

- I – EDITAL **SESI/DF Nº 043/2015**
- II – REGÊNCIA LEGAL: REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DO Sesi
- III – MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS
- IV – PROCESSO Nº 008.812/2015
- V – TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR LOTE (**Critério de Julgamento Maior Percentual de Desconto**)
- VI – FORMA DE FORNECIMENTO: CONFORME DEMANDA DO ALMOXARIFADO DO Sesi – CIF/BRASÍLIA – DF
- VII – RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO E PROPOSTAS
 - **DATA: 03/12/2015**
 - **HORA: 09h30min**
 - **LOCAL: SRIA AE OE 23, Lote E – Sesi GUARÁ - GUARÁ II - Brasília – DF.**

- I – EDITAL **SESI/DF Nº 043/2015**
 - II – REGÊNCIA LEGAL: REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DO SESI
 - III – MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS
 - IV – PROCESSO Nº 008.812/2015
 - V – TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR LOTE (**Critério de Julgamento Maior Percentual de Desconto.**)
 - VI –FORMA DE FORNECIMENTO: CONFORME DEMANDA DO ALMOXARIFADO DO SESI – CIF/BRASÍLIA – DF
 - VII – RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO E PROPOSTAS
- **DATA: 03/12/2015**
 - **HORA: 09h30min**
 - **LOCAL: SRIA AE QE 23, Lote E – Sesi GUARÁ - GUARÁ II - Brasília – DF.**

1 – DA CONVOCAÇÃO

- 1.1. O Departamento Regional do Distrito Federal do SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - Sesi/DF, com sede no SIA Trecho 03, Lote 225, Brasília - DF, por meio de sua Portaria Sesi Nº167/2015, de 23 de novembro 2015, nos termos do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi/DF, devidamente publicado no DOU de 16/09/1998, com posteriores alterações publicadas em 26/10/2001, 11/11/2002 e 24/02/2006 e Resolução nº 01/2011 de 29/03/2011, torna público que promoverá **LICITAÇÃO SOB A MODALIDADE DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO, TIPO MENOR PREÇO POR LOTE, às 09h30min, do dia 03 de dezembro 2015**, na forma e condições contidas neste Edital.
- 1.2. O Sistema de Registro de Preços tem como objeto manter o registro de proposta vantajosa para atendimento às necessidades e conveniência do Sesi/DF.
- 1.3. O Sesi/DF não se obriga a contratar com o licitante vencedor, podendo realizar licitação específica para a contratação do objeto do presente Edital, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá sempre referência.

2 – DO OBJETO

- 2.1. Constitui objeto desta licitação o Registro de preços para aquisição de Gêneros Alimentícios (hortifrutigranjeiros in natura e processados) com base no preço do dia para atender o fornecimento de refeições, sobremesas e lanches produzidos pela Central de Produção de Alimentos do Sesi-Guará e o Restaurante da CNI (Confederação Nacional da Indústria), conforme especificações técnicas e quantidades constantes no Anexo I do presente Edital.
- 2.2. O edital de licitação com seus Anexos poderão ser solicitados no endereço: SIA Trecho 3, Lote 225, ED. FIBRA, Brasília-DF, de segunda a sexta-feira, das 09h às 11h30 e das 14h às 17h ou pelo telefone (61) 3362-6172.

3 – DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO / DO PRAZO E LOCAIS PARA ENTREGA DO OBJETO

- 3.1. **Gerenciamento da Ata de Registro de Preço:** o gerenciamento da Ata de Registro de Preços caberá ao Serviço Social da Indústria – Sesi-DR/DF, por meio de sua Coordenação de Produção da Central de Produção de Alimentos – CPA, do Sesi/Guará.
- 3.2. **Do prazo de entrega:** a contratada deverá entregar, de segunda a sexta-feira, no período de 8h30 as 11h30, no local indicado pelo Sesi/Guará, os produtos solicitados, conforme programação semanal que será enviada à CONTRATADA. Eventualmente a contratada deverá entregar produtos constantes em extraprogramação, conforme solicitação da contratante em período inferior a esse.
- 3.3. **Dos locais de entrega:**
 - 3.3.1. **Sesi Guará (Almoxarifado de Gêneros Alimentícios)** – SRIA QE 23, Lote E, Área Especial Guará II, CEP: 71.050-230.

3.3.2. Restaurante da CNI – SBN, Quadra 01, Ed. ROBERTO SIMONSEM, 2º Subsolo – Brasília-DF, CEP: 70.040-903.

4 – DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

- 4.1.** Poderão participar desta licitação as pessoas jurídicas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, observadas as condições inerentes à habilitação.
- 4.1.1.** Para se manifestar nas fases desta licitação, as participantes poderão credenciar um único representante, por instrumento público de procuração ou por **procuração particular, esta com reconhecimento de firma**, dispensada a exigência quando presente o seu representante legal, assim comprovado mediante apresentação dos documentos constitutivos da Licitante (contrato social, estatutos e atas que elegeram a Diretoria).
- 4.1.2.** O representante da empresa deverá se identificar com a apresentação do documento de identidade original.
- 4.2.** Nenhum interessado poderá participar da presente licitação representando mais de uma licitante.
- 4.3.** O não credenciamento do representante impedirá qualquer pessoa presente de se manifestar e responder pela licitante, sem prejuízo do direito de oferecimento dos envelopes de documentos de habilitação e de proposta.
- 4.4.** Fica assegurada às licitantes, a qualquer tempo, mediante juntada dos documentos previstos neste item, a substituição do seu representante legal junto ao certame.
- 4.5.** Estarão impedidas de participar desta licitação pessoas jurídicas que:
- a) Estejam sob decretação de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial (conforme Lei nº 11.101/2005), dissolução ou liquidação;
 - b) Estejam suspensas de licitar com o Sesi/DF;
 - c) Tenham participação, a que título for, de dirigentes ou empregados do Sesi/DF.
- 4.6.** Estarão impedidas de participar da licitação, direta ou indiretamente:
- a) Empregado, dirigente ou Conselheiro do **Sesi/DF**;
 - b) Empresas que tenham entre seus dirigentes, gerentes, sócios e/ou responsáveis técnicos empregados, dirigentes, Conselheiro, membro titular ou suplente da Comissão de Licitação do **Sesi/DF**;
 - c) Empresas que tenham entre seus dirigentes, gerentes, sócios e/ou responsáveis técnicos cônjuge ou parente até segundo grau de empregados, dirigentes ou Conselheiros do **Sesi/DF**.

5 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 5.1.** Qualquer pessoa poderá **até 2 (dois) dias úteis anteriores a data de abertura**, solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do certame, mediante documento endereçado ao **Sesi/DF**, fazendo referência ao número deste Edital e protocolada no seguinte endereço: **SIA Trecho 3, Lote 225, Edifício FIBRA, CEP 71200-030 Brasília – DF**.
- 5.2.** Não serão aceitas as impugnações enviadas por qualquer meio eletrônico.
- 5.3.** Caberá ao Pregoeiro encaminhar o assunto acompanhado de parecer à Autoridade Superior a quem compete decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 5.4.** Acolhida a petição contra o ato convocatório ou havendo necessidade de prazo maior para julgamento da questão, nova data será designada pelo Pregoeiro para a realização do certame, informando aos licitantes.

6 – DO CREDENCIAMENTO

- 6.1.** As procurações de que trata o subitem 4.1.1 deste Edital deverão ser apresentadas fora dos envelopes e no momento da entrega destes. A licitante deverá providenciar cópia devidamente autenticada por tabelião de notas (Cartório) ou cópia simples, acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio, a qual ficará retida nesta licitação.

7 – DO RECEBIMENTO DO CREDENCIAMENTO E DOS ENVELOPES DE PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

7.1. Os envelopes de “PROPOSTA DE PREÇOS” e “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO” e o documento de credenciamento serão recebidos pelo Pregoeiro **até às 09h30min, do dia 03 de dezembro de 2015**, na sala de reunião da Comissão de Licitação do Sesi-DF, situada no **SRIA AE QE 23, Lote E – Sesi GUARÁ - GUARÁ II - Brasília – DF**.

7.2. Os envelopes de “PROPOSTA DE PREÇOS” e “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO” deverão ser entregues ao Pregoeiro pelo representante legal da licitante em 02 (dois) envelopes distintos, fechados, lacrados e rubricados, contendo cada um, além do **nome, telefone/fax, razão ou denominação social e endereço da licitante**, a designação de seu conteúdo assim especificado:

7.2.1. ENVELOPE “A” - PROPOSTA DE PREÇOS
SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – DEPARTAMENTO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – Sesi/DF
COMISSÃO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 043/2015

7.2.2. ENVELOPE “B” - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – DEPARTAMENTO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – Sesi/DF
COMISSÃO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 043/2015

7.3. Não será aceito pelo Pregoeiro do **Sesi/DF**, em hipótese alguma, documentação de habilitação e proposta de preços encaminhada por fac-símile (*fax*) ou correio eletrônico (*e-mail*).

7.4. Uma vez entregues e recebidos os envelopes de “PROPOSTA DE PREÇO” e “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO” e iniciada a abertura destes, não serão admitidas juntadas de outros documentos, nem quaisquer ressalvas, retificações ou emendas, que possam influir no resultado final desta Licitação, ressalvadas aquelas destinadas a sanar apenas erros materiais, alterações essas que serão analisadas pelo Pregoeiro.

7.5. A licitante que desejar se utilizar da via postal deverá acondicionar os envelopes “A” e “B”, todos devidamente lacrados, em um único envelope e endereçá-lo à Coordenação Integrada de Compras, localizada no SIA Trecho 03 Lote 225 ED. FIBRA, Brasília – DF CEP: 71.200-030, mencionando **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Sesi-DF Nº 043/2015**.

7.6. Os envelopes enviados na forma do subitem anterior somente serão aceitos pelo Pregoeiro, se forem entregues até o horário de encerramento de recebimento dos envelopes, designado no subitem 7.1 e desde que rigorosamente fechados, sem qualquer violação de seu conteúdo.

7.7. Ao Pregoeiro não se responsabilizará por eventuais extravios de documentos enviados sob a forma descrita no subitem 7.5, não cabendo às licitantes que se utilizarem deste expediente qualquer tipo de tratamento diferenciado.

8 – DA PROPOSTA DE PREÇOS – (ENVELOPE “A”)

8.1. Deverá atender aos requisitos abaixo:

- a) Ser datada com a mesma data da abertura dos envelopes, redigida em língua portuguesa, em papel timbrado ou com identificação segura da licitante, datilografada ou digitada, em 1 (uma) única via, devidamente assinada, sem quaisquer emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, contendo a razão ou denominação social, o endereço, nº do telefone, nº do fax, e-mail, CNPJ/MF e, de preferência, código e nome do Banco, da Agência e o número da conta bancária da licitante;
- b) **Apresentar percentual de desconto unitário, até duas casas decimais para os itens descritos em cada lote do Anexo II deste Edital, bem como desconto total de cada Lote e global da proposta em algarismo e por extenso;**
- c) **Informar a marca do objeto cotado;**
- d) Ser entregue no local, dia e hora estabelecidos no subitem 7.1 deste Edital;

- e) Ser assinada em sua parte final, bem como rubricada em todas as folhas, pelo representante legal da licitante;
 - f) Ter indicação de que o prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, contados da data marcada para o seu recebimento, ficando estabelecido que, na sua omissão, será considerado esse prazo. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos;
 - g) Constar os dados do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preço/Autorização de Fornecimento/Contrato (nome completo, nº do documento de identidade, nº do CPF, estado civil, nacionalidade, endereço completo, profissão, cargo que exerce e e-mail da empresa);
- 8.2.** No valor final a ser faturado ao SESI/DF, deverão estar incluídos todos os tributos (impostos, taxas, contribuições de melhoria) e todas as despesas diretas e indiretas com fretes, transporte, encargos fiscais, tributários, comerciais, taxas e demais encargos e despesas a qualquer título, incidentes sobre o objeto desta licitação. Em nenhuma hipótese, poderá ser alterado o conteúdo da Proposta apresentada, seja com relação ao preço, ao pagamento, ao prazo ou a qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais.
- 8.3.** A empresa contratada assumirá inteira responsabilidade pela qualidade do objeto deste edital, bem como manterá a documentação de habilitação atualizada.
- 8.4.** A simples participação na presente Licitação evidencia ter a licitante que se candidatar, examinado cuidadosamente este Edital e seus Anexos, e se inteirado de todos os seus detalhes, condições e exigências e com eles haver concordado.
- 8.5.** Não serão levadas em consideração, para efeito de julgamento, propostas de preços que contenham opções, bem como proposta condicional, alternativa ou que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, sendo objeto de desclassificação aquelas que não atenderem às especificações e exigências deste Edital e seus Anexos.

9 – DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

- 9.1.** O julgamento do Pregão Presencial observará o seguinte procedimento:
- 9.1.1.** Abertura dos envelopes contendo as propostas de preços das licitantes;
 - 9.1.2.** Classificação, para a fase de lances verbais, da proposta de menor preço e daquelas que não excedam 15% (quinze por cento) deste menor valor;
 - 9.1.3.** Quando não forem classificadas no mínimo 03 (três) propostas na forma definida no subitem anterior, serão classificadas as que atendam às demais condições definidas no instrumento convocatório, a de menor preço e as duas melhores propostas de preço subsequentes;
 - 9.1.4.** A classificação de apenas uma proposta não inviabilizará a realização da fase de lances verbais;
 - 9.1.5.** Da desclassificação das propostas de preços somente caberá pedido de reconsideração para ao Pregoeiro, com a justificativa das razões, a ser apresentada de imediato, oralmente ou por escrito, na mesma sessão pública que vier a ser proferida;
 - 9.1.6.** Ao Pregoeiro analisará e decidirá de imediato o pedido de reconsideração, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão pública;
 - 9.1.7.** Da decisão do Pregoeiro relativa ao pedido de reconsideração, não caberá recurso.

10 – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

- 10.1.** Os preços constantes no Anexo I – Planilha Estimativa de Preços correspondem à referência de preço máximo a que o SESI/DF está disposto a pagar pelo objeto da licitação.
- 10.2.** Não serão aceitas propostas comerciais com preço unitário e total acima dos valores estimados pelo SESI/DF.
- 10.3.** A apresentação de proposta com valor acima do estimado pelo SESI/DF não implicará na sua desclassificação automática, sendo facultado ao licitante que estiver presente no certame, a readequação dos valores.

11 – DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- 11.1.** Realizada, pelo Pregoeiro, a classificação das propostas escritas, terá início a fase de apresentação de lances verbais, observando-se:
- 11.1.1.** Ao Pregoeiro fará uma rodada de lances, convidando o autor da proposta escrita de maior preço classificada para fazer o seu lance e, em seguida, os demais classificados na ordem decrescente de preços;
 - 11.1.2.** Havendo lance, ao Pregoeiro realizará uma nova rodada de lances, convidando o autor que, no momento estiver com a proposta de maior preço e, assim, sucessivamente até que, numa rodada completa não haja mais lances e se obtenha, em definitivo, o menor preço;
 - 11.1.3.** Somente serão considerados os lances inferiores ao último menor preço obtido;
 - 11.1.4.** A licitante que não apresentar lance numa rodada não ficará impedida de participar de nova rodada, caso ocorra;
 - 11.1.5.** Não havendo lances verbais na primeira rodada, serão consideradas as propostas de preços escritas, classificadas para esta fase;
 - 11.1.6.** Ao Pregoeiro, após declarar encerrada a fase de lances verbais, ordenará os lances na ordem crescente de preços.
- 11.2.** Antes de declarar o vencedor, ao Pregoeiro promoverá a abertura e a verificação da documentação relativa à habilitação da licitante que, na ordenação feita pelo Pregoeiro, apresentou o menor preço.
- 11.2.1.** Em caso de inabilitação ou de descumprimento de qualquer outra exigência estabelecida, caberá ao Pregoeiro convocar o autor do segundo menor lance e, se necessário observado a ordem crescente de preços, os autores dos demais lances, desde que atenda ao critério de aceitabilidade estabelecido;
 - 11.2.2.** Os documentos a serem apresentados para cumprimento das exigências estão relacionados no Item 12 deste Edital.

12 – DA HABILITAÇÃO – (ENVELOPE “B”)

- 12.1.** A habilitação da licitante que ofertou o menor lance será verificada mediante apresentação dos seguintes documentos:
- 12.1.1. Quanto à Habilitação Jurídica:**
- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual, acompanhado da cédula de identidade do proprietário;
 - b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor com todas as suas respectivas alterações ou Contrato Social consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais. No caso de sociedade por ações e/ou cooperativas, deverá ser apresentado, ainda, documento de eleição de seus administradores;
 - c) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
 - d) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
 - e) **Certidão Simplificada da Junta Comercial do Distrito Federal ou do Estado ou Certidão emitida pelo Cartório de Ofício e Pessoas Jurídicas, dentro do prazo de validade ou expedida há, no máximo, 6 (meses) meses, conforme o caso.**
- 12.1.2. Quanto à Regularidade Fiscal:**
- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional das Pessoas Jurídicas – CNPJ;
 - b) Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - c) Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CR/FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, dentro do prazo de validade;
 - d) Prova de Regularidade junto ao Instituto Nacional de Seguridade Social – CND/INSS, dentro do prazo de validade;

- e) Prova de Regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, se houver do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de:
 - e.1) Prova de Regularidade Fiscal, perante a Fazenda Nacional, relativa aos Tributos e Contribuições Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, dentro do prazo de validade;
 - e.2) Prova de Regularidade junto à Secretaria da Fazenda e Planejamento do Governo do Distrito Federal (para as empresas sediadas em Brasília), dentro do prazo de validade;
 - e.3) Prova de Regularidade com as Fazendas Estadual ou Municipal (para as empresas sediadas em outras localidades), dentro do prazo de validade.

12.1.3. Regularidade Trabalhista:

- a) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei Federal nº 12.440/2011, dentro do prazo de validade.

12.1.4. Quanto à Qualificação Técnica:

- a) Apresentação de atestado(s) ou certidão(ões) de capacidade técnica, fornecidos por pessoas jurídicas, de direito público ou privado, onde deverá estar comprovada que a empresa participante forneceu ou fornece os itens deste edital, de forma satisfatória compatíveis em características com o objeto desta licitação.
 - a.1) A comprovação que se refere à alínea acima se dará por meio de atestado ou certidão, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, contendo as seguintes informações:
 - a. Nome ou razão social, CNPJ e endereço completo do emitente;
 - b. Nome ou razão social da empresa que forneceu ou fornece o objeto deste edital;
 - c. Data de emissão do atestado ou da certidão;
 - d. Assinatura e identificação do signatário (nome, telefone, cargo e função que exerce junto à empresa emitente).

12.1.5. Outros Documentos:

- a) Declaração de que não emprega menor, conforme modelo constante no Anexo III do presente Edital.
- b) Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade. Nos casos em que não houver validade na própria certidão, esta deverá ter sido emitida há, no máximo, 3 (três) meses.
- c) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta. **O licitante deverá apresentar memória de cálculo, com uma casa decimal, desprezando-se as demais e com indicação do índice utilizado, devidamente assinada por Contador.**

12.2. Os documentos mencionados acima poderão ser apresentados em cópia simples, acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio; ou por qualquer processo de cópia devidamente autenticada por tabelião de notas (Cartório) ou impressos através de pesquisa feita nos sites dos órgãos oficiais emitentes dos referidos documentos, nos casos em que assim for possível, os quais deverão estar em perfeitas condições de legibilidade e entendimento, sob pena de inabilitação.

12.3. Sob pena de inabilitação, os documentos acima referenciados deverão estar em nome da licitante e conter o mesmo número de CNPJ, que deverá corresponder ao CNPJ constante da proposta da licitante. Se a licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome desta, e se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da **filial**, exceto documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.4. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

- 12.5. Todos os documentos apresentados ficarão anexados ao processo, sendo vedada sua retirada ou substituição.
- 12.6. Os documentos e/ou certidões comprobatórios de regularidade ou de inexistência de débito deverão estar no prazo de validade neles consignados, caracterizando a inabilitação da licitante concorrente, exceto se anexada legislação específica para o respectivo documento, comprovando a prorrogação de seu prazo de validade.
- 12.7. A não apresentação de qualquer documento relacionado no subitem 12.1 deste Edital, ou a sua apresentação em desacordo com a forma, prazo de validade e quantidades estipuladas, implicará na automática inabilitação da licitante.
- 12.8. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para a língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

13 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 13.1. Após cada fase da licitação, os autos do processo ficam automaticamente com vistas franqueadas aos interessados pelo prazo de que trata o próximo subitem, ressalvada a desistência expressa pela licitante a quem assistia o direito de recorrer, ou o silêncio de qualquer delas no momento em que deveriam manifestar esse interesse. Nesse sentido, as interessadas deverão manifestar a sua intenção de impetrar recurso ao Pregoeiro, de viva voz e de forma consistente, imediatamente após a declaração da vencedora, sob pena de indeferimento.
- 13.2. Admitido o recurso pelo Pregoeiro, a impetrante terá o prazo máximo de 2 (dois) dias úteis para a apresentação das razões recursais, contados da comunicação do resultado. O recurso administrativo interposto deverá ser elaborado por escrito, dirigido ao Superintendente do Sesi/DF e protocolizado no seguinte endereço: **SIA Trecho 3, Lote 225, Edifício FIBRA, CEP 71.200-030 Brasília DF**, nos seguintes horários: 8h30 às 11h30 e de 13h30 às 17h30.
- 13.3. Não serão conhecidos os recursos enviados por qualquer meio eletrônico.
- 13.4. Em caso de prejuízo às demais licitantes, essas serão cientificadas das razões recursais e terão 2 (dois) dias úteis para apresentar suas contrarrazões, devendo, para tanto, observar as mesmas instruções descritas no subitem acima.
- 13.5. Não serão aceitos recursos com intuito meramente protelatório. Os recursos terão efeito suspensivo.
- 13.6. Na contagem dos prazos será excluído o dia de começo e incluído o dia final, prorrogando-os, automaticamente, para o primeiro dia útil subsequente, quando recair em data em que não haja expediente no Sesi/DF.
- 13.7. Os recursos serão julgados no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contados da data final para sua interposição, pelo Superintendente do **Sesi/DF** ou a quem este delegar competência.
- 13.8. Não caberá recurso da decisão definitiva do Superintendente do Sesi/DF, que é a última instância de julgamento da Entidade.
- 13.9. A falta de manifestação motivada da participante quanto à intenção de recorrer, nos termos do subitem 13.1, importará em decadência desse direito. Por outro lado, o acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.10. Não serão conhecidos os recursos interpostos após o encerramento da sessão, nem serão recebidas às petições de contrarrazões intempestivamente apresentadas.

14 – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 14.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro designado, sempre que não houver recursos ou após julgamento e não provimento deste.
- 14.2. A homologação da licitação é de responsabilidade do Gerente de Administração e Finanças e do Superintendente do **Sesi/DF**, e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto à proponente vencedora pelo Pregoeiro.

15– DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 15.1.** Homologado o processo licitatório pela Autoridade competente, o **SESI/DF** convocará formalmente o primeiro fornecedor classificado para, no prazo de **até 5 (cinco) dias úteis**, assinar a **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, conforme modelo constante no Anexo IV do presente Edital, sendo que, caso haja recusa da assinatura, decairá do direito de fornecimento dos respectivos serviços adjudicados, sujeitando-se às penalidades dispostas neste Edital.
- 15.1.1.** O prazo de convocação do fornecedor poderá ser prorrogado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo **SESI/DF**.
- 15.2.** No caso de o primeiro fornecedor classificado, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preço, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital e seus Anexos, o **SESI/DF**, poderá, mantida a ordem de classificação, negociar com o licitante seguinte antes de efetuar seu registro, caso esta já tenha sido habilitada anteriormente.
- 15.3.** A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada, por força do disposto no Art. 34 do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi.
- 15.4.** A Ata de Registro de Preços não obriga o **SESI/DF** a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitação específica para contratação do mesmo objeto, obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao beneficiário do registro preferência de fornecimento, em igualdade de condições.
- 15.5.** É permitido que outros licitantes também venham a praticar o preço registrado, desde que, para tanto, assinem a respectiva Ata de Registro de Preço.

16 – DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

- 16.1.** Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses de redução, com base nos preços praticados no mercado.
- 16.2.** Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do Registro e, definido o novo preço máximo a ser pago pelo **SESI/DF**, o Proponente registrado será convocado pelo **SESI/DF** para alteração, por aditamento, do preço da Ata.
- 16.3.** Mesmo ocorrendo a exceção prevista no subitem 16.1, o **SESI/DF**, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

17 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS E DO FORNECEDOR

- 17.1.** O Registro de Preços do fornecedor poderá ser cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, garantida a prévia defesa, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da notificação, nas seguintes hipóteses:
- 17.1.1. Por iniciativa do Sesi/DF, quando:**
- a) O fornecedor não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
 - b) O fornecedor perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
 - c) Por razões de interesse do **SESI/DF**, devidamente motivadas e justificadas;
 - d) O fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
 - e) Ficar caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços dela decorrentes.
- 17.1.2. A pedido do FORNECEDOR, quando:**
- a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior; e
 - b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das contratações, e se a comunicação ocorrer antes da assinatura do contrato.

- 17.2. Em qualquer das hipóteses descritas na Condição anterior, concluído o processo, o **SESI/DF** fará o devido apostilamento da Ata de Registro de Preços e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.
- 17.3. A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente, por decurso do prazo de vigência.

18 - DA ASSINATURA DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO

- 18.1. Independentemente de sua transcrição, para todos os efeitos legais, farão parte da Autorização de Fornecimento que vier a ser assinada todas as condições estabelecidas no presente Edital e seus Anexos, na Proposta de Preços e na Documentação de Habilitação, apresentadas pela licitante vencedora.
- 18.2. A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão), quando convocada(s), assinar a Autorização de Fornecimento, no prazo máximo de **24h (vinte e quatro horas)**, contados de sua convocação.
- 18.3. A vigência deste instrumento contratual será de **3 (três) meses**, contados da data de sua assinatura.

19 – DO CONTRATO DE FORNECIMENTO

- 19.1. Independentemente de sua transcrição, para todos os efeitos legais, farão parte do Contrato que vier a ser assinado e retirado, todas as condições estabelecidas no presente Edital e seus Anexos, na PROPOSTA DE PREÇOS e na DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO da licitante vencedora.
- 19.2. A licitante vencedora deverá comparecer ao **SESI/DF**, no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis**, contados de sua convocação, para assinatura do Contrato, conforme modelo constante, nos Anexos VI.
- 19.3. A empresa vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições pactuadas, os acréscimos ou decréscimos que se fizerem necessários, até **25% (vinte e cinco por cento)** do valor inicial do Contrato atualizado, conforme Artigo 30 do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi.
- 19.4. A vigência do Contrato de Fornecimento será de **12 (doze) meses**, contados da data de assinatura, podendo ser prorrogado até o limite máximo de 60 (sessenta) meses.

20 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 20.1. Constituem obrigações da CONTRATADA, independentemente de outras decorrentes do presente instrumento, da proposta apresentada e das normas e disposições constantes do **Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi, que o regem:**
- 20.1.1. Entregar, de segunda a sexta-feira, no período de 8h30 as 11h30, no local indicado pelo Sesi/Guará, os produtos solicitados, conforme programação semanal que será enviada à CONTRATADA. Eventualmente a contratada deverá entregar produtos constantes em extraprogramação, conforme solicitação da contratante em período inferior a esse.
- 20.1.2. Cumprir, sem qualquer falha, o objeto desta licitação, obedecendo, rigorosamente, às cláusulas e condições pactuadas;
- 20.1.3. Participar das reuniões com o Sesi/DF sempre que solicitada;
- 20.1.4. Efetuar a troca dos itens que não forem entregues em conformidade às especificações constantes no instrumento convocatório e/ou no instrumento contratual;
- 20.1.5. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do Sesi/DF;
- 20.1.6. Responder por quaisquer danos causados diretamente a material, equipamento ou outros bens de propriedade do Sesi/DF, quando estes tenham sido provocados por seus empregados durante a entrega do objeto desta licitação;
- 20.1.7. Responsabilizar-se, no que se refere ao pessoal empregado na entrega do objeto desta licitação, pelo cumprimento integral das prescrições referentes às leis tributárias, trabalhistas, previdenciárias e de segurança do trabalho, cujos encargos responderá unilateralmente em toda a sua plenitude;

- 20.1.8.** Assumir o compromisso de indenizar o SESI/DF, independentemente da continuidade da vigência do instrumento contratual a ser celebrado entre as partes, por eventual condenação judicial em processo que envolva qualquer um dos profissionais designados para a operacionalização do ajuste ou terceiros envolvidos;
- 20.1.9.** Arcar com todas as despesas relativas ao objeto pactuado, tais como taxas, tributos, impostos, encargos sociais, seguros, despesas com transporte e demais gastos, custos e despesas inerentes ao cumprimento do instrumento contratual a ser celebrado entre as partes;
- 20.1.10.** Assumir total responsabilidade por qualquer Reclamação Trabalhista movida por seu empregado em razão da entrega do objeto do instrumento contratual a ser celebrado entre as partes;
- 20.1.11.** Assumir todos os encargos de possíveis demandas cíveis e penais relacionadas à entrega do objeto do instrumento contratual a ser celebrado entre as partes, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.
- 20.1.12.** Garantir que os bens alimentícios entregues estejam acondicionados em embalagens nas quais constem os dados referentes à sua identificação, à marca do respectivo fabricante, à data de fabricação e ao prazo de validade (quando couber);
- 20.1.13.** Manter atualizado, durante toda a execução do instrumento contratual a ser celebrado entre as partes, em compatibilidade com as obrigações ora assumidas, todas as condições e os documentos de habilitação e qualificação exigidas neste edital, apresentando os comprovantes sempre que lhe forem solicitados pelo SESI/DF;
- 20.1.14.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou decréscimos que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do instrumento contratual atualizado, conforme art. 30 do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI;
- 20.1.15.** Entregar os produtos em conformidade à solicitação do SESI/DF.
- 20.1.16.** Caso o contratado se torne inadimplente, a garantia será retida pelo contratante como indenização, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

21 – DAS OBRIGAÇÕES DO SESI

- 21.1.** Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada à entrega do objeto desta licitação;
- 21.2.** Verificar a regularidade de recolhimento dos encargos sociais e trabalhistas antes do pagamento;
- 21.3.** Propiciar à CONTRATADA o acesso aos locais onde os itens serão entregues, em horário adequado e no tempo necessário para o seu cumprimento;
- 21.4.** Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos itens por meio de empregado do SESI/DF, como representante, que atestará as notas fiscais/faturas dos itens fornecidos para fins de pagamento;
- 21.5.** Convocar, a qualquer momento, os empregados da CONTRATADA para prestar esclarecimentos ou sanar dúvidas;
- 21.6.** Exigir o afastamento de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que venha a causar embaraço ou adote procedimentos incompatíveis ao exercício das atividades que lhe foram atribuídas;
- 21.7.** Manifestar-se, formalmente, em todos os atos relativos à execução do instrumento contratual a ser celebrado entre as partes, em especial o que tange a aplicação de sanções e a eventuais alterações contratuais;
- 21.8.** Realizar os pagamentos à CONTRATADA, depois de entregues os itens ao SENAI/DF, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do aceite da nota fiscal/fatura pela área técnica responsável do SENAI/DF, desde que cumpridas às obrigações previstas no instrumento contratual a ser celebrado entre as partes, bem como outras decorrentes da legislação aplicável, de acordos e convenções coletivas, sentenças ou acórdãos normativos;

- 21.9.** Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do instrumento contratual a ser celebrado entre as partes, devendo especificar os detalhes necessários à sua perfeita execução;
- 21.10.** Promover, por meio do fiscal do instrumento contratual, o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento dos itens objeto deste edital, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela.

22 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 22.1.** A empresa CONTRATADA apresentará Nota Fiscal/Fatura para liquidação e pagamento da despesa contraída pelo SESI-DF, em 02 (duas) vias, acompanhadas da documentação constante do subitem 12.1.2: letra “a” (**CNPJ**), letra “c” (**FGTS**), letra “d” (**INSS**), letra “e.1” (**TRIBUTOS FEDERAIS**), letra “e.2” (**PROVA DE REGULARIDADE COM O GDF**), para as empresas sediadas em Brasília, e letra “e.3” (**PROVA DE REGULARIDADE COM A FAZENDA ESTADUAL E/OU MUNICIPAL**), para as empresas sediadas em outras localidades.
- 22.2.** **O crédito será efetuado em conta bancária em nome da empresa vencedora em até 30 (trinta) dias, contados do aceite da Nota Fiscal pelo setor competente do SESI/DF, devendo os dados serem informados no corpo da Nota Fiscal.**
- 22.3.** As Notas Fiscais/Faturas para liquidação e pagamento da despesa deverão estar, obrigatoriamente, atestadas pelo setor competente, bem como acompanhada da documentação constante do subitem 22.1, dentro do prazo de validade.
- 22.4.** Para liquidação dos valores relativos à aquisição do objeto deste edital será ainda observado o que segue:
- a)** O SESI/DF reserva-se o direito de recusar o pagamento se o objeto deste edital não for entregue de acordo com o proposto, aceite e contratado;
 - b)** O SESI/DF poderá deduzir do montante a pagar as indenizações devidas pela licitante vencedora em razão da inadimplência dos termos da Ata de Registro de Preço / Autorização de Fornecimento / Contrato que vier a ser firmado;
 - c)** As Notas Fiscais não aprovadas pelo SESI/DF serão devolvidas a licitante vencedora para as devidas correções, acompanhadas dos motivos de sua rejeição, recontando-se para pagamento o prazo estabelecido no subitem 22.2, a partir da sua reapresentação, sem qualquer tipo de correção de seu valor.

23 – DAS PENALIDADES

- 23.1.** Caso a licitante vencedora se recuse injustificadamente a retirar e assinar a Ata de Registro de Preços / Autorização de Fornecimento / Contrato, a que se referem os itens 15 e 18 e 20 respectivamente dentro dos prazos máximos previstos, ou declinar da proposta, ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, ficando a vencedora sujeita à aplicação das penalidades abaixo explicitadas, aplicadas isolada ou cumulativamente, com determinação e grau de aplicação a critério do **SESI/DF**:
- a)** advertência;
 - b)** multa;
 - c)** suspensão temporária de participação em licitações e impedida de contratar com o SESI/DF, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- 23.2.** Caso a licitante vencedora não aceitar, receber e assinar a Ata de Registro de Preços / Autorização de Fornecimento / Instrumento Contratual, dentro do prazo máximo previsto, nos subitens 15.1, 18.2 e 19.2, estes deverão ser anulado, sujeitando-se a licitante faltosa à multa de 10% (dez por cento) calculado sobre o valor considerado em sua proposta.
- 23.3.** Ocorrendo atraso na entrega do objeto deste edital, salvo por motivo de força maior devidamente reconhecido e aceito pelo **SESI/DF**, ficará a licitante contratada sujeita à multa mensal de 2% (dois por cento) sobre o valor da fatura a pagar, mais 1% (um por cento) de mora, sem prejuízo das demais penalidades previstas no subitem 24.1 deste Edital.
- 23.4.** No caso de aplicação de qualquer das multas previstas nos subitens anteriores, estas serão descontadas de qualquer fatura ou crédito existente em favor da licitante CONTRATADA.

- 23.5. A prática de atos ilícitos em quaisquer das fases desta licitação implicará na suspensão do direito de licitar com o **SESI/DF** por prazo de até 2 (dois) anos.
- 23.6. Para aplicação das penalidades aqui previstas, a empresa CONTRATADA será notificada para apresentar defesa prévia no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da sua notificação.
- 24.7. As penalidades previstas neste Edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

24 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 24.1. O Sesi/DF não admitirá, após recebimento dos envelopes de “PROPOSTA DE PREÇOS” e “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”, alegações de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, nem juntadas de documentos fora das datas especificadas neste Edital, que dificultem ou impossibilitem o julgamento das propostas ou a adjudicação à licitante vencedora.
- 24.2. São partes integrantes deste Edital os seguintes Anexos:
ANEXO I – PLANILHA DE ESTIMATIVA DE PREÇOS;
ANEXO II – FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS;
ANEXO III - DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR;
ANEXO IV – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;
ANEXO V – MINUTA DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO;
ANEXO VI – MINUTA DO CONTRATO DE FORNECIMENTO.
- 24.3. É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente na PROPOSTA DE PREÇOS e na DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.
- 24.4. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital, perante o Sesi/DF, a licitante que não o fizer **até 02 (dois) dias úteis anteriores à data de abertura**, quanto a eventuais falhas ou irregularidades do Edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.
- 24.5. Qualquer pedido de esclarecimento sobre este Edital deverá ser encaminhado, por escrito, ao Pregoeiro, entregue e protocolado no **SIA Trecho 03 Lote 225 ED. FIBRA, Brasília – DF, CEP 71.200-030** ou pelo e-mail: **compras@sistemafibra.org.br**, **até 02 (dois) dias úteis anteriores à data de abertura**.
- 24.6. Os empregados e prepostos da empresa CONTRATADA não terão qualquer vínculo empregatício com o Sesi/DF, correndo por conta exclusiva da licitante vencedora todas as obrigações decorrentes das legislações trabalhista, previdenciária, fiscal, tributária e comercial, as quais a licitante vencedora se obriga a saldar na época devida.
- 24.7. É facultado ao Sesi/DF, quando a convocada não retirar e assinar a Ata de Registro de Preços/Autorização de Fornecimento/Contrato a que se refere o item acima, dentro dos prazos máximos previstos, respectivamente, nos subitens 15.1, 18.2 e 19.2, convocar as licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, ou, ainda, cancelar a licitação.
- 24.8. Fica assegurado ao Sesi/DF o direito de cancelar a presente licitação, mediante justificativa, antes da assinatura da Ata de Registro de Preços / Instrumento Contratual, sem que em decorrência dessa medida tenham as licitantes direito à indenização, à compensação ou à reclamação de qualquer natureza.
- 24.9. O foro da Circunscrição Judiciária de Brasília, Distrito Federal, será o competente para dirimir as questões oriundas desta Licitação e da relação jurídica dela decorrente.
- 24.10. Os casos omissos deste Edital serão resolvidos pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio, com aplicação das disposições contidas no Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi.

Brasília, DF, 23 de novembro de 2015.

Fábio Henrique Linhares
Pregoeiro

ANEXO I – PLANILHA ESTIMATIVA DE PREÇOS

LOTE 01 – PRODUTOS IN NATURA – FRUTAS					
ITEM	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
1.	2.700	Kg	Abacate in natura , Tipo Especial, com 60 a 70% de maturação, em condições adequadas para o consumo.	2,63	7.105,26
2.	54.000	Kg	Abacaxi pérola grande , grupo I (polpa amarela), subgrupo colorido (até 50% da casca amarelo alaranjada), Classe 3 (peso do fruto maior que 1,500Kg até 1,800Kg), categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme, estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios de espécie, deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	3,20	172.800,00
3.	600	Kg	Ameixa in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita o consumo 02 (dois) dias após a entrega.	7,78	4.666,67
4.	2.100	Kg	Banana da terra, in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,74	3.661,54
5.	9.000	Kg	Banana do Grupo Cavendish (Nanica) categoria I, Classe 18 (comprimento maior que 18 até 22cm), sub classe 6 (coloração amarela); penca com 10 ou mais frutos, Calibre 30(diâmetro mínimo 30mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade.	1,62	14.571,43
6.	66.000	Kg	Banana do grupo prata: Categoria I, classe 12 (comprimento maior que 12 cm); Sub classe 6 (coloração amarelo); Penca com 10 ou mais frutos, Calibre 32(diâmetro mínimo 32 mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, em desenvolvimento, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita	1,95	128.526,32

			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade.		
7.	360	Kg	Caju in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	17,50	6.300,00
8.	600	Kg	Caqui in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	SC*	SC*
9.	90	Kg	Carambola in natura , apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	22,86	2.057,14
10.	180	Kg	Coco seco , in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	5,71	1.028,57
11.	5.100	Kg	Goiaba Grupo Vermelha . Tipo Extra. Sub Grupo verde amarelada. Classe Calibre 7 (diâmetro de 70 a 80 mm); Categoria I. As goiabas deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. As goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas uniformes. Uma boa uniformidade em tamanho significa não ter mais que 10% de goiabas fora da classe. Deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	2,75	14.025,00
12.	960	Kg	Kiwi in natura , apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	9,38	9.000,00
13.	204.000	Kg	Laranja variedade de pera , de primeira. Grupo C4 (coloração); 120 Unidades por Saco; Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem	0,95	193.263,16

			desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentando cor vermelha, devem apresentar-se sem deformações e ausentes de danos mecânicos e doenças.		
14.	21.000	Kg	Limão Taiti de primeira , Grupo de coloração C2 Classe 56 (diâmetro variando entre 56mm a 60mm); Categoria I. Deverá ser fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O Produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. 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. Adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformações e ausentes de danos mecânicos e doenças.	3,68	77.368,42
15.	32.400	Kg	Maça nacional cultivares Fuji ou Gala , Categoria I (CAT 1); Classe ou calibre de 90 a 135 (peso variando entre 127g a 141g). As maçãs devem se apresentar inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformações e ausentes de danos mecânicos e doenças. 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. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	4,72	153.000,00
16.	320	Kg	Maça verde in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	SC*	SC*

17.	81.000	Kg	Mamão formosa de primeira classe K ou 1.000, porte médio, pesando aproximadamente 1,5 Kg cada unidade, com coloração da casca com fruto $\frac{3}{4}$ maduro (50% a 75% da casca amarelada), fresco com aroma, cor e sabor próprio da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes, com coloração amarela, ausência de danos mecânicos e doenças.	2,00	162.000,00
18.	300	Kg	Mamão Grupo Solo (Papaia) comprido, subgrupo 4 (fruto $\frac{3}{4}$ maduro 50 a 70% da superfície da casca amarela), Categoria I, Classe E ou 380 (maior que 380g até 430g) fresco com aroma, cor e sabor próprio da espécie. A variedade deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes, com coloração amarela, ausência de danos mecânicos e doenças.	3,00	900,00
19.	33.000	Kg	Manga Tommy in natura classe 200 (pesando entre 201 a 350g) categoria I com frutos de maturação uniforme e em condições de consumo em até 02 dias e que permita suportar manipulação e transporte.	3,64	120.000,00
20.	540	Kg	Maracujá do Grupo Amarelo, Extra, Classe 4 (diâmetro variando de 75mm à 85 mm), Categoria I. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	4,50	2.430,00
21.	93.000	Kg	Melancia extra grupo, aproximadamente 9 a 10 kg, permitindo-se uma variação máxima de tamanho no lote de 12%) fundo da casca verde com listas. As frutas devem ser firmes, apresentar-se sem deformação e ausente de defeitos graves e muito graves tais como frutas imaturas brix menor que 10°BRIX, rachaduras, podridão, frutos passados, frutos amassados, alteração de polpa e cascuda.	1,20	111.600,00

22.	42.000	Kg	Melão nacional amarelo com casca amarela textura pouco rugosa a rugosa com polpa branca esverdeada a creme categoria EXTRA ou I ou II (classe 2,1 Kg. A classe garante a homogeneidade visual e do tamanho expressa em Kg sendo que o maior fruto poderá ser no máximo 40% mais pesado que o menor fruto da embalagem)	2,31	96.923,08
23.	1.800	Kg	Morango in Natura , T.4 (diâmetro de 15mm a 35mm). Categoria Deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	6,94	49..000,00
24.	7.200	Kg	Pera Willian's . Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e íntacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Peso aproximado de 200 g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	6,94	50.000,00
25.	27.000	Kg	Tangerina Pokan de primeira, Classe 78 (menor diâmetro 78mm e maior diâmetro 82mm); Coloração C4; Categoria I.	1,50	40.500,00
26.	2.700	Kg	Uva Itália in natura , Classe 3 ou 250 gramas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	6,67	18.000,00
27.	2.100	Kg	UVA da Variedade RUBI grupo Rosada subgrupo uniforme, Classe 3 ou 250 gramas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	10,00	21.000,00
28.	420	Kg	UVA da Variedade Niágara Grupo rosada; Sub Grupo Uniforme (constituído de cachos de uva do mesmo grupo) Classe 3 ou 250 (maior ou igual a 250 g e menor que 350g o peso do cacho); Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar	5,07	2.128,00

			a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.		
--	--	--	--	--	--

LOTE 02 – PRODUTOS IN NATURA – LEGUMES					
ITEM	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
1.	30.000	Kg	Abóbora japonesa extra in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	11,00	30.000,00
2.	1.200	Kg	Abóbora moranga , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	1,11	1.333,33
3.	300	Kg	Alho porró in natura , maço de 0,8 a 1,2 Kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	6,00	1.800,00
4.	30	Kg	Aspargo fresco in natura , maço de 0,1 a 0,2 Kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	86,67	2.600,00
5.	52.500	Kg	Batata inglesa Lisa Polida, categoria extra calibre I. (maior que 70 mm) Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	1,50	78.750,00
6.	12.000	Kg	Berinjela Extra in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	1,67	20.000,00

7.	22.800	Kg	Beterraba com classificação EXTRA, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	1,25	28.500,00
8.	4.500	Kg	Brócolis in natura , maço de 0,5 a 0,7 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	2,50	11.250,00
9.	450	Kg	Cará in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	2,56	1.151,16
10.	72.000	Kg	Cebola Nacional de primeira, Grupo I (redondo, oblongo ou piriforme), Caixa 4, Subgrupo Amarela; Classe 4 (diâmetro maior que 70 a 90 mm) Categoria I, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade.	1,40	100.800,00
11.	3000	Kg	Cebola branca miúda in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	1,40	4.200,00
12.	3.000	Kg	Cebola Roxa , Caixa 4, Subgrupo Amarela; Classe 4 (diâmetro maior que 70 a 90 mm) Categoria I, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade.	3,50	10.500,00
13.	45.000	Kg	Cenoura do grupo Nantes, tipo extra, (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe 14 (comprimento mínimo de 14 cm e máximo de 18 cm e 2,5 cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. 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.	0,95	42.857,14

14.	21.900	Kg	Chuchu do Grupo verde claro; Classe 350 (pesando de 350g a 450g); Categoria I. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausente de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e danos mecânicos e doenças.	3,00	65.700,00
15.	000	Kg	Couve-flor in natura pré-lavada, tipo extra, sem folhas, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	2,58	7.741,94
16.	720	Kg	Ervilha torta in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	SC*	SC*
17.	210	Kg	Gengibre in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	2,89	607,89
18.	7.500	Kg	Jiló extra inteiro , apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,25	9.375,00
19.	3.000	Unid.	Milho verde em espiga sem palha , tipo extra, pacote com 5 espigas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	0,56	1.680,00
20.	300	Kg	Nabo in natura , maço de 1,2 a 1,8 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	1,33	400,00
21.	16.800	Kg	Pepino in natura , tipo Japonês, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	2,41	40.551,72

22.	60	Kg	Pimenta de cheiro in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	2,50	150,00
23.	1.600	Kg	Pimentão amarelo in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	6,36	10.181,82
24.	11.600	Kg	Pimentão verde in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	2,50	29.000,00
25.	3.000	Kg	Pimentão vermelho in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	6,36	19.090,91
26.	9000	Kg	Quiabo in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	4,62	41.538,46
27.	4.500	Kg	Rabanete in natura , maço de 0,4 a 0,6 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	3,00	13.500,00
28.	4.500	Kg	Repolho roxo in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	0,71	3.214,29
29.	4.500	Kg	Repolho verde in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	0,71	3.214,29
30.	180	Kg	Salsão in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	4,40	528,00

31.	1.080	Kg	Tomate caqui in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	3,81	4.114,29
32.	1.080	Kg	Tomate cereja in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	4,50	4.860,00
33.	96.000	Kg	Tomate especial in natura , diâmetro de 65 a 80 mm, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	0,59	56.195,12
34.	180.000	Kg	Tomate extra in natura , diâmetro de 80 a 100 mm, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	0,73	131.707,32
35.	15.000	Kg	Vagem in natura , tipo extra, reta, verde escuro, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	4,58	68.750,00

LOTE 03 – PRODUTOS IN NATURA – FOLHAGEM					
ITEM	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
1	4.500	KG	Acelga in natura pré-lavada , maço de 1,5 a 2,2 kg, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	1,08	4.864,86
2	6.300	Kg	Agrião in natura pré-lavado , maço de 0,4 a 0,6 kg, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	3,00	18.900,00

3	42	Kg	Alecrim in natura pré-lavado , maço de 0,05 a 0,1 kg, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	26,67	1.120,00
4	4.980	Kg	Alface americana in natura , caixa com 4 a 5 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	1,60	7.968,00
5	20.400	Kg	Alface crespa in natura , caixa com 3 a 4 kg, isenta de sujidades tais como: brotos, parasitas, larvas, enfermidades como coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	2,29	43.628,57
6	3.600	Kg	Alface lisa in natura , caixa de 3 a 4 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	2,29	8.228,57
7	120	Kg	Almeirão in natura , maço de 0,3 a 0,4 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	2,86	228,57
8	360	Kg	Bertalha in natura , maço de 0,7 a 0,9 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	2,50	900,00
9	2400	Kg	Cebolinha in natura , maço de 0,1 a 0,2 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	10,00	24.000,00
10	4.980	Kg	Chicória in natura , caixa de 5 a 7 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	1,67	8.300,00

11	120	Kg	Coentro in natura , maço de 0, a 0,2 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	11,33	1.360,00
12	13.800	Kg	Couve manteiga in natura , maço de 0,3 a 0,4 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	3,43	47.314,29
13	2.160	Kg	Espinafre de primeira , maço de 0,6 a 0,8 kg, devendo ter coloração verde, ser fresco, tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânico.	2,00	4.320,00
14	540	Kg	Hortelã in natura , maço de 0,2 a 0,3 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	4,80	2.592,00
15	300	Kg	Manjeriço fresco in natura , maço de 0,2 a 0,3 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	10,00	3.000,00
16	3.780	Kg	Rúcula in natura , maço de 0,150 a 0,250 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	6,00	22.680,00
17	150	Kg	Salsa crespa in natura , maço de 0,1 a 0,2 Kg pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	SC*	SC*
18	4.200	Kg	Salsa lisa in natura , maço de 0,1 a 0,2 Kg pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	8,00	33.600,00

LOTE 04 – PRODUTOS PROCESSADOS

1	3.060	Kg	Abóbora japonesa processada e higienizada , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,25	3.825,00
2	21.600	Kg	Abóbora japonesa processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,25	27.000,00
3	4.800	Kg	Abóbora japonesa processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,25	6.000,00
4	15.000	Kg	Abobrinha Itália processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,18	11.750,00
5	23.700	Kg	Alho descascado e limpo , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	15,00	355.500,00
6	6.600	Kg	Batata doce processada e higienizada em cubos médios medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,45	9.593,02
7	3000	Kg	Batata doce processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,45	4.350,00
8	300	Kg	Batata doce processada e higienizada inteira , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,45	435,00

9	27.000	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	2,00	54.000,00
10	3.000	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	2,00	6.000,00
11	16.200	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada inteira , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	2,00	32.400,00
12	1.800	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em corte tipo "chips" , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	2,00	2.400,00
13	2.280	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 x 1,0 cm ou 9mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	2,00	4.560,00
14	600	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em rodela de aproximadamente 8 mm , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	2,00	1.200,00
15	900	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada tipo bolinha, embalada à vácuo , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	2,00	1.800,00
16	8.760	Kg	Berinjela processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,88	16.425,00

17	2.100	Kg	Berinjela processada e higienizada inteira , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,88	3.937,50
18	7.800	Kg	Beterraba processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,88	14.625,00
19	6000	Kg	Beterraba processada e higienizada em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,88	11.250,00
20	9000	Kg	Beterraba processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,88	16.875,00
21	72.000	Kg	Cebola branca processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	2,81	202.500
22	120	Kg	Cebola roxa processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	2,81	337,50
23	1.200	Kg	Cenoura processada e higienizada em corte diagonal medindo aproximadamente 5 mm de espessura, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,38	1.650,00
24	1800	Kg	Cenoura processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,38	2.475,00

25	14400	Kg	Cenoura processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,38	29.700,00
26	2.400	Kg	Cenoura processada e higienizada em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,10	2.640,00
27	16.800	Kg	Cenoura processada e higienizada inteira , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,10	18.480
28	1.200	Kg	Cenoura, processada e higienizada em rodelas medindo aproximadamente 5 mm de espessura, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,38	1.650,00
29	6.000	Kg	Chuchu processado e higienizado em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	3,13	18.750,00
30	12.600	Kg	Chuchu processado e higienizado em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	3,13	39.375,00
31	3.300	Kg	Chuchu processado e higienizado em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	3,13	10.312,50
32	300	Kg	Inhame processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	2,33	697,67
33	4.560	Kg	Jiló processado e higienizado em corte tipo "chips" , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,95	8.892,00

34	840	Kg	Jiló processado e higienizado inteiro, resfriado , apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,95	1.638
35	1.800	Kg	Mandioca amarela processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,74	3.139,53
36	900	Kg	Mandioca amarela processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 x 1,0 cm ou 9mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,75	1.575,00
37	14.400	Kg	Mandioca branca processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,75	25.200,00
38	6.000	Kg	Mandioca branca processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	1,75	10.500,00
39	3.000	Kg	Mandioca branca processada e higienizada em pedaços grandes , embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,40	4.200,00
40	840	Kg	Mandioquinha (Baroa) processada e higienizada inteira , embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	5,56	4.666,67
41	600	Kg	Maxixe processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	2,33	1.400,00
42	840	Kg	Nabo processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1,67	1.400,00

43	6.000	Kg	Quiabo processado e higienizado em cubos pequenos , medindo aproximadamente 02 cm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	4,81	28.875,00
44	480	Kg	Quiabo processado e higienizado inteiro , medindo aproximadamente 04 cm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	4,81	2.310,00
45	3.900	Kg	Rabanete processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	3,75	14.625,00
46	540	Kg	Repolho roxo processado e higienizado , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	2,09	1.127,25
47	3.480	Kg	Repolho verde processado e higienizado , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	0,78	2.697,00
48	9.000	Kg	Vagem processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 1 cm ou 10 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	6,06	54.562,50
49	2.100	Kg	Vagem processada e higienizada inteira , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	6,06	12.731,25
50	600	Dz	Ovo de codorna , em condições adequadas para o consumo, em embalagem própria, íntegra e contendo data de fabricação e vencimento.	1,04	624,00
51	31.200	Dz	Ovo de galinha , em condições adequadas para o consumo em embalagem própria, íntegra e contendo data de fabricação e vencimento.	3,00	93.600,00
TOTAL ESTIMADO PARA O PROCESSO:				R\$ 3.729.197,53	

SC* - SEM COTAÇÃO: refere-se a produtos que são de época/estação, por isso não foi possível estimar sua cotação.

VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 3.729.197,53 (três milhões, setecentos e noventa e sete mil, cento e noventa e sete reais e cinquenta e três centavos).

ANEXO II – FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS

LICITANTE:		CONTATO:	
END. COMERCIAL:		UF:	
CIDADE:		CEP:	
FONE:	FAX:	E-MAIL:	
CNPJ:		INSCRIÇÃO ESTADUAL:	
DATA:		PRAZO DE ENTREGA:	
VALIDADE DA PROPOSTA:			

LOTE 01 – PRODUTOS IN NATURA – FRUTAS				
ITEM	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO %
1.	2.700	Kg	Abacate in natura , Tipo Especial, com 60 a 70% de maturação, em condições adequadas para o consumo.	
2.	54.000	Kg	Abacaxi pérola grande , grupo I (polpa amarela), subgrupo colorido (até 50% da casca amarelo alaranjada), Classe 3 (peso do fruto maior que 1,500Kg até 1,800Kg), categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme, estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios de espécie, 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. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	
3.	600	Kg	Ameixa in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita o consumo 02 (dois) dias após a entrega.	
4.	2.100	Kg	Banana da terra, in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
5.	9.000	Kg	Banana do Grupo Cavendish (Nanica) categoria I, Classe 18 (comprimento maior que 18 até 22cm), sub classe 6 (coloração amarela); penca com 10 ou mais frutos, Calibre 30(diâmetro mínimo 30mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa integral e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. 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. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade.	

6.	66.000	Kg	Banana do grupo prata: Categoria I, classe 12 (comprimento maior que 12 cm); Sub classe 6 (coloração amarelo); Penca com 10 ou mais frutos, Calibre 32(diâmetro mínimo 32 mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, em desenvolvida, com polpa integral e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade.	
7.	360	Kg	Caju in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
8.	600	Kg	Caqui in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
9.	90	Kg	Carambola in natura, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
10.	180	Kg	Coco seco, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
11.	5.100	Kg	Goiaba Grupo Vermelha. Tipo Extra. Sub Grupo verde amarelada. Classe Calibre 7 (diâmetro de 70 a 80 mm); Categoria I. As goiabas deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. As goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas uniformes. Uma boa uniformidade em tamanho significa não ter mais que 10% de goiabas fora da classe. Deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa integral e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano.	

12.	960	Kg	Kiwi in natura , apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
13.	204.000	Kg	Laranja variedade de pera , de primeira. Grupo C4 (coloração); 120 Unidades por Saco; Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentando cor vermelha, devem apresentar-se sem deformações e ausentes de danos mecânicos e doenças.	
14.	21.000	Kg	Limão Taiti de primeira , Grupo de coloração C2 Classe 56 (diâmetro variando entre 56mm a 60mm); Categoria I. Deverá ser fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O Produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. 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. Adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformações e ausentes de danos mecânicos e doenças.	
15.	32.400	Kg	Maça nacional cultivares Fuji ou Gala , Categoria I (CAT 1); Classe ou calibre de 90 a 135 (peso variando entre 127g a 141g). As maçãs devem se apresentar inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformações e ausentes de danos mecânicos e doenças. 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. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a	

			sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	
16.	320	Kg	Maçã verde in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
17.	81.000	Kg	Mamão formosa de primeira classe K ou 1.000, porte médio, pesando aproximadamente 1,5 Kg cada unidade, com coloração da casca com fruto $\frac{3}{4}$ maduro (50% a 75% da casca amarelada), fresco com aroma, cor e sabor próprio da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes, com coloração amarela, ausência de danos mecânicos e doenças.	
18.	300	Kg	Mamão Grupo Solo (Papaia) comprido, subgrupo 4 (fruto $\frac{3}{4}$ maduro 50 a 70% da superfície da casca amarela), Categoria I, Classe E ou 380 (maior que 380g até 430g) fresco com aroma, cor e sabor próprio da espécie. A variedade deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes, com coloração amarela, ausência de danos mecânicos e doenças.	
19.	33.000	Kg	Manga Tommy in natura classe 200 (pesando entre 201 a 350g) categoria I com frutos de maturação uniforme e em condições de consumo em até 02 dias e que permita suportar manipulação e transporte.	
20.	540	Kg	Maracujá do Grupo Amarelo , Extra, Classe 4 (diâmetro variando de 75mm à 85 mm), Categoria I. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	

21.	93.000	Kg	Melancia extra grupo , aproximadamente 9 a 10 kg, permitindo-se uma variação máxima de tamanho no lote de 12%) fundo da casca verde com listas. As frutas devem ser firmes, apresentar-se sem deformação e ausente de defeitos graves e muito graves tais como frutas imaturas brix menor que 10°BRIX, rachaduras, podridão, frutos passados, frutos amassados, alteração de polpa e cascuda.	
22.	42.000	Kg	Melão nacional amarelo com casca amarela textura pouco rugosa a rugosa com polpa branca esverdeada a creme categoria EXTRA ou I ou II (classe 2,1 Kg. A classe garante a homogeneidade visual e do tamanho expressa em Kg sendo que o maior fruto poderá ser no máximo 40% mais pesado que o menor fruto da embalagem)	
23.	1.800	Kg	Morango in Natura , T.4 (diâmetro de 15mm a 35mm). Categoria Deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa integra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte e doenças. 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. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	
24.	7.200	Kg	Pera Willian's . Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Peso aproximado de 200 g por unidade. 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. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	
25.	27.000	Kg	Tangerina Pokan de primeira, Classe 78 (menor diâmetro 78mm e maior diâmetro 82mm); Coloração C4; Categoria I.	
26.	2.700	Kg	Uva Itália in natura , Classe 3 ou 250 gramas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
27.	2.100	Kg	UVA da Variedade RUBI grupo Rosada subgrupo uniforme, Classe 3 ou 250 gramas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	

28.	420	Kg	UVA da Variedade Niágara Grupo rosada; Sub Grupo Uniforme (constituído de cachos de uva do mesmo grupo) Classe 3 ou 250 (maior ou igual a 250 g e menor que 350g o peso do cacho); Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.	
TOTAL DO PERCENTUAL DE DESCONTO %:				

LOTE 02 – PRODUTOS IN NATURA – LEGUMES				
ITEM	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO %
01.	30.000	Kg	Abóbora japonesa extra in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
02.	1.200	Kg	Abóbora moranga , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	
03.	300	Kg	Alho porró in natura , maço de 0,8 a 1,2 Kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
04.	30	Kg	Aspargo fresco in natura , maço de 0,1 a 0,2 Kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	

05.	52.500	Kg	Batata inglesa Lisa Polida, categoria extra calibre I. (maior que 70 mm) Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
06.	12.000	Kg	Berinjela Extra in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
07.	22.800	Kg	Beterraba com classificação EXTRA, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	
08.	4.500	Kg	Brócolis in natura , maço de 0,5 a 0,7 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
09.	450	Kg	Cará in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
10.	72.000	Kg	Cebola Nacional de primeira, Grupo I (redondo, oblongo ou piriforme), Caixa 4, Subgrupo Amarela; Classe 4 (diâmetro maior que 70 a 90 mm) Categoria I, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade.	
11.	3000	Kg	Cebola branca miúda in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
12.	3.000	Kg	Cebola Roxa , Caixa 4, Subgrupo Amarela; Classe 4 (diâmetro maior que 70 a 90 mm) Categoria I, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade	

13.	45.000	Kg	Cenoura do grupo Nantes, tipo extra, (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe 14 (comprimento mínimo de 14 cm e máximo de 18 cm e 2,5 cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	
14.	21.900	Kg	Chuchu do Grupo verde claro; Classe 350 (pesando de 350g a 450g); Categoria I. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausente de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e danos mecânicos e doenças.	
15.	000	Kg	Couve-flor in natura pré-lavada, tipo extra, sem folhas, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
16.	720	Kg	Ervilha torta in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	
17.	210	Kg	Gengibre in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	
18.	7.500	Kg	Jiló extra inteiro , apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
19.	3.000	Unid.	Milho verde em espiga sem palha , tipo extra, pacote com 5 espigas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	

20.	300	Kg	Nabo in natura , maço de 1,2 a 1,8 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
21.	16.800	Kg	Pepino in natura , tipo Japonês, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
22.	60	Kg	Pimenta de cheiro in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	
23.	1.600	Kg	Pimentão amarelo in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
24.	11.600	Kg	Pimentão verde in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
25.	3.000	Kg	Pimentão vermelho in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
26.	9000	Kg	Quiabo in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
27.	4.500	Kg	Rabanete in natura , maço de 0,4 a 0,6 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	

28.	4.500	Kg	Repolho roxo in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	
29.	4.500	Kg	Repolho verde in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	
30.	180	Kg	Salsão in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
31.	1.080	Kg	Tomate caqui in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
32.	1.080	Kg	Tomate cereja in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
33.	96.000	Kg	Tomate especial in natura , diâmetro de 65 a 80 mm, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
34.	180.000	Kg	Tomate extra in natura , diâmetro de 80 a 100 mm, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
35.	15.000	Kg	Vagem in natura , tipo extra, reta, verde escuro, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
TOTAL DO PERCENTUAL DE DESCONTO %:				

LOTE 03 – PRODUTOS IN NATURA – FOLHAGEM				
ITEM	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO %
1	4.500	KG	Acelga in natura pré-lavada , maço de 1,5 a 2,2 kg, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
2	6.300	Kg	Agrião in natura pré-lavado , maço de 0,4 a 0,6 kg, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
3	42	Kg	Alecrim in natura pré-lavado , maço de 0,05 a 0,1 kg, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
4	4.980	Kg	Alface americana in natura , caixa com 4 a 5 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
5	20.400	Kg	Alface crespa in natura , caixa com 3 a 4 kg, isenta de sujidades tais como: brotos, parasitas, larvas, enfermidades como coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
6	3.600	Kg	Alface lisa in natura , caixa de 3 a 4 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	

7	120	Kg	Almeirão in natura , maço de 0,3 a 0,4 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
8	360	Kg	Bertalha in natura , maço de 0,7 a 0,9 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
9	2400	Kg	Cebolinha in natura , maço de 0,1 a 0,2 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
10	4.980	Kg	Chicória in natura , caixa de 5 a 7 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
11	120	Kg	Coentro in natura , maço de 0, a 0,2 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
12	13.800	Kg	Couve manteiga in natura , maço de 0,3 a 0,4 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
13	2.160	Kg	Espinafre de primeira , maço de 0,6 a 0,8 kg, devendo ter coloração verde, ser fresco, tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânico.	
14	540	Kg	Hortelã in natura , maço de 0,2 a 0,3 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	

15	300	Kg	Manjeriço fresco in natura , maço de 0,2 a 0,3 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
16	3.780	Kg	Rúcula in natura , maço de 0,150 a 0,250 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
17	150	Kg	Salsa crespa in natura , maço de 0,1 a 0,2 Kg pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
18	4.200	Kg	Salsa lisa in natura , maço de 0,1 a 0,2 Kg pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
TOTAL DO PERCENTUAL DE DESCONTO %:				

LOTE 04 – PRODUTOS PROCESSADOS				
ITEM	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO %
1	3.060	Kg	Abóbora japonesa processada e higienizada , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
2	21.600	Kg	Abóbora japonesa processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
3	4.800	Kg	Abóbora japonesa processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	

4	15.000	Kg	Abobrinha Itália processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
5	23.700	Kg	Alho descascado e limpo , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
6	6.600	Kg	Batata doce processada e higienizada em cubos médios medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
7	3000	Kg	Batata doce processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
8	300	Kg	Batata doce processada e higienizada inteira , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
9	27.000	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
10	3.000	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento , embalada à vácuo, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
11	16.200	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada inteira , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	

12	1.800	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em corte tipo "chips" , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
13	2.280	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 x 1,0 cm ou 9mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
14	600	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em rodelas de aproximadamente 8 mm , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
15	900	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada tipo bolinha, embalada à vácuo , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	
16	8.760	Kg	Berinjela processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
17	2.100	Kg	Berinjela processada e higienizada inteira , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
18	7.800	Kg	Beterraba processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
19	6000	Kg	Beterraba processada e higienizada em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	

20	9000	Kg	Beterraba processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
21	72.000	Kg	Cebola branca processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
22	120	Kg	Cebola roxa processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
23	1.200	Kg	Cenoura processada e higienizada em corte diagonal medindo aproximadamente 5 mm de espessura, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
24	1800	Kg	Cenoura processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
25	14400	Kg	Cenoura processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
26	2.400	Kg	Cenoura processada e higienizada em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
27	16.800	Kg	Cenoura processada e higienizada inteira , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
28	1.200	Kg	Cenoura, processada e higienizada em rodela s medindo aproximadamente 5 mm de espessura, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a	

			conservação em condições adequadas para o consumo.	
29	6.000	Kg	Chuchu processado e higienizado em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
30	12.600	Kg	Chuchu processado e higienizado em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
31	3.300	Kg	Chuchu processado e higienizado em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
32	300	Kg	Inhame processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
33	4.560	Kg	Jiló processado e higienizado em corte tipo "chips" , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
34	840	Kg	Jiló processado e higienizado inteiro, resfriado , apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
35	1.800	Kg	Mandioca amarela processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
36	900	Kg	Mandioca amarela processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 x 1,0 cm ou 9mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	

37	14.400	Kg	Mandioca branca processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
38	6.000	Kg	Mandioca branca processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	
39	3.000	Kg	Mandioca branca processada e higienizada em pedaços grandes , embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
40	840	Kg	Mandioquinha (Baroa) processada e higienizada inteira , embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
41	600	Kg	Maxixe processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
42	840	Kg	Nabo processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
43	6.000	Kg	Quiabo processado e higienizado em cubos pequenos , medindo aproximadamente 02 cm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
44	480	Kg	Quiabo processado e higienizado inteiro , medindo aproximadamente 04 cm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
45	3.900	Kg	Rabanete processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	

46	540	Kg	Repolho roxo processado e higienizado , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
47	3.480	Kg	Repolho verde processado e higienizado , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
48	9.000	Kg	Vagem processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 1 cm ou 10 mm, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
49	2.100	Kg	Vagem processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
50	600	Dz	Ovo de codorna , em condições adequadas para o consumo, em embalagem própria, íntegra e contendo data de fabricação e vencimento.	
51	31.200	Dz	Ovo de galinha , em condições adequadas para o consumo em embalagem própria, íntegra e contendo data de fabricação e vencimento.	
TOTAL DO PERCENTUAL DE DESCONTO %:				

Para o grupo de PRODUTOS IN NATURA, apresentar desconto sobre o preço médio por item, sobre a tabela “Serviço de Informação do Mercado Agropecuário/ Hortigranjeiro” – SIMA, e quando não houver cotação na tabela do SIMA apresentar cotação pela tabela “Cotações de Preços no Atacado”, emitidas pelas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal – Ceasa/DF, em vigor no dia da entrega da mercadoria.

Já para o grupo de PRODUTOS PROCESSADOS e higienizados apresentar desconto sobre o preço médio constante da tabela “Serviço de Informação do Mercado Agropecuário/ Hortigranjeiro” – SIMA, e quando não houver cotação na tabela do SIMA apresentar cotação pela tabela “Cotações de Preços no Atacado”, emitidas pelas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal – Ceasa/DF, em vigor no dia da entrega da mercadoria e aplicar o fator de processamento cujo índice é de 1,25.

Os valores estimados para os produtos foram baseados nos seguintes documentos de referência: tabela SIMA, tabela de Cotações de Preços no Atacado do dia 05/10/2015.

FÓRMULA PARA ENCONTRAR O PREÇO POR KILOGRAMA ITENS IN NATURA

$$\text{PREÇO R\$} = \frac{\text{Preço médio} - \text{Desconto Proposto}\%}{\text{Peso Médio}} = \text{Preço por KG}$$

FÓRMULA PARA ENCONTRAR O PREÇO MÉDIO DO GRUPO PROCESSADOS

$$\text{PREÇO R\$} = \frac{(\text{Preço médio} - \text{Desconto Proposto})}{\text{Peso Médio}} \times \text{Fator de Processamento} = \text{Peso por Kg}$$

FATOR DE PROCESSAMENTO = 1,25

OBS: O fator de processamento foi retirado a partir da média das seguintes referências bibliográficas:

Artigo da Professora de Nutrição Mônica de Caldas Rosa dos Anjos, utilizando: Costa, V.; Rosa, M.C. *Medidas caseiras (apostila)*. Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997;

Artigo da formada de Pós Graduada pela Universidade de Santa Catarina, Programa de Pós-graduação em Nutrição, SC, Brasil que trata da Determinação e Avaliação do Fator de Correção de Hortaliças em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Guarapuava – PR; e

Tabelas de Per Capita e Fatores de Correção e Rendimento FATOR DE CORREÇÃO DE ALIMENTOS, do Professor Renato Moreira Nunes.

1. CONDIÇÕES GERAIS:

- 1.1.1.** Entregar os produtos requisitados pelo SESI DF na Central de Produção de Alimentos – CPA, localizado no SRIA QE 23, Lote E – Guará II – Brasília – DF e no Restaurante da CNI, localizado no SBN, Edifício Roberto Simonsen, subsolo, conforme solicitação feita pelo seu responsável, nos seguintes dias e horários:
 - a) De segunda a sexta-feira, no horário das 8:00 às 11:30 horas;
 - b) Eventualmente, em fim de semana e feriados, no horário de 8:00 às 10:00.
- 1.1.2.** O transporte dos gêneros alimentícios deverá obedecer aos seguintes requisitos constantes das Portarias CVS-015, de 07/11/1991 e CVS-06, de 10/03/1999, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretária de Estado da Saúde:
 - a) Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;
 - b) É proibido manter no mesmo ambiente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;
 - c) Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;
 - d) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável e atóxica e lavável;
 - e)
 - f) No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: Transporte de Alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível (quando for o caso);
 - g) Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria de Veículo (CVV), expedido pela Vigilância Sanitária local, de acordo com a legislação vigente. A exigência deste será motivo de vistoria, notificação e advertência ao fornecedor. O CVV deve ser emitido anualmente;

- h) Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes;
 - i) Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessário removidos, de forma a evitar danos e contaminação;
 - j) Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros), não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com veículo de transporte;
 - k) A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;
 - l) Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;
 - m) Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
 - n) Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículo com boas condições de higiene e fechado, dependendo da natureza:
 - m.1) Refrigeração: até 4°C, impreterivelmente, para produtos processados (grupo processados) que serão consumidos crus (beterraba inteira higienizada, cenoura inteira higienizada, chuchu inteiro higienizado, abobrinha inteira higienizada e repolho limpo higienizado);
 - m.2) Refrigeração: até 10°C, para os demais processados (grupo processados);
 - m.3) Temperatura ambiente, para produtos *in natura* e folhosos (grupos *in natura*).
 - o) Os veículos de transporte que necessitem controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura;
 - p) Os critérios de temperaturas fixados são para os produtos e não para os veículos;
 - q) A exigência de veículos frigoríficos fica na dependência do mecanismo de transporte e das características do produto;
 - r) Vistorias poderão ser realizadas para verificar as condições do veículo de transporte dos produtos, assim como a conduta e higiene do entregador, e serão objetos de notificação e advertência ao fornecedor;
- 1.1.2.** Os produtos *in natura* devem ser selecionados e entregues pelo fornecedor conforme especificação, havendo somente uma conferência da qualidade no ato do recebimento;
 - 1.1.3.** Produtos com defeito físico, manchas, corpos estranhos, insetos e larvas e grau de maturação em desacordo com a qualidade do produto solicitado, serão devolvidos ao fornecedor na ocasião do recebimento ou após a conferência, caso o entregador não aguarde, devendo este fazer a reposição imediata;
 - 1.1.4.** Os gêneros alimentícios processados devem ser embalados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, resistentes, devidamente selados, que não permitam a abertura na sua manipulação, no transporte, recebimento e armazenamento. Todas as embalagens devem conter rótulos especificando o nome do produto, data de fabricação e prazo de validade, além da identificação da empresa e modo de conservação. Os alimentos que oxidam como: batata inglesa, batata doce, mandioca, cará, inhame e berinjela devem ser embalados à vácuo;
 - 1.1.5.** Para os processados, o fornecedor deve apresentar mensalmente “Laudo de análise microbiológica” dos produtos processados (amostragem em sistema de rodízio) de pelo menos 02 (dois) itens, em conformidade com a RDC 12 da ANVISA de 02/01/2001, contendo no mínimo contagem de coliformes termo tolerantes e salmonela;
 - 1.1.6.** As caixas e recipientes de entrega devem ser de material lavável (caixas de polietileno vazadas) e de propriedade do licitante vencedor, com exceção de produtos os quais retirados de sua embalagem original percam qualidade e sejam danificados (ex.: maçã, pera, ovo), estes podem ser entregues nas embalagens originais;
 - 1.1.7.** Os entregadores devem estar uniformizados adequadamente, limpos e com sapatos fechados;
 - 1.1.8.** O local do armazenamento para transporte não deve possuir frestas que sirvam de esconderijo e/ ou proliferação de insetos, o aspecto higiênico deve ser adequado, não apresentar odores estranhos que possam comprometer as características do produto;

- 1.1.9.** O fornecedor deve arcar com todas as despesas relativas a transporte, carregamento e descarregamento. O local de entrega poderá ser alterado, conforme indicado pelo Sesi/DF;

1.2. DA HIPÓTESE DE IMPOSSIBILIDADE DE FORNECIMENTO DA MARCA CONSTANTE NA PROPOSTA APRESENTADA

- 1.2.1.** Na hipótese de impossibilidade de fornecimento do produtos constante da Solicitação, a Contratada deverá submeter para aprovação prévia do Sesi/DF a proposta de substituição, no prazo de 24 horas do recebimento da solicitação formal de entrega;
- 1.2.2.** Ao requerer a substituição do produto, o contratado deve comprovar fato superveniente não imputável a ele, que inviabilizou o fornecimento da marca anteriormente cotada;



ANEXO III – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

A 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 no [inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#), acrescido pela Lei nº 9.8064, de 27 de outubro de 1999, 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 () .

_____, _____ de _____ de 2015.

(Nome completo do representante legal da licitante)

(Nº da CI do representante legal da licitante)

(Assinatura do representante legal da licitante)



ANEXO IV – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO SESI/DF Nº 8.812/2015
PREGÃO PRESENCIAL - EDITAL SESI/DF Nº 43/2015

O **SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - DEPARTAMENTO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL**, inscrito no CNPJ sob o nº 03.803.317/0001-54 e Inscrição Estadual nº 07.411.177/001-01, com sede no SIA Trecho 03, Lote 225, CEP: 71.200-030, Brasília/DF, neste ato representado por seu Superintendente, o Sr. **ALBANO ESTEVES DE ABREU**, brasileiro, divorciado, portador do RG nº 766.969 SSP/DF e inscrito no CPF/MF sob o nº 352.059.621-00, residente e domiciliado nesta Capital, doravante denominado **SESI/DF**; e de outro lado a empresa:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, com sede no XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CEP: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX e Inscrição Estadual nº XXXXXXXXXXXXXXXX, representada neste ato por seu (cargo que ocupa na empresa), o(a) Sr(a). XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) do RG nº XXXXXXXX SSP/XX e inscrito(a) no CPF/MF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX; doravante denominada(s) simplesmente **FORNECEDOR(ES)**;

Firmam a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, conforme decisão exarada no Processo em epígrafe, consoante as cláusulas e condições estabelecidas no Edital e as seguintes disposições:

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta ata o registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros in natura e processados), visando atender demandas do SESI/DF, conforme especificações, quantidades e preços descritos na proposta de preços apresentada pelo(s) FORNECEDOR(ES), no certame referente ao processo em epígrafe, que fazem parte integrante desta Ata, independente de transcrição.

1.2. A existência de preços registrados não obriga o SESI/DF a firmar as contratações que deles poderão advir, sem que caiba direito à indenização de qualquer espécie. Fica facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação pertinente às licitações e ao sistema de registro de preços, assegurando-se ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições, de acordo com o Edital.

2. DO PREÇO

2.1. O(s) FORNECEDOR(ES), beneficiário(s) dos preços ora registrados, comprometem-se a cumprir o objeto, nas condições a seguir especificadas::

FORNECEDOR: XXXXXXXXXXXXXXXX				
LOTE 1 – PRODUTOS IN NATURA - FRUTAS				
ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO %
1	2.700	Kg	Abacate in natura, Tipo Especial, com 60 a 70% de maturação, em condições adequadas para o consumo.	%
2.	54.000	Kg	Abacaxi pérola grande, grupo I (polpa amarela), subgrupo colorido (até 50% da casca amarelo alaranjado), Classe 3 (peso do fruto maior que 1,500Kg até 1,800Kg), categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme, estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios de espécie, 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. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que	%

			afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	
3.	600	Kg	Ameixa in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita o consumo 02 (dois) dias após a entrega.	%
4.	2.100	Kg	Banana da terra, in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
5.	9.000	Kg	Banana do Grupo Cavendish (Nanica) categoria I, Classe 18 (comprimento maior que 18 até 22cm), sub classe 6 (coloração amarela); penca com 10 ou mais frutos, Calibre 30(diâmetro mínimo 30mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa integral e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. 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. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade.	%
6.	66.000	Kg	Banana do grupo prata: Categoria I, classe 12 (comprimento maior que 12 cm); Sub classe 6 (coloração amarelo); Penca com 10 ou mais frutos, Calibre 32(diâmetro mínimo 32 mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, em desenvolvida, com polpa integral e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. 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. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade.	%
7.	360	Kg	Caju in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
8.	600	Kg	Caqui in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
9.	90	Kg	Carambola in natura , apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
10.	180	Kg	Coco seco , in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
11.	5.100	Kg	Goiaba Grupo Vermelha. Tipo Extra. Sub Grupo verde amarelada. Classe Calibre 7 (diâmetro de 70 a	%

			80 mm); Categoria I. As goiabas deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. As goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas uniformes. Uma boa uniformidade em tamanho significa não ter mais que 10% de goiabas fora da classe. Deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. 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.	960	Kg	Kiwi in natura, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
13.	204.000	Kg	Laranja variedade de pera, de primeira. Grupo C4 (coloração); 120 Unidades por Saco; Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar íntacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentando cor vermelha, devem apresentar-se sem deformações e ausentes de danos mecânicos e doenças.	%
14.	21.000	Kg	Limão Taiti de primeira, Grupo de coloração C2 Classe 56 (diâmetro variando entre 56mm a 60mm); Categoria I. Deverá ser fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O Produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar íntacta e uniforme. 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. Adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformações e ausentes de danos mecânicos e doenças.	%
15.	32.400	Kg	Maça nacional cultivares Fuji ou Gala, Categoria I (CAT 1); Classe ou calibre de 90 a 135 (peso variando entre 127g a 141g). As maçãs devem se apresentar inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas, isentas de umidade exterior anormal,	%

			isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformações e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	
16.	320	Kg	Maçã verde in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
17.	81.000	Kg	Mamão formosa de primeira classe K ou 1.000, porte médio, pesando aproximadamente 1,5 Kg cada unidade, com coloração da casca com fruto $\frac{3}{4}$ maduro (50% a 75% da casca amarelada), fresco com aroma, cor e sabor próprio da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes, com coloração amarela, ausência de danos mecânicos e doenças.	%
18.	300	Kg	Mamão Grupo Solo (Papaia) comprido, subgrupo 4 (fruto $\frac{3}{4}$ maduro 50 a 70% da superfície da casca amarela), Categoria I, Classe E ou 380 (maior que 380g até 430g) fresco com aroma, cor e sabor próprio da espécie. A variedade deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes, com coloração amarela, ausência de danos mecânicos e doenças.	%
19.	33.000	Kg	Manga Tommy in natura classe 200 (pesando entre 201 a 350g) categoria I com frutos de maturação uniforme e em condições de consumo em até 02 dias e que permita suportar manipulação e transporte.	%
20.	540	Kg	Maracujá do Grupo Amarelo , Extra, Classe 4 (diâmetro variando de 75mm à 85 mm), Categoria I. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.	%

			Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	
21.	93.000	Kg	Melancia extra grupo , aproximadamente 9 a 10 kg, permitindo-se uma variação máxima de tamanho no lote de 12%) fundo da casca verde com listas. As frutas devem ser firmes, apresentar-se sem deformação e ausente de defeitos graves e muito graves tais como frutas imaturas brix menor que 10°BRIX, rachaduras, podridão, frutos passados, frutos amassados, alteração de polpa e cascuda.	%
22.	42.000	Kg	Melão nacional amarelo com casca amarela textura pouco rugosa a rugosa com polpa branca esverdeada a creme categoria EXTRA ou I ou II (classe 2,1 Kg. A classe garante a homogeneidade visual e do tamanho expressa em Kg sendo que o maior fruto poderá ser no máximo 40% mais pesado que o menor fruto da embalagem)	%
23.	1.800	Kg	Morango in Natura , T.4 (diâmetro de 15mm a 35mm). Categoria Deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	%
24.	7.200	Kg	Pera Willian's . Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e íntacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Peso aproximado de 200 g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	%
25.	27.000	Kg	Tangerina Pokan de primeira, Classe 78 (menor diâmetro 78mm e maior diâmetro 82mm); Coloração C4; Categoria I.	%
26.	2.700	Kg	Uva Itália in natura , Classe 3 ou 250 gramas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
27.	2.100	Kg	UVA da Variedade RUBI grupo Rosada subgrupo uniforme, Classe 3 ou 250 gramas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%

28.	420	Kg	UVA da Variedade Niágara Grupo rosada; Sub Grupo Uniforme (constituído de cachos de uva do mesmo grupo) Classe 3 ou 250 (maior ou igual a 250 g e menor que 350g o peso do cacho); Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substancias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.	%
PERCENTUAL DE DESCONTO				

LOTE 2 – PRODUTOS IN NATURA - LEGUMES				
ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO %
01.	30.000	Kg	Abóbora japonesa extra in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
02.	1.200	Kg	Abóbora moranga , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	%
03.	300	Kg	Alho porró in natura , maço de 0,8 a 1,2 Kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
04.	30	Kg	Aspargo fresco in natura , maço de 0,1 a 0,2 Kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
05.	52.500	Kg	Batata inglesa Lisa Polida, categoria extra calibre I. (maior que 70 mm) Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
06.	12.000	Kg	Berinjela Extra in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%

07.	22.800	Kg	Beterraba com classificação EXTRA, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	%
08.	4.500	Kg	Brócolis in natura , maço de 0,5 a 0,7 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
09.	450	Kg	Cará in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
10.	72.000	Kg	Cebola Nacional de primeira, Grupo I (redondo, oblongo ou piriforme), Caixa 4, Subgrupo Amarela; Classe 4 (diâmetro maior que 70 a 90 mm) Categoria I, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade.	%
11.	3000	Kg	Cebola branca miúda in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
12.	3.000	Kg	Cebola Roxa , Caixa 4, Subgrupo Amarela; Classe 4 (diâmetro maior que 70 a 90 mm) Categoria I, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade	%
13.	45.000	Kg	Cenoura do grupo Nantes, tipo extra, (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe 14 (comprimento mínimo de 14 cm e máximo de 18 cm e 2,5 cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	%
14.	21.900	Kg	Chuchu do Grupo verde claro; Classe 350 (pesando de 350g a 450g); Categoria I. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausente de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e danos mecânicos e doenças.	%
15.	000	Kg	Couve-flor in natura pré-lavada, tipo extra, sem folhas, isenta de brotos, parasitas, larvas e	%

			enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
16.	720	Kg	Ervilha torta in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	%
17.	210	Kg	Gengibre in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	%
18.	7.500	Kg	Jiló extra inteiro , apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
19.	3.000	Unid.	Milho verde em espiga sem palha , tipo extra, pacote com 5 espigas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	%
20.	300	Kg	Nabo in natura , maço de 1,2 a 1,8 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
21.	16.800	Kg	Pepino in natura , tipo Japonês, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
22.	60	Kg	Pimenta de cheiro in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	%
23.	1.600	Kg	Pimentão amarelo in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
24.	11.600	Kg	Pimentão verde in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
25.	3.000	Kg	Pimentão vermelho in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	%

			adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
26.	9000	Kg	Quiabo in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
27.	4.500	Kg	Rabanete in natura , maço de 0,4 a 0,6 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
28.	4.500	Kg	Repolho roxo in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	%
29.	4.500	Kg	Repolho verde in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	
30.	180	Kg	Salsão in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
31.	1.080	Kg	Tomate caqui in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
32.	1.080	Kg	Tomate cereja in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
33.	96.000	Kg	Tomate especial in natura , diâmetro de 65 a 80 mm, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
34.	180.000	Kg	Tomate extra in natura , diâmetro de 80 a 100 mm, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
35.	15.000	Kg	Vagem in natura , tipo extra, reta, verde escuro, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	

PERCENTUAL DE DESCONTO

LOTE 3 – PRODUTOS IN NATURA - FOLHAGEMS				
ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO %
1	4.500	KG	Acelga in natura pré-lavada , maço de 1,5 a 2,2 kg, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
2	6.300	Kg	Agrião in natura pré-lavado , maço de 0,4 a 0,6 kg, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
3	42	Kg	Alecrim in natura pré-lavado , maço de 0,05 a 0,1 kg, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
4	4.980	Kg	Alface americana in natura , caixa com 4 a 5 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
5	20.400	Kg	Alface crespa in natura , caixa com 3 a 4 kg, isenta de sujidades tais como: brotos, parasitas, larvas, enfermidades como coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
6	3.600	Kg	Alface lisa in natura , caixa de 3 a 4 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
7	120	Kg	Almeirão in natura , maço de 0,3 a 0,4 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
8	360	Kg	Bertalha in natura , maço de 0,7 a 0,9 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%

9	2400	Kg	Cebolinha in natura , maço de 0,1 a 0,2 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
10	4.980	Kg	Chicória in natura , caixa de 5 a 7 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
11	120	Kg	Coentro in natura , maço de 0, a 0,2 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
12	13.800	Kg	Couve manteiga in natura , maço de 0,3 a 0,4 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
13	2.160	Kg	Espinafre de primeira , maço de 0,6 a 0,8 kg, devendo ter coloração verde, ser fresco, tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânico.	%
14	540	Kg	Hortelã in natura , maço de 0,2 a 0,3 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
15	300	Kg	Manjeriço fresco in natura , maço de 0,2 a 0,3 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
16	3.780	Kg	Rúcula in natura , maço de 0,150 a 0,250 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
17	150	Kg	Salsa crespa in natura , maço de 0,1 a 0,2 Kg pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
18	4.200	Kg	Salsa lisa in natura , maço de 0,1 a 0,2 Kg pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades,	%

			coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
PERCENTUAL DE DESCONTO				

LOTE 4 – PRODUTOS IN NATURA - PROCESSADOS				
ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO %
1	3.060	Kg	Abóbora japonesa processada e higienizada , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
2	21.600	Kg	Abóbora japonesa processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
3	4.800	Kg	Abóbora japonesa processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
4	15.000	Kg	Abobrinha Itália processada e higienizada inteira , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
5	23.700	Kg	Alho descascado e limpo , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
6	6.600	Kg	Batata doce processada e higienizada em cubos médios medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
7	3000	Kg	Batata doce processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
8	300	Kg	Batata doce processada e higienizada inteira , embalada à vácuo, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%

9	27.000	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
10	3.000	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
11	16.200	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada inteira , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
12	1.800	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em corte tipo "chips" , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
13	2.280	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 x 1,0 cm ou 9mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
14	600	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em rodela de aproximadamente 8 mm , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
15	900	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada tipo bolinha , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	%
16	8.760	Kg	Berinjela processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
17	2.100	Kg	Berinjela processada e higienizada inteira , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
18	7.800	Kg	Beterraba processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o	%

			transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
19	6000	Kg	Beterraba processada e higienizada em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
20	9000	Kg	Beterraba processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
21	72.000	Kg	Cebola branca processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
22	120	Kg	Cebola roxa processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
23	1.200	Kg	Cenoura processada e higienizada em corte diagonal medindo aproximadamente 5 mm de espessura, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
24	1800	Kg	Cenoura processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
25	14400	Kg	Cenoura processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
26	2.400	Kg	Cenoura processada e higienizada em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
27	16.800	Kg	Cenoura processada e higienizada inteira , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
28	1.200	Kg	Cenoura, processada e higienizada em rodela s medindo aproximadamente 5 mm de espessura, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a	

			conservação em condições adequadas para o consumo.	
29	6.000	Kg	Chuchu processado e higienizado em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
30	12.600	Kg	Chuchu processado e higienizado em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
31	3.300	Kg	Chuchu processado e higienizado em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
32	300	Kg	Inhame processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
33	4.560	Kg	Jiló processado e higienizado em corte tipo "chips" , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
34	840	Kg	Jiló processado e higienizado inteiro, resfriado , apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
35	1.800	Kg	Mandioca amarela processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
36	900	Kg	Mandioca amarela processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 x 1,0 cm ou 9mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
37	14.400	Kg	Mandioca branca processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
38	6.000	Kg	Mandioca branca processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, embalada à vácuo e resfriada,	

			apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	
39	3.000	Kg	Mandioca branca processada e higienizada em pedaços grandes , embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
40	840	Kg	Mandioquinha (Baroa) processada e higienizada inteira , embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
41	600	Kg	Maxixe processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
42	840	Kg	Nabo processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
43	6.000	Kg	Quiabo processado e higienizado em cubos pequenos , medindo aproximadamente 02 cm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
44	480	Kg	Quiabo processado e higienizado inteiro , medindo aproximadamente 04 cm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
45	3.900	Kg	Rabanete processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
46	540	Kg	Repolho roxo processado e higienizado , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
47	3.480	Kg	Repolho verde processado e higienizado , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
48	9.000	Kg	Vagem processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 1 cm ou 10 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
49	2.100	Kg	Vagem processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita	

			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
50	600	Dz	Ovo de codorna , em condições adequadas para o consumo, em embalagem própria, íntegra e contendo data de fabricação e vencimento.	
51	31.200	Dz	Ovo de galinha , em condições adequadas para o consumo em embalagem própria, íntegra e contendo data de fabricação e vencimento.	
PERCENTUAL DE DESCONTO				

2.2. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para fiscais), fornecimento de mão de obra, se for o caso, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, mesmo que não especificada nesta Ata.

2.3. O SESI/DF não está obrigado a requerer o quantitativo total registrado. Destarte, o FORNECEDOR, por força do princípio da vinculação ao instrumento convocatório, não apenas está ciente das condições editalícias ora descritas, como também com elas concorda.

3. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS.

3.1. Os preços constantes do registro de preços serão alterados somente nas condições previstas no Edital.

4. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

4.1. O prazo de validade desta ata de registro de preços será de **12 (doze) meses**, contados de sua assinatura, o qual, por sua vez, poderá ser prorrogado por igual período, por força do disposto no art. 34 do RLC do SESI.

5. DA CONTRATAÇÃO

5.1. As obrigações decorrentes deste registro de preços, a serem firmadas entre o SESI/DF e o FORNECEDOR, serão formalizadas por meio de um instrumento contratual específico, observando-se, para tanto, as condições estabelecidas no Edital, seus anexos e na legislação vigente, tais como os prazos, forma de recebimento e demais condições do ajuste.

6. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1. Integram esta Ata, como se nela transcritos estivessem, o Edital de Licitação, seus anexos, e a proposta de preços da empresa classificada em 1º (primeiro) lugar no certame e demais licitantes que optarem por registrar o preço nos valores ofertados pela vencedora.

6.2. A Circunscrição Especial Judiciária de Brasília/DF é o foro competente para solucionar os litígios decorrentes desta Ata, ficando excluído qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, assim, estando justos e contratados, assinam o presente documento em 2 (duas) vias de igual teor, na presença das testemunhas abaixo, para que produza todos os efeitos jurídicos.

Brasília, ____ de _____ de 2015.



Pelo **SESI/DF**:

ALBANO ESTEVES DE ABREU

Superintendente

Pela **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX

Testemunhas:

Nome: Ronaldo Orosco Pacheco

RG: 1.615.011-SSP/DF

CPF: 691.776.601-10

Nome: Pedrilene Pereira Santos

RG: 2.448.660 SSP/DF

CPF: 009.754.371-35

ANEXO V – MINUTA DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO

MINUTA DE AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO CTF Nº XXX/20XX

Pelo presente instrumento particular, tendo, de um lado, o **SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - DEPARTAMENTO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL**, inscrito no CNPJ sob o nº 03.803.317/0001-54 e Inscrição Estadual nº 07.411.177/001-01, com sede no SIA Trecho 3, Lote 225, Brasília/DF, CEP: 71.200-030, doravante designado **SESI/DF**, e de outro lado, (nome da empresa), com sede na (endereço da empresa), inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXX, representada, neste ato, por (nome completo do representante legal), (cargo que ocupa na empresa), (nacionalidade), (profissão), (estado civil), doravante designada **CONTRATADA**, é celebrado a presente **AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO**, decorrente do Edital de Pregão Presencial para Registro de Preços nº 43/2015, constante nos autos do Processo SESI/DF nº 8.812/2015, nos seguintes termos e condições:

1. DO OBJETO

1.1 O presente instrumento tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros in natura e processados), visando atender demandas do SESI/DF, conforme especificações e quantitativos estabelecidos nos autos do referido processo, no edital, e de acordo com as seguintes quantidades e características:

SOLICITAÇÃO REFERENTE AO LOTE XX					
ITEM	QTD.	UND.	DESCRIÇÃO DO(S) FORNECIMENTO(S)	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1				R\$	R\$
2				R\$	R\$
3				R\$	R\$
Valor Total Solicitado: R\$ XXX,XXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)					

(RELACIONAR APENAS O OBJETO DESTA DEMANDA)

1.2. Prazo de atendimento: A contratada deverá entregar, de segunda a sexta-feira, no período de 8h30 as 11h30, no local indicado pelo SESI/Guará, os produtos solicitados, conforme programação semanal que será enviada à CONTRATADA. Eventualmente a contratada deverá entregar produtos constantes em extraprogramação, conforme solicitação da contratante em período inferior a esse.

1.3. Local: A CONTRATADA deverá entregar os itens objeto deste contrato nos seguintes endereços:

- **SESI Guará (Almoxarifado de Gêneros Alimentícios)** – SRIA QE 23, Lote E, Área Especial Guará II, CEP: 71.050-230.
- **Restaurante da CNI** – SBN, Quadra 01, Ed. ROBERTO SIMONSEM, 2º Subsolo – Brasília-DF, CEP: 70.040-903.

2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1. A contratada deverá cumprir expressamente as obrigações elencadas no Edital de licitação.

3. DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO



3.1. Para todos os efeitos legais, farão parte deste instrumento, todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, na especificação técnica, na proposta de preços, na homologação, na documentação de habilitação da licitante vencedora e nos demais documentos constantes nos autos do processo.

4. DA VIGÊNCIA

4.1 Este instrumento terá a vigência de 03 (três) meses, a contar da data da assinatura.

5. PENALIDADES

5.1. A CONTRATADA que descumprir qualquer obrigação assumida ficará sujeita às penalidades previstas no Edital.

6. DO FORO

6.1. As partes elegem o Foro da Circunscrição Especial Judiciária de Brasília/DF, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as questões que, porventura, surgirem na execução desta Autorização.

Brasília/DF, ____ de _____ de 2015.

Pelo **SESI/DF**:

Pela **CONTRATADA**:

ANEXO VI – MINUTA DO CONTRATO DE FORNECIMENTO

MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº QUE, ENTRE SI, CELEBRAM O SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - DEPARTAMENTO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL - Sesi/DF E A EMPRESA XXXXXXXXXX, NA FORMA ABAIXO:

Por este instrumento particular de contrato, em que são partes, de um lado o **SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - DEPARTAMENTO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL**, inscrito no CNPJ sob o nº. 03.803.317/0001-54 e Inscrição Estadual nº 07.411.177/001-01, com sede no SIA Trecho 03, Lote 225, CEP: 71.200-030, Brasília/DF, neste ato representado por seu Superintendente, o Sr. **ALBANO ESTEVES DE ABREU**, brasileiro, divorciado, portador do RG nº 766.969 SSP/DF e inscrito no CPF/MF sob o nº 352.059.621-00, residente e domiciliado nesta Capital, doravante denominado simplesmente **Sesi/DF** e, de outro lado, a empresa **XXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº 000000000, com sede na QD xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, CEP: 0000000, representada neste ato por seu (sua) (cargo que ocupa na empresa), o(a) Sr(a). **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, [nacionalidade], [estado civil], portador(a) do RG nº 000000000 SSP/XX e inscrito(a) no CPF/MF sob o nº 000000000, residente e domiciliado(a) nessa capital, doravante denominada CONTRATADA, têm entre si justo e avençado o presente Contrato de Fornecimento, o qual se regerá pelos termos do **Edital de Pregão Presencial para Registro de Preços nº 43/2015**, constante nos autos do **Processo Sesi/DF nº 8.812/2015**, realizado com base no Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi, publicado no DOU de 16/09/1998, com as posteriores alterações publicadas em 26/10/2001, 11/11/2002, 24/02/2006 e 11/05/2011, além da proposta apresentada no mencionado certame, pelas cláusulas e condições especificadas a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é o fornecimento de gêneros alimentícios, quais sejam: (hortifrutigranjeiros in natura e processados), visando atender demanda do Sesi/DF, conforme especificações e quantitativos estabelecidos nos autos do processo administrativo em epígrafe, no edital de licitação e de acordo com as normas e condições definidas neste instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1. Constituem obrigações da CONTRATADA, independentemente de outras decorrentes do presente instrumento, da proposta apresentada e das normas e disposições constantes do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi, que o regem:

- a) Entregar, de segunda a sexta-feira, no período de 8h30 as 11h30, no local indicado pelo Sesi/Guará, os produtos solicitados, conforme programação semanal que será enviada à CONTRATADA. Eventualmente a contratada deverá entregar produtos constantes em extraprogramação, conforme solicitação da contratante em período inferior a esse;
- b) Cumprir, sem qualquer falha, o objeto deste contrato, obedecendo, rigorosamente, às cláusulas e condições pactuadas
- c) Participar das reuniões com o Sesi/DF sempre que solicitado
- d) Efetuar a troca dos itens que não forem entregues em conformidade às especificações constantes neste contrato;
- e) Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do Sesi/DF;
- f) Responder por quaisquer danos causados diretamente a material, equipamento ou outros bens de propriedade do Sesi/DF, quando estes tenham sido provocados por seus empregados durante a entrega do objeto deste contrato.
- g) Responsabilizar-se, no que se refere ao pessoal empregado na entrega dos itens, pelo cumprimento integral das prescrições referentes às leis tributárias, trabalhistas, previdenciárias e de segurança do trabalho, por cujos encargos responderá unilateralmente em toda a sua plenitude;
- h) Assumir o compromisso de indenizar o Sesi/DF, independentemente da continuidade da vigência do instrumento contratual a ser celebrado entre as partes, por eventual condenação

judicial em processo que envolva qualquer um dos profissionais designados para a operacionalização do ajuste ou terceiros envolvidos

- i) Arcar com todas as despesas relativas ao objeto contratual, tais como taxas, tributos, impostos, encargos sociais, seguros, despesas com transporte e demais gastos, custos e despesas inerentes ao cumprimento do objeto contratual;
- j) Assumir total responsabilidade por qualquer Reclamação Trabalhista movida por empregado seu, em razão da entrega do objeto deste contrato;
- k) Assumir todos os encargos de possíveis demandas cíveis e penais relacionadas à entrega do objeto do instrumento contratual a ser celebrado entre as partes, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.
- l) Garantir que os bens alimentícios entregues estejam acondicionados em embalagens nas quais constem os dados referentes à sua identificação, à marca do respectivo fabricante, à data de fabricação e ao prazo de validade (quando couber);
- m) Manter atualizado, durante a execução do contrato, em conformidade com as obrigações assumidas, todas as condições e documentos de habilitação e de qualificação exigidos, apresentando os comprovantes sempre que lhe for solicitado pelo SESI/DF;
- n) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou decréscimos que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato atualizado, conforme art. 30 do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI/DF.
- o) Entregar os produtos em conformidade à solicitação do SESI/DF;
- p) Caso o contratado se torne inadimplente, a garantia será retida pelo contratante como indenização, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

2.2. Em nenhuma hipótese, a CONTRATADA poderá veicular publicidade ou quaisquer informações acerca das atividades objeto deste contrato, sem a prévia e expressa autorização do SESI/DF.

2.3. Independente da transcrição, para todos os efeitos legais, farão parte do presente instrumento, todas as condições estabelecidas no Edital de licitação e seus anexos, na especificação técnica, na proposta de preços, na documentação de habilitação e na homologação da licitante vencedora.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO SESI/DF

3.1. O SESI/DF fica obrigado a:

- a) Realizar os pagamentos à CONTRATADA no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do aceite da nota fiscal/fatura, desde que respeitadas às condições e pactuados; considerando ainda a regularidade fiscal;
- b) Verificar a regularidade de recolhimento dos encargos sociais e trabalhistas antes do pagamento;
- c) Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente objeto, devendo especificar os detalhes necessários à perfeita execução do seu objeto;
- d) Comunicar a CONTRATADA, por escrito, as deficiências porventura verificadas na entrega do objeto, para imediata correção, sem prejuízo das sanções cabíveis;
- e) Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos itens por meio de empregado do SESI/DF, como representante, que atestará as notas fiscais/faturas dos itens fornecidos para fins de pagamento
- f) Convocar, a qualquer momento, o preposto da CONTRATADA para prestar esclarecimentos ou sanar dúvidas referentes ao fornecimento do objeto deste contrato;
- g) Exigir o afastamento de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que venha a causar embaraço ou adote procedimentos incompatíveis ao exercício das atividades que lhe foram atribuídas
- h) Manifestar-se, formalmente, em todos os atos relativos à execução do instrumento contratual a ser celebrado entre as partes, em especial o que tange a aplicação de sanções e a eventuais alterações contratuais;
- i) Propiciar à CONTRATADA o acesso aos locais onde os itens serão entregues, em horário adequado e no tempo necessário para o seu cumprimento;

- j) Promover, por meio do fiscal do instrumento contratual, o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento dos itens objeto deste edital, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela

CLÁUSULA QUARTA – DA INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO DE EMPREGO

4.1. O presente contrato não gera qualquer vínculo de emprego entre o Sesi/DF e os eventuais prestadores alocados pela CONTRATADA, na entrega dos itens objeto deste contrato, não existindo obrigação de horário e subordinação técnica ou administrativa a esta entidade, com o que desde já consente a CONTRATADA, que assumirá qualquer responsabilidade que eventualmente venha a ser imposta ao Sesi/DF.

CLÁUSULA QUINTA – DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO

5.1. A CONTRATADA obriga-se a fornecer ao Sesi/DF ou preposto seu toda e qualquer informação que lhe seja solicitada sobre o objeto deste contrato, bem como facilitar a fiscalização do objeto contratual.

5.2. Caberá ao Sesi/DF, por meio do gestor e do fiscal do presente contrato, empregados indicados no Termo de Referência e designados pela Superintendência, por ato específico para este fim, o acompanhamento, a fiscalização e a avaliação do objeto deste contrato, exigindo da CONTRATADA o cumprimento das disposições contidas neste instrumento e exercendo a aferição qualitativa e quantitativa do objeto contratual em estrita observância ao normativo interno que trata sobre a gestão das contratações da entidade.

5.3. O exercício da fiscalização pelo Sesi/DF não elide nem diminui a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade ou resultante de imperfeições técnicas ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implicará em corresponsabilidade do Sesi/DF.

5.4. O Sesi/DF não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos, dentre outros.

5.6. Ao Sesi/DF será reservado o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os encaminhamentos dos itens em desacordo com o contrato, devendo a CONTRATADA reenviar ou substituir as partes que apresentem defeitos, sem ônus adicionais a esta entidade.

5.7. Os representantes do Sesi/DF reportar-se-ão diretamente ao Responsável Técnico da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEXTA – DOS VALORES PREVISTOS

6.1. As despesas com o objeto deste contrato correrão por conta dos recursos previstos no orçamento anual do Sesi/DF, ficando a discriminação do código orçamentário específico vinculado ao projeto para o qual sejam demandadas as ações, podendo ser aumentado de acordo com a necessidade.

CLÁUSULA SETIMA – DA VIGÊNCIA

7.1. Este contrato terá a **vigência de 12 (doze) meses**, a contar da data da assinatura, admitida a sua prorrogação, condicionada à prévia e expressa anuência das partes, formalizada mediante termo aditivo, até o limite de 60 (sessenta) meses previsto no parágrafo único do art. 26 do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi.

CLÁUSULA OITAVA – DO PREÇO

8.1. O Sesi/DF pagará à CONTRATADA o preço total de até **R\$ XXXX,XX** (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), constante na homologação, e faturado conforme demanda do Sesi/DF, respeitando-se, para tanto, as especificações e valores descritos abaixo:

LOTE 1 – PRODUTOS IN NATURA - FRUTAS

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO %
29.	2.700	Kg	Abacate in natura , Tipo Especial, com 60 a 70% de maturação, em condições adequadas para o consumo.	%
30.	54.000	Kg	Abacaxi pérola grande , grupo I (polpa amarela), subgrupo colorido (até 50% da casca amarelo alaranjada), Classe 3 (peso do fruto maior que 1,500Kg até 1,800Kg), categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme, estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios de espécie, deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	%
31.	600	Kg	Ameixa in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita o consumo 02 (dois) dias após a entrega.	%
32.	2.100	Kg	Banana da terra, in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
33.	9.000	Kg	Banana do Grupo Cavendish (Nanica) categoria I, Classe 18 (comprimento maior que 18 até 22cm), sub classe 6 (coloração amarela); penca com 10 ou mais frutos, Calibre 30(diâmetro mínimo 30mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade.	%
34.	66.000	Kg	Banana do grupo prata: Categoria I, classe 12 (comprimento maior que 12 cm); Sub classe 6 (coloração amarelo); Penca com 10 ou mais frutos, Calibre 32(diâmetro mínimo 32 mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, em desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade.	%
35.	360	Kg	Caju in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
36.	600	Kg	Caqui in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e	%

			a conservação em condições adequadas para o consumo.	
37.	90	Kg	Carambola in natura , apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
38.	180	Kg	Coco seco , in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
39.	5.100	Kg	Goiaba Grupo Vermelha . Tipo Extra. Sub Grupo verde amarelada. Classe Calibre 7 (diâmetro de 70 a 80 mm); Categoria I. As goiabas deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. As goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas uniformes. Uma boa uniformidade em tamanho significa não ter mais que 10% de goiabas fora da classe. Deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	%
40.	960	Kg	Kiwi in natura , apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
41.	204.000	Kg	Laranja variedade de pera , de primeira. Grupo C4 (coloração); 120 Unidades por Saco; Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar íntacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação adequadas para o consumo imediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentando cor vermelha, devem apresentar-se sem deformações e ausentes de danos mecânicos e doenças.	%
42.	21.000	Kg	Limão Taiti de primeira , Grupo de coloração C2 Classe 56 (diâmetro variando entre 56mm a 60mm); Categoria I. Deverá ser fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O Produto não deverá apresentar manchas ou defeitos	%

			na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Adequadas para o consumo imediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformações e ausentes de danos mecânicos e doenças.	
43.	32.400	Kg	Maça nacional cultivares Fuji ou Gala , Categoria I (CAT 1); Classe ou calibre de 90 a 135 (peso variando entre 127g a 141g). As maçãs devem se apresentar inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformações e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	%
44.	320	Kg	Maçã verde in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
45.	81.000	Kg	Mamão formosa de primeira classe K ou 1.000, porte médio, pesando aproximadamente 1,5 Kg cada unidade, com coloração da casca com fruto $\frac{3}{4}$ maduro (50% a 75% da casca amarelada), fresco com aroma, cor e sabor próprio da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes, com coloração amarela, ausência de danos mecânicos e doenças.	%
46.	300	Kg	Mamão Grupo Solo (Papaia) comprido, subgrupo 4 (fruto $\frac{3}{4}$ maduro 50 a 70% da superfície da casca amarela), Categoria I, Classe E ou 380 (maior que 380g até 430g) fresco com aroma, cor e sabor próprio da espécie. A variedade deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes, com coloração amarela, ausência de danos mecânicos e doenças.	%

47.	33.000	Kg	Manga Tommy in natura classe 200 (pesando entre 201 a 350g) categoria I com frutos de maturação uniforme e em condições de consumo em até 02 dias e que permita suportar manipulação e transporte.	%
48.	540	Kg	Maracujá do Grupo Amarelo , Extra, Classe 4 (diâmetro variando de 75mm à 85 mm), Categoria I. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	%
49.	93.000	Kg	Melancia extra grupo , aproximadamente 9 a 10 kg, permitindo-se uma variação máxima de tamanho no lote de 12%) fundo da casca verde com listas. As frutas devem ser firmes, apresentar-se sem deformação e ausente de defeitos graves e muito graves tais como frutas imaturas brix menor que 10°BRIX, rachaduras, podridão, frutos passados, frutos amassados, alteração de polpa e cascuda.	%
50.	42.000	Kg	Melão nacional amarelo com casca amarela textura pouco rugosa a rugosa com polpa branca esverdeada a creme categoria EXTRA ou I ou II (classe 2,1 Kg. A classe garante a homogeneidade visual e do tamanho expressa em Kg sendo que o maior fruto poderá ser no máximo 40% mais pesado que o menor fruto da embalagem)	%
51.	1.800	Kg	Morango in Natura , T.4 (diâmetro de 15mm a 35mm). Categoria Deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa integra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	%
52.	7.200	Kg	Pera Willian's . Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Peso aproximado de 200 g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	%

53.	27.000	Kg	Tangerina Pokan de primeira, Classe 78 (menor diâmetro 78mm e maior diâmetro 82mm); Coloração C4; Categoria I.	%
54.	2.700	Kg	Uva Itália in natura , Classe 3 ou 250 gramas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
55.	2.100	Kg	UVA da Variedade RUBI grupo Rosada subgrupo uniforme, Classe 3 ou 250 gramas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
56.	420	Kg	UVA da Variedade Niágara Grupo rosada; Sub Grupo Uniforme (constituído de cachos de uva do mesmo grupo) Classe 3 ou 250 (maior ou igual a 250 g e menor que 350g o peso do cacho); Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.	%
PERCENTUAL DE DESCONTO				

LOTE 2 – PRODUTOS IN NATURA - LEGUMES				
ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO %
01.	30.000	Kg	Abóbora japonesa extra in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
02.	1.200	Kg	Abóbora moranga , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	%
03.	300	Kg	Alho porró in natura , maço de 0,8 a 1,2 Kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
04.	30	Kg	Aspargo fresco in natura , maço de 0,1 a 0,2 Kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação	%

			em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
05.	52.500	Kg	Batata inglesa Lisa Polida, categoria extra calibre I. (maior que 70 mm) Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
06.	12.000	Kg	Berinjela Extra in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
07.	22.800	Kg	Beterraba com classificação EXTRA, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	%
08.	4.500	Kg	Brócolis in natura , maço de 0,5 a 0,7 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
09.	450	Kg	Cará in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
10.	72.000	Kg	Cebola Nacional de primeira, Grupo I (redondo, oblongo ou piriforme), Caixa 4, Subgrupo Amarela; Classe 4 (diâmetro maior que 70 a 90 mm) Categoria I, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade.	%
11.	3000	Kg	Cebola branca miúda in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
12.	3.000	Kg	Cebola Roxa , Caixa 4, Subgrupo Amarela; Classe 4 (diâmetro maior que 70 a 90 mm) Categoria I, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade	%
13.	45.000	Kg	Cenoura do grupo Nantes, tipo extra, (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe 14 (comprimento mínimo de 14 cm e máximo de 18 cm e 2,5 cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar	%

			a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	
14.	21.900	Kg	Chuchu do Grupo verde claro; Classe 350 (pesando de 350g a 450g); Categoria I. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausente de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e danos mecânicos e doenças.	%
15.	000	Kg	Couve-flor in natura pré-lavada, tipo extra, sem folhas, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
16.	720	Kg	Ervilha torta in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	%
17.	210	Kg	Gengibre in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	%
18.	7.500	Kg	Jiló extra inteiro , apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
19.	3.000	Unid.	Milho verde em espiga sem palha , tipo extra, pacote com 5 espigas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	%
20.	300	Kg	Nabo in natura , maço de 1,2 a 1,8 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
21.	16.800	Kg	Pepino in natura , tipo Japonês, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
22.	60	Kg	Pimenta de cheiro in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	%

23.	1.600	Kg	Pimentão amarelo in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
24.	11.600	Kg	Pimentão verde in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
25.	3.000	Kg	Pimentão vermelho in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
26.	9000	Kg	Quiabo in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
27.	4.500	Kg	Rabanete in natura , maço de 0,4 a 0,6 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	%
28.	4.500	Kg	Repolho roxo in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	%
29.	4.500	Kg	Repolho verde in natura , tipo extra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidade tais como: terra, parasitas e larvas.	
30.	180	Kg	Salsão in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
31.	1.080	Kg	Tomate caqui in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
32.	1.080	Kg	Tomate cereja in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
33.	96.000	Kg	Tomate especial in natura , diâmetro de 65 a 80 mm, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação	

			em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
34.	180.000	Kg	Tomate extra in natura , diâmetro de 80 a 100 mm, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
35.	15.000	Kg	Vagem in natura , tipo extra, reta, verde escuro, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades tais como: terra, parasitas e larvas.	
PERCENTUAL DE DESCONTO				

LOTE 3 – PRODUTOS IN NATURA - FOLHAGEMS				
ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO %
1	4.500	KG	Acelga in natura pré-lavada , maço de 1,5 a 2,2 kg, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
2	6.300	Kg	Agrião in natura pré-lavado , maço de 0,4 a 0,6 kg, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
3	42	Kg	Alecrim in natura pré-lavado , maço de 0,05 a 0,1 kg, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
4	4.980	Kg	Alface americana in natura , caixa com 4 a 5 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
5	20.400	Kg	Alface crespa in natura , caixa com 3 a 4 kg, isenta de sujidades tais como: brotos, parasitas, larvas, enfermidades como coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
6	3.600	Kg	Alface lisa in natura , caixa de 3 a 4 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação,	%

			o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	
7	120	Kg	Almeirão in natura , maço de 0,3 a 0,4 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
8	360	Kg	Bertalha in natura , maço de 0,7 a 0,9 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
9	2400	Kg	Cebolinha in natura , maço de 0,1 a 0,2 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
10	4.980	Kg	Chicória in natura , caixa de 5 a 7 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
11	120	Kg	Coentro in natura , maço de 0, a 0,2 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
12	13.800	Kg	Couve manteiga in natura , maço de 0,3 a 0,4 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
13	2.160	Kg	Espinafre de primeira , maço de 0,6 a 0,8 kg, devendo ter coloração verde, ser fresco, tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânico.	%
14	540	Kg	Hortelã in natura , maço de 0,2 a 0,3 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
15	300	Kg	Manjerição fresco in natura , maço de 0,2 a 0,3 kg, pré-lavado, isento de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%

16	3.780	Kg	Rúcula in natura , maço de 0,150 a 0,250 kg, pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
17	150	Kg	Salsa crespa in natura , maço de 0,1 a 0,2 Kg pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
18	4.200	Kg	Salsa lisa in natura , maço de 0,1 a 0,2 Kg pré-lavada, isenta de brotos, parasitas, larvas e enfermidades, coloração imprópria e oxidação, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas para o consumo.	%
PERCENTUAL DE DESCONTO				

LOTE 4 – PRODUTOS IN NATURA - PROCESSADOS				
ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO %
1	3.060	Kg	Abóbora japonesa processada e higienizada , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
2	21.600	Kg	Abóbora japonesa processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
3	4.800	Kg	Abóbora japonesa processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
4	15.000	Kg	Abobrinha Itália processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
5	23.700	Kg	Alho descascado e limpo , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
6	6.600	Kg	Batata doce processada e higienizada em cubos médios medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar	%

			manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
7	3000	Kg	Batata doce processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
8	300	Kg	Batata doce processada e higienizada inteira , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
9	27.000	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
10	3.000	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
11	16.200	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada inteira , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
12	1.800	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em corte tipo "chips" , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
13	2.280	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 x 1,0 cm ou 9mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
14	600	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada em rodelas de aproximadamente 8 mm , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
15	900	Kg	Batata inglesa extra processada e higienizada tipo bolinha , embalada à vácuo, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	%

16	8.760	Kg	Berinjela processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, embalada à vácuo, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
17	2.100	Kg	Berinjela processada e higienizada inteira , embalada à vácuo, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
18	7.800	Kg	Beterraba processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
19	6000	Kg	Beterraba processada e higienizada em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
20	9000	Kg	Beterraba processada e higienizada inteira , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
21	72.000	Kg	Cebola branca processada e higienizada inteira , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
22	120	Kg	Cebola roxa processada e higienizada inteira , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
23	1.200	Kg	Cenoura processada e higienizada em corte diagonal medindo aproximadamente 5 mm de espessura, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
24	1800	Kg	Cenoura processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
25	14400	Kg	Cenoura processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o	%

			transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
26	2.400	Kg	Cenoura processada e higienizada em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
27	16.800	Kg	Cenoura processada e higienizada inteira , resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
28	1.200	Kg	Cenoura, processada e higienizada em rodelas medindo aproximadamente 5 mm de espessura, resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
29	6.000	Kg	Chuchu processado e higienizado em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
30	12.600	Kg	Chuchu processado e higienizado em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
31	3.300	Kg	Chuchu processado e higienizado em palitos nº 07 com 7 cm de comprimento, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
32	300	Kg	Inhame processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
33	4.560	Kg	Jiló processado e higienizado em corte tipo "chips" , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
34	840	Kg	Jiló processado e higienizado inteiro, resfriado , apresentado grau de maturação tal que lhe permita a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
35	1.800	Kg	Mandioca amarela processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%

36	900	Kg	Mandioca amarela processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 x 1,0 cm ou 9mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
37	14.400	Kg	Mandioca branca processada e higienizada em cubos médios , medindo aproximadamente 3,0 x 2,5 cm ou 21 mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
38	6.000	Kg	Mandioca branca processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 2,0 cm x 1,0 cm ou 9 mm, embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	%
39	3.000	Kg	Mandioca branca processada e higienizada em pedaços grandes , embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
40	840	Kg	Mandioquinha (Baroa) processada e higienizada inteira , embalada à vácuo e resfriada, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
41	600	Kg	Maxixe processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
42	840	Kg	Nabo processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
43	6.000	Kg	Quiabo processado e higienizado em cubos pequenos , medindo aproximadamente 02 cm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
44	480	Kg	Quiabo processado e higienizado inteiro , medindo aproximadamente 04 cm, resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
45	3.900	Kg	Rabanete processado e higienizado inteiro , resfriado, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%

46	540	Kg	Repolho roxo processado e higienizado , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
47	3.480	Kg	Repolho verde processado e higienizado , resfriado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
48	9.000	Kg	Vagem processada e higienizada em cubos pequenos , medindo aproximadamente 1 cm ou 10 mm, resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
49	2.100	Kg	Vagem processada e higienizada inteira , resfriada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	%
50	600	Dz	Ovo de codorna , em condições adequadas para o consumo, em embalagem própria, íntegra e contendo data de fabricação e vencimento.	%
51	31.200	Dz	Ovo de galinha , em condições adequadas para o consumo em embalagem própria, íntegra e contendo data de fabricação e vencimento.	%
PERCENTUAL DE DESCONTO				

8.2. O valor acima abrange as despesas necessárias à boa execução do objeto contratual, bem como o pagamento do pessoal da CONTRATADA, tais como salários, encargos sociais, responsabilidade civil, seguro de acidentes do trabalho, dentre outros, que não terão qualquer vínculo empregatício com o SESI/DF.

8.3. A aquisição ora contratada será demandada conforme interesse e conveniência do SESI/DF. Assim, esta entidade não está obrigada a requerer o valor total ora contratado. Por conseguinte, a CONTRATADA, por força do princípio da vinculação ao instrumento convocatório, não apenas está ciente das condições contratuais ora descritas, como também com elas concorda.

8.4. Os valores inicialmente contratados serão fixos e irrevogáveis pelo tempo de vigência do presente contrato. Entretanto, poderão ser reajustados, em caso de renovação contratual, pela variação do IGP-M no período.

8.5. Na hipótese de renovação contratual, os pedidos de reajuste deverão ser feitos antes de assinado o respectivo Termo Aditivo ou requerida a ressalva pela CONTRATADA no bojo do documento, sob pena de preclusão lógica deste direito.

8.6. Todos os impostos, taxas, seguros e transportes já deverão estar inclusos no valor apresentado pela CONTRATADA.

CLÁUSULA NONA – DA FORMA DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado por meio de depósito em conta corrente em nome da CONTRATADA em até 30 (trinta) dias após a entrega total dos itens demandados e competente aceite do fiscal do contrato indicado pelo SESI/DF, devendo os dados serem informados no corpo da Nota Fiscal.

9.2. Para fins do disposto acima, a CONTRATADA deverá apresentar nota fiscal/fatura observando-se as indicações supra e devendo ainda estar acompanhada das seguintes documentações atualizadas: CND do INSS, CR do FGTS, CNPJ, CND de Tributos e Contribuições Federais, prova de regularidade junto ao GDF, prova de regularidade com as fazendas estadual ou municipal (para empresas sediadas em outras localidades), e certidão negativa de débitos trabalhistas.

9.3. Na hipótese da CONTRATADA encontrar-se com cadastro vencido ou com pendências, no que diz respeito à documentação obrigatória, deverá apresentar o(s) documento(s) comprovando sua regularidade, sob pena de retenção do pagamento e advertência.

9.4. A persistência na situação prevista no subitem anterior por parte da CONTRATADA culminará com a imputação das penalidades contratuais, respeitando o contraditório e a ampla defesa.

9.5. Para pagamento dos valores referentes ao objeto contratual será ainda observado o seguinte:

- a)** O SESI/DF reserva-se ao direito de recusar o pagamento se o objeto contratual não estiver sendo cumprido de acordo com o proposto, aceito e contratado;
- b)** O SESI/DF poderá deduzir do montante a pagar as indenizações devidas pela CONTRATADA, em razão da inadimplência nos termos do contrato ora firmado;
- c)** A Nota Fiscal/Fatura não aprovada pelo SESI/DF será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções, acompanhadas dos motivos de sua rejeição, recontando-se o prazo para pagamento estabelecido no caput desta cláusula a partir da reapresentação, sem qualquer tipo de correção do valor total.

CLÁUSULA DEZ – DAS PENALIDADES

10.1. Salvo hipótese de caso fortuito ou de força maior, a inexecução total ou parcial injustificada, a execução deficiente, irregular ou inadequada do objeto deste contrato, assim como o descumprimento dos prazos e condições estipulados, implicarão a aplicação das penalidades contidas na legislação pátria em vigor.

10.2. Além das penalidades previstas no *caput*, e sem prejuízo destas, a CONTRATADA ficará sujeita as seguintes sanções:

- a)** Advertência, por escrito;
- b)** Multa moratória de 2% (dois por cento) mensal, por atraso no cumprimento do(s) prazo(s) estabelecido(s), incidente sobre o valor da fatura a ser emitida;
- c)** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura emitida inadequadamente e em desconformidade com o solicitado, quando a falha acarretar prejuízo ao SESI/DF;
- d)** Rescisão unilateral do contrato no caso de reincidência;
- e)** Pela rescisão do contrato por iniciativa da CONTRATADA, sem justa causa, responderá esta por perdas e danos que a rescisão ocasionar ao SESI/DF;
- f)** Suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com o SESI/DF, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

10.3. As multas serão descontadas dos pagamentos a que a CONTRATADA fizer jus, ou recolhidas diretamente à Tesouraria do SESI/DF, no prazo de 15 (quinze) dias, contados a partir da data de sua comunicação, ou, ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente.

10.4. Para a aplicação das penalidades aqui previstas, a CONTRATADA será notificada para apresentação de defesa prévia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da notificação.

10.5. As penalidades previstas neste contrato são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, tantas vezes quantas forem as irregularidades constatadas.

10.6. A CONTRATADA deverá comunicar ao SESI/DF, por escrito e justificadamente, as ocorrências de caso fortuito ou de força maior impeditivas do cumprimento do objeto contratado, no prazo máximo improrrogável de 2 (dois) dias úteis, contados da data da ocorrência, sob pena de não poder alegá-los posteriormente.

CLÁUSULA ONZE – DA RESCISÃO CONTRATUAL

11.1. Pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas e condições, poderá o SESI/DF rescindir o presente contrato, independentemente de prévia interpelação judicial, respondendo a CONTRATADA pelos prejuízos ocasionados, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior, desde que devidamente comprovados.

11.2. O SESI/DF, a seu livre critério e quando bem lhe convier, poderá dar por findo o presente contrato independentemente de justo motivo, e sem que lhe caiba qualquer sanção, desde que o faça mediante comunicação prévia e por escrito, à CONTRATADA, de no mínimo 30 (trinta) dias.

11.3. Rescindido o presente contrato por culpa da CONTRATADA, o SESI/DF entregará o objeto deste instrumento a quem julgar conveniente, sem qualquer consulta ou interferência da CONTRATADA, que responderá na forma legal e contratual pela infração ou execução inadequada que tenha dado causa à rescisão.

11.4. Fica, ainda, estabelecido que o SESI/DF poderá considerar igualmente rescindido o contrato independentemente de qualquer aviso extrajudicial ou interpelação judicial, nos seguintes casos:

- a) Transferência do contrato, por meio de cessão, transferência ou subcontratação, no todo ou em parte, a terceiros, sem a prévia e expressa autorização do SESI/DF;**
- b) Caução ou utilização do contrato, para qualquer operação financeira, sem a prévia e expressa autorização do SESI/DF.**

CLÁUSULA DOZE – DA NOVAÇÃO

12.1. A omissão ou tolerância do SESI/DF, em exigir o estrito cumprimento dos termos e condições deste contrato, não constituirá novação ou renúncia, nem afetará os seus direitos, que poderão ser exercidos a qualquer tempo.

CLÁUSULA TREZE – DOS PODERES

13.1. As partes contratantes declaram, sob as penas da lei, que os signatários do presente instrumento são seus procuradores/representantes legais, devidamente constituídos na forma dos respectivos instrumentos constitutivos, contratos/estatutos sociais, com poderes para assumirem as obrigações ora contratadas, devendo, as partes, apresentarem cópias destes instrumentos e do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

CLÁUSULA QUATORZE – DO FORO

14.1. As partes elegem o Foro da Circunscrição Judiciária de Brasília/DF, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as questões que, porventura, surgirem na execução do presente contrato.

E assim, por estarem justos e acertados, assinam as partes o presente instrumento, em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, sem rasuras ou emendas, na presença das testemunhas abaixo nomeadas, para que produza seus efeitos jurídicos.

Brasília/DF, de de 2015.

Pelo **SESI/DF**:



ALBANO ESTEVES DE ABREU

Superintendente

Pela **CONTRATADA**:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Testemunhas:

Nome: Fernanda Carolina Ferreira da Silva
RG: 2.313.606 SSP/DF
CPF: 994.290.391-72

Nome: Ronaldo Orosco Pacheco
RG: 1.615.011-SSP/DF
CPF: 691.776.601-10