



## **Anexo I**

# **TERMO DE REFERÊNCIA**

Fornecimento e Distribuição de hortifrutigranjeiros,  
para as unidades de Gastronomia do Senac DF

**Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial**  
**Departamento Regional do Distrito Federal**

SIA Trecho 03 Lotes 625/695, Ed. SIA Centro Empresarial,  
Cobertura "C", Brasília-DF – CEP 71.200-030  
Tel.: 61 3313-8828 [www.df.senac.br](http://www.df.senac.br)

## SUMÁRIO

<b>1. IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE .....</b>	<b>3</b>
<b>2. JUSTIFICATIVA.....</b>	<b>3</b>
<b>3. OBJETO .....</b>	<b>3</b>
<b>4. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO .....</b>	<b>3</b>
<b>5. REGISTRO DE PREÇOS.....</b>	<b>4</b>
<b>6. LOCAL DE EXECUÇÃO/ENTREGA DO SERVIÇO/BEM .....</b>	<b>4</b>
<b>7. PRAZO DE ENTREGA OU INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS .....</b>	<b>5</b>
<b>8. AMOSTRA/PROVA DE CONCEITO .....</b>	<b>6</b>
<b>9. VISTORIA .....</b>	<b>6</b>
<b>10. MÉTODO DE ADJUDICAÇÃO .....</b>	<b>6</b>
<b>11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.....</b>	<b>7</b>
<b>12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.....</b>	<b>8</b>
<b>13. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL.....</b>	<b>8</b>
<b>14. SANÇÕES.....</b>	<b>9</b>

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE

1.1. Diretoria de Educação Profissional e Tecnológica – DEP

### 2. JUSTIFICATIVA

2.1. Contratação de empresa especializada para aquisição de hortifrutigranjeiros, para atender as demandas e necessidades das Unidades Educacionais que operacionalizam os cursos dos segmentos de Gastronomia e Produção Alimentícia e Técnico em Nutrição e Dietética do Senac-DF.

2.2. Para isso, foi levantado o quantitativo com base nas listas básicas dos cursos previstos conforme o Plano de Aplicação 2022 (Planejamento anual de cursos), levantamento da demanda conforme o histórico de compra na unidade.

2.3. Os valores levantados possuem uma margem de percentual para um possível aumento nas ofertas de cursos visando novos projetos, incluindo a previsão do aumento dos laboratórios de gastronomia e o aumento das parcerias PSG que possam vir a ocorrer no ano de 2022.

2.4. A presente contratação é referente aos itens não contemplados na tabela SIMA (CEASA), que já foi licitada.

### 3. OBJETO

3.1. Contratação de empresa especializada para aquisição de hortifrutigranjeiros, com base no preço fixo de forma continuada e fracionada, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

### 4. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Lote único			
ITEM	OBJETO	UNIDADE	VALOR
1	Aquisição de hortifrutigranjeiros, sob demanda, conforme Anexo I.	1	

- 4.1. A Ata de Registro de Preços terá o prazo de 12 (doze) meses.
- 4.2. **Os pedidos mínimos serão no valor de R\$ 100,00, por Pedido de Compra.**
- 4.3. As entregas previstas no item serão efetuadas às Segundas-feiras, Quartas-feiras e Sextas-feiras nas unidades do Senac DF, a contar do recebimento do pedido.

## 5. REGISTRO DE PREÇOS

Portanto, para a determinação de que o processo seja de registro de preços, deve-se justificar segundo um ou mais dos incisos acima.

- 5.1. A contratação será com registro de preços?

SIM.

**Justificativa** (Art. 33 do Regulamento nº 958/2012 do Senac):

- Conforme inciso I - quando for mais conveniente que a aquisição demande entrega ou fornecimento parcelado;
- Conforme inciso II - quando, pelas características do bem ou do serviço, houver necessidade de aquisições frequentes; ou
- Conforme inciso III - Quando não for possível estabelecer, previamente, o quantitativo exato para o atendimento das necessidades.

## 6. LOCAL DE EXECUÇÃO/ENTREGA DO SERVIÇO/BEM

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, QUARTA E QUINTA-FEIRA – HORÁRIO 7h às 16h.
CONTATOS	3354-1686 / 3355-2655

<b>SENAC SEDE</b>	
RAZÃO SOCIAL	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC
CNPJ	03.296.968/0001-03
INSC. ESTADUAL	07.401.119/001-27
ENDEREÇO	SIA TRECHO 03 LOTES 625/695, Cobertura “C”
DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA	SEGUNDA, QUARTA E QUINTA-FEIRA – HORÁRIO 7h às 16h.
CONTATOS	3313-8867 / 3313-8820
<b>CEP TURISMO HOSPITALIDADE E LAZER</b>	
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, QUARTA E QUINTA-FEIRA – HORÁRIO 7h às 16h.
CONTATOS	3447-6271 / 3321-8617

## **7. PRAZO DE ENTREGA OU INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 7.1. O prazo de entrega dos itens é de 2 dias úteis, contados do recebimento do Pedido de Compra, em remessa única, nos endereços previstos no item anterior.
- 7.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 7.4. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo.
- 7.5. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

## **8. AMOSTRA/PROVA DE CONCEITO**

8.1. Poderá ser exigida Amostra (bens) ou Prova de Conceito (serviços)?

Não.

## **9. VISTORIA**

9.1. Haverá exigência de vistoria para a presente licitação?

Não

## **10. MÉTODO DE ADJUDICAÇÃO**

10.1. A licitação será processada:

Por lote.

10.2. A aquisição por lote visa economia de escala, se trata de bens da mesma natureza e poucos itens, sendo a mesma especificidade, levou-se em consideração critérios de economicidade logísticos, tanto para a administração como para as empresas, bem como um número reduzido de Atas ou contratações, o que facilita tanto a logística quanto a gestão contratual.

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

11.1. São obrigações da CONTRATADA, além daquelas previstas no Edital e seus anexos:

- I. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.
- II. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- III. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, o objeto com avarias ou defeitos;
- IV. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- V. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação
- VI. Responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;
- VII. Os entregadores de matéria-prima nas Unidades do Senac-DF, devem se apresentar uniformizados e em condições adequadas de higiene. De acordo com a Instrução Normativa Nº 16, DE 23 de maio de 2017 da Subsecretaria de Vigilância à Saúde, da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal de 23/05/2017.
- VIII. O transporte de alimentos deve ser feito em carro próprio para esse fim. De acordo com a norma citada no inciso I, última resolução vigente do regulamento técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos.

11.2. Respeitar as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências da CONTRATANTE.

11.3. As entregas serão as Segundas-feiras, Quartas-feiras e Sextas-feiras nas unidades do Senac DF conforme a Ordem de Compra nos horários de 7h às 12 e 13h às 16h.

IX. A contratada observará a RESOLUÇÃO RDC ANVISA 216/04, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014 (Dispõe Regulamento Técnico de Boas

Práticas para Serviços de Alimentação) e a RDC 52 de 22 de outubro de 2009 (Dispõe sobre o controle de pragas urbanas.)

## **12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

### **12.1. São obrigações do CONTRATANTE:**

- I. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- II. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- III. Comunicar imediatamente à CONTRATADA quaisquer irregularidades apresentadas na entrega do objeto;
- IV. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- V. Notificar a CONTRATADA, por escrito, de qualquer problema verificado com o fornecimento dos materiais, fixando prazo para sua correção;
- VI. Efetuar os pagamentos devidos nas condições estabelecidas.

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

## **13. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

13.1. A licitante vencedora deverá atender aos critérios de sustentabilidade e observância às regras ambientais para atividade potencialmente poluidoras previstas na legislação pertinente.

13.2. Que sejam observados os requisitos sustentáveis ou de menor impacto ambiental.

13.3. A licitante vencedora se compromete a destinar, sempre que possível, todos os resíduos de forma ambientalmente correta, sempre priorizando materiais que sejam menos agressivos ao meio ambiente e possibilitem

reutilização futura, bem como deverá dar ênfase nos princípios da redução, reutilização e reciclagem.

## **14. SANÇÕES**

14.1. Comete infração administrativa o licitante/adjudicatário que cometer as seguintes condutas decorrentes do processo licitatório:

- a. Recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b. Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- c. Apresentar documentação falsa;
- d. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- e. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- f. Não entrega da amostra ou apresentação da prova de conceito no prazo estabelecido, quando exigido;
- g. Não manter a proposta;
- h. Cometer fraude fiscal;
- i. Comportar-se de modo inidôneo.

14.2. No caso das condutas acima, quando operada a inexecução total ou parcial, ou qualquer outra inadimplência prevista no instrumento convocatório, a licitante estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

I. Advertência;

II. Multa:

- a. 10% (dez por cento), sobre o valor da compra/serviço, e cancelamento do Contrato, 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 Licitante recusar assinar o instrumento de contrato ou equivalente;
- c. Moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) do valor estimado do objeto ao dia, limitado a quinze dias corridos, em caso de atraso na entrega. Após o décimo quinto dia de atraso injustificado e a critério da Administração do Senac-DF, 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. 10% (dez 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, somado à moratória;
  - e. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
  - f. No caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual da alínea acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- III. Suspensão do direito de participar de licitações com o Senac pelo prazo por até 02 (dois) anos;
- IV. Perda do direito à contratação e perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento convocatório, no caso da conduta prevista na alínea "a" do item 15.1, conforme o art. 31 da Resolução nº 958/2012.

14.3. As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas em conjunto com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

14.5. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, será possível a cobrança do valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

14.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo que garanta o contraditório e a ampla defesa.

14.7.1. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o

caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao Senac-DF, observado o princípio da proporcionalidade.

**14.8.** É vedada a participação de empresas declaradas inidôneas pelo TCU ou impedidas de licitar com o Senac.

## ANEXO I

Tabela

HORTIFRUTIGRANJEIROS NÃO CONTEMPLADOS NA TABELA SIMA – ESTIMATIVA COMPRA ANUAL				
ITEM	INSUMO	UNID. MED	ESPECIFICAÇÃO	TOTAL
1	ABACATE AVOCADO	KG	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.	112
2	ABÓBORA BAIANINHA OU PAULISTINHA (800G A PEÇA)	KG	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.	77

3	<b>ABÓBORA DE PESCOÇO</b>	KG	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.	91
4	<b>ALFACE FRISÉE</b>	MÇ	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.	21
5	<b>ALFACE ROMANA</b>	MÇ	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.	91

6	<b>ALFACE ROXA</b>	MÇ	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.	168
7	<b>ALFAVACA</b>	MÇ	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.	77

8	<b>BATATA ASTERIX</b>	KG	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.	182
9	<b>BATATA BOLINHA</b>	KG	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.	133
10	<b>BROTO DE FEIJÃO</b>	KG	Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, sem material terroso ou sujidade.	21

11	<b>CAPIM SANTO</b>	MÇ	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.	84
12	<b>CEBOLETE</b>	MÇ	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 100g. 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.	119
13	<b>ESTRAGÃO</b>	MÇ	Sem defeitos, 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.	28

14	<b>FLOR COMESTÍVEL</b>	UND	Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, sem material terroso ou sujidade. Flor de mel, borragem ou cravina.	70
15	<b>FRAMBOESA</b>	BJ	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.	315
16	<b>GIPSÓFILAS OU MOSQUITINHO</b>	HASTE	Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, sem material terroso ou sujidade.	84
17	<b>JAMBÚ</b>	MÇ	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.	154
18	<b>MELANCIA BABY OU PINGO DOCE</b>	KG	De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. 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.	378

19	<b>MINI MORANGA</b>	KG	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.	14
20	<b>MIRTILO</b>	KG	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.	7
21	<b>ORÉGANO</b>	MÇ	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.	63

22	<b>ORA-PRO-NOBIS</b>	MÇ	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, 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.	14
23	<b>PIMENTA CALABRESA IN NATURA</b>	KG	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 sem material terroso ou sujidade; 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.	21
24	<b>PIMENTA CUMARI</b>	KG	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 sem material terroso ou sujidade; 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.	7

25	<b>PIMENTA CHIPOTLE</b>	KG	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 sem material terroso ou sujidade; 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.	7
26	<b>PIMENTA DEDO DE MOÇA IN NATURA</b>	KG	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 sem material terroso ou sujidade; 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.	56
27	<b>PIMENTA JALAPENO</b>	KG	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 sem material terroso ou sujidade; 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.	7

28	<b>PIMENTA MALAGUETA, IN NATURA.</b>	KG	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 sem material terroso ou sujidade; 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.	14
29	<b>ROSA OU MINI ROSAS CORES</b>	HASTE	Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, sem material terroso ou sujidade.	70
30	<b>RÚCULA (MINI)</b>	MÇ	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, 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.	7
31	<b>SALSA CRESPA</b>	MÇ	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 150g. 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.	42

32	<b>TOMILHO FRESCO</b>	MÇ	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 70g. 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.	1505
33	<b>TOMATE SWEET GRAPE</b>	KG	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.	35
34	<b>UVA THOMPSON</b>	KG	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.	140

35	<b>VINAGREIRA (CUXÁ)</b>	MÇ	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, 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.	14
----	------------------------------	----	--	----