Kg	25
43	CHICÓRIA (ESCAROLA): Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. 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	Unidade	207
44	ESPINAFRE: Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. 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	Maço	275
45	FIGO IN NATURA TIPO 10. 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	18

	transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.		
46	GENGIBRE IN NATURA: 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	63
47	GOIABA VERMELHA: 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	54
48	HORTELÃ: 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.	Maço	650
49	KIWI: 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	135
50	LARANJA BAHIA: 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	66
51	LARANJA PÊRA: 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	730
52	LIMÃO SICILIANO: De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor	Kg	336

	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		
53	LIMÃO TAHITI: 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	1018
54	MAÇÃ FUJI: 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	500
55	MAÇÃ GALA (SOLTA): 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	141
56	MAÇÃ VERDE (GRANNY SMITH): 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	110
57	MAMÃO FORMOSA: 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	108
58	MAMÃO PAPAIA (HAVAIANO): 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	24
59	MANDIOCA AMARELA: De ótima qualidade e sem defeitos,	Kg	450

	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		
60	MANGA PALMER: 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	300
61	MANGA THOMMY: 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	15
62	MANJERICÃO: 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.	Maço	960
63	MARACUJÁ: 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	168
64	MAXIXE: 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	15
65	MELANCIA: 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	492

66	MELÃO: 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	270
67	MEXIRICA: 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	30
68	MILHO VERDE EM ESPIGA: 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 maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Kg	225
69	MINI MORANGA: 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	90
70	MIRTILO: 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	21
71	MORANGO, IN NATURA, CAIXA COM QUATRO BANDEJAS: 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.	Caixa	504
72	NABO: 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.	Unidade	48
73	NIRÁ: 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	Maço	60

	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		
74	OVO DE GALINHA. Extra branco, bandeja com 12 unidades.	Dúzia	1200
75	OVO DE GALINHA. Extra, branco, caixa com 360 unidades.	Caixa	450
76	OVO DE CODORNA EM CONSERVA, 1 KG. a embalagem deve conter: informações nutricionais, data de validade, identificação da marca, número do lote e procedência.	Pacote	15
77	PEPINO EXTRA: 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	30
78	PEPINO JAPONÊS EXTRA: 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	248
79	PEQUI INTEIRO IN NATURA: 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	15
80	PERA WILLIAMS: 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	381
81	PIMENTA DE CHEIRO: 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	9
82	PIMENTÃO AMARELO: 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	395
83	PIMENTÃO VERDE EXTRA: De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor	Kg	412

	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		
84	PIMENTÃO VERMELHO: 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	414
85	QUIABO: 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	60
86	RABANETE: 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.	Maço	60
87	REPOLHO BRANCO: 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	150
88	REPOLHO ROXO: 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	255
89	RÚCULA: 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.	Maço	158
90	SALSA CRESPA: De ótima qualidade e sem defeitos,	Maço	30

	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		
91	SALSA LISA: Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. 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	Maço	800
92	SALSÃO (AIPO): Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. 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	Maço	332
93	SALSINHA: Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. 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	Maço	402
94	SÁLVIA: Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. 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	Maço	228
95	TOMATE CAQUI: Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, e deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. 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	Kg	30
96	TOMATE CEREJA: 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.	Bandeja	990
97	TOMATE EXTRA: 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 23 Deverá apresentar grau de maturação tal que	Kg	1458

	permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.		
98	TOMATE ITALIANO: 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	1632
99	UVA ITÁLIA: 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	86
100	UVA NIAGARA: 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	45
101	UVA RUBI: 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	45
102	VAGEM FRANCESA EXTRA: 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	90

DESCRIÇÃO DO OBJETO	PERCENTUAL DE DESCONTO ESTIMADO
Contratação de empresa especializada para o fornecimento de hortifrúti, para atender as demandas e necessidades das Unidades Educacionais que operacionalizam os cursos dos segmentos de Gastronomia e Produção Alimentícia 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. A contratação terá o prazo de 12 (doze) meses	**5%**
O Percentual de desconto deverá ser ÚNICO e aplicado sobre o valor unitário obtido pelo preço máximo do produto, dividido pela quantidade máxima da caixa. Deverá ser utilizada a tabela emitida na segunda-feira para os produtos fornecidos de terça a quinta-feira. A tabela emitida na quinta-feira deverá será utilizada para os produtos fornecidos de sexta a segunda-feira.	

OBSERVAÇÕES DIVERSAS DA ENTREGA	
PRAZO DE ENTREGA	De segunda a sexta-feira, diariamente conforme demanda da unidade.
OBS.:	Cópia da Nota Fiscal eletrônica deve ser encaminhada obrigatoriamente com arquivo XML para a o e-mail: escritafiscal@senacdf.com.br, informando no campo "assunto" nome do fornecedor e número da nota fiscal.
CEP PLANO PILOTO	
RAZÃO SOCIAL	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC
CNPJ	03.296.968/0006-00
INSC. ESTADUAL	07.401.119/004-70
ENDEREÇO	SEPS – EQ 703/903 EM, CONJUNTO A S/N
DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA	SEGUNDA A SEXTA – HORÁRIO COMERCIAL
CEP AÇÕES MÓVEIS	
RAZÃO SOCIAL	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC
CNPJ	03.296.968/0017-62
INSC. ESTADUAL	07.401.119/017-94
ENDEREÇO	SIA Trecho 03 Lotes 625/695, Ed. SIA Centro Empresarial, Cobertura "C"
DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA	SEGUNDA A SEXTA – HORÁRIO COMERCIAL
CONTATOS	(61) 3217-3010 / 3361-8927
CEP TAGUATINGA	
RAZÃO SOCIAL	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC
CNPJ	03.296.968/0002-86
INSC. ESTADUAL	07.401.119/006-31
ENDEREÇO	SETOR G NORTE – QNG S/N ÁREA ESPECIAL 39 – TAGUATINGA DF
DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA	SEGUNDA A SEXTA – HORÁRIO COMERCIAL
CONTATOS	3354-1686 / 3355-2655
CEP TURISMO HOSPITALIDADE E LAZER	
RAZÃO SOCIAL	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC
CNPJ	03.296.968/0007-90
INSC. ESTADUAL	07.401.119/007-12
ENDEREÇO	SC/S QD 5 BL C LOTES 27 E 28
DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA	SEGUNDA A SEXTA – HORÁRIO COMERCIAL
CONTATOS	3447-6271 / 3321-8617

CONCORRÊNCIA PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 02/2020

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).

CONCORRÊNCIAPARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 02/2020

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", Brasília-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 02/2020, registrar os preços para a eventual aquisição de hortifrúti, para atender as demandas e necessidades das Unidades Educacionais que operacionalizam os cursos dos segmentos de Gastronomia e Produção Alimentícia 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 hortifrúti, para atender as demandas e necessidades das Unidades Educacionais que operacionalizam os cursos dos segmentos de Gastronomia e Produção Alimentícia 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 hortifrúti, para atender as demandas e necessidades das Unidades Educacionais que operacionalizam os cursos dos segmentos de Gastronomia e Produção Alimentícia do Senac-DF.	(_____)*

*O Percentual de desconto deverá ser ÚNICO e aplicado sobre o valor unitário obtido pelo preço máximo do produto, dividido pela quantidade máxima da caixa. Deverá ser utilizada a

tabela emitida na segunda-feira para os produtos fornecidos de terça a quinta-feira. A tabela emitida na quinta-feira deverá será utilizada para os produtos fornecidos de sexta a segunda-feira.

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 se tornar 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 **Pedido de Compra**, 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 **Pedido de Compras**, nos horários compreendidos no **Anexo I**, mediante a apresentação da respectiva Nota Fiscal e do **Pedido de Compra**.

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.

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

5.5 - 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.

7.11 – Transportar os alimentos em carro próprio para esse fim, de acordo com a IN N° 16 de 23/05/2017, última resolução vigente do regulamento técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos.

7.12 - Os entregadores de matéria-prima nas Unidades do Senac-DF devem se apresentar uniformizados e em condições adequadas de higiene. 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 capitulo 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."*

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 documento compatível.

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 ou documento compatível, 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 quíntuplo 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 2020

Diretor Regional	Presidente do Conselho Regional
Senac-DF	Senac-DF

FORNECEDOR(ES)

Testemunhas:

1ª. _____

2ª. _____