EDITAL - CONCORRÊNCIA Nº 05/23
RCMS Nº 12604, 19119, 19144, 19513 E 20009.

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC/SC, Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrito no CNPJ sob o n.º 03.603.595/0001-68, com sede na Rua Felipe Schmidt, 785, Centro, em Florianópolis, SC, vem através da Comissão de Licitação designada pela Portaria Normativa SESC/SC DR nº 298/2022, datada em 21 de março de 2022, tornar público a licitação na modalidade **"Concorrência" tipo "MENOR PERCENTUAL ÚNICO DE ACRÉSCIMO POR LOTE",** em conformidade ao disposto neste Edital e no Regulamento de Licitações e de Contratos do SESC, aprovado pela Resolução 1.252 de 06 de junho de 2012 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de julho de 2012, para o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS IN NATURA PARA AS UNIDADES DO SESC/SC EM JOINVILLE, JARAGUÁ DO SUL, HOTEL BLUMENAU, ITAJAÍ E BALNEÁRIO CAMBORIÚ,** sendo que a entrega dos envelopes contendo a parte documental e a proposta comercial, deverá ser feita **até às 14h00min de 09 de fevereiro de 2023,** exclusivamente à Comissão Permanente de Licitação, na Rua Felipe Schmidt, 785, 1º andar - Centro – Florianópolis/SC, ocasião em que ocorrerá a abertura dos mesmos. O edital completo estará disponível no site do Sesc/SC no endereço eletrônico https://www.sesc-sc.com.br/sobre-o-sesc/licitacoes e, alternativamente, poderá ser retirado no Setor de Material e Patrimônio do Sesc/SC, das 09h00 às 17h00min, de segunda a sexta-feira no endereço acima.

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

A presente licitação destina-se a **AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS IN NATURA PARA AS UNIDADES DO SESC/SC EM JOINVILLE, JARAGUÁ DO SUL, HOTEL BLUMENAU, ITAJAÍ E BALNEÁRIO CAMBORIÚ,** pelo sistema de **REGISTRO DE PREÇOS**, com fornecimento futuro e eventual durante o período de 12 meses.

LOTE 01 – HORTIFRUTI IN NATURA – SESC JOINVILLE

ITENS	DESCRIÇÃO	Unidade de compra	Quantidade Total
1	ABACATE TAMANHO REGULAR, primeira qualidade, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada - KG.	KG	400
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande.	UNIDADE	1800
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
5	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
6	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho - KG.	KG	1200
7	ACELGA primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas - KG.	UNIDADE	250
8	AGRIÃO primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, sedoso, sem fibras em excesso - MAÇO.	MAÇO	350
9	ALECRIM FRESCO primeira qualidade, folha verde médio a acinzentado, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, fresco, seco. MAÇO.	MAÇO	150
10	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante - UNIDADE.	UNIDADE	1500

11	ALFACE CRESPA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa verde meio claro a claro, brilhante - UNIDADE	UNIDADE	3000
12	ALFACE LISA, primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa verde meio claro a claro, brilhante. UNIDADE.	UNIDADE	1200
13	ALFAVACA FRESCA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não estar machucado ou perfurado - Molho.	MOLHO	120
14	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	400
15	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 KG.	MAÇO	300
16	AMEIXA IMPORTADA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	300
17	AMEIXA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	250
18	BANANA BRANCA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.	KG	6000
19	BANANA CATURRA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.	KG	3500
20	BATATA AIPO/BATATA SALSA produto fresco e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	800
21	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	1200
22	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	4000
23	BERINJELA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	1200
24	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	1500
25	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	2500
26	BRÓCOLIS, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. MOLHO.	MOLHO	200
27	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	1200
28	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	1200
29	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	600

30	CEBOLA PERA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	8000
31	CEBOLA ROXA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	400
32	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas - MAÇO.	MAÇO	300
33	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	3000
34	CHICÓRIA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa Verde meio claro a claro, brilhante. UNIDADE.	UNIDADE	250
35	CHUCHU COMUM, extra AA, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	3000
36	COENTRO FRESCO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos - MAÇO.	MAÇO	100
37	COUVE FLOR, tamanho grande, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, talo reduzido, ausência folhas, sujidades, parasitas e larvas	UNIDADE	2500
38	COUVE MANTEIGA (MINEIRA) MOLHO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde escura, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais - MOLHO.	MAÇO	1200
39	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras. MOLHO.	MOLHO	350
40	GENGIBRE FRESCO, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	80
41	GOIABA, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	1200
42	HORTELÃ FRESCA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. MAÇO.	MAÇO	150
43	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	350
44	KIWI SEM VARIEDADE, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	200
45	LARANJA LIMA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	200
46	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	6000
47	LIMÃO COMUM, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	120

48	LIMÃO SICILIANO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	120
49	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	600
50	MAÇA GOLD tamanho comercial, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	600
51	MAÇA NACIONAL FUJI tamanho comercial, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	3000
52	MAÇA VERDE tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	300
53	MAMÃO FORMOSA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	3000
54	MANGA ROSA primeira qualidade, compacta e firme, isenta de enfermidades e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - KG.	KG	1500
55	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	300
56	MARACUJÁ AZEDO, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	500
57	MELANCIA COMUM, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	5000
58	MELÃO AMARELO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	1800
59	MILHO VERDE EM ESPIGA IN NATURA, LIMPO, SEM CASCA E SEM CABELO, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados	KG	800
60	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	900
61	NABO primeira qualidade, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte	MOLHO	200
62	NECTARINA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	200
63	OVOS COMUM , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	4500
64	PEPINO SALADA, primeira qualidade, extra AA, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica - KG.	KG	800

65	PÊRA COMUM, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	800
66	PÊRA IMPORTADA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	800
67	PÊSSEGO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	800
68	PIMENTA DEDO DE MOÇA primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.	BANDEJA	60
69	PIMENTÃO AMARELO GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	500
70	PIMENTÃO VERDE GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	500
71	PIMENTÃO VERMELHO GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	500
72	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	800
73	QUIABO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	100
74	RABANETE, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde	MAÇO	400
75	RADITE, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MOLHO.	MOLHO	300
76	REPOLHO ROXO S/ CORTE tamanho regular, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peça Rígida, inteira, limpa, seca e com máxima firmeza	UNIDADE	1200
77	REPOLHO VERDE S/ CORTE tamanho grande, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peça Rígida, inteira, limpa, seca e com máxima firmeza.	UNIDADE	800
78	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MAÇO.	MAÇO	1800
79	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas.	MAÇO	2000
80	SALSÃO Folhas grandes, sem rachaduras. Macio. MOLHO.	MOLHO	120
81	TAIA / INHAME primeira qualidade, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes,	KG	120

	devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - KG.		
82	TANGERINA MURGOT, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	2000
83	TANGERINA PONKAN, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	4000
84	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	600
85	TOMATE LONGA VIDA, Extra A, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume graúdo e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	6000
86	TOMATE LONGA VIDA, Extra AA, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume graúdo e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	10000
87	TOMILHO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Peso mínimo do maço: 300gr. MAÇO.	MAÇO	60
88	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	600
89	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	600
90	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	600
91	VAGEM ROLIÇA, Extra A, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	800

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 15% (Quinze por cento) para este Lote.

LOTE 02 – HORTIFRUTI IN NATURA – SESC JARAGUÁ DO SUL

ITENS	DESCRIÇÃO	Unidade de compra	Quantidade Total Estimada
1	ABACATE TAMANHO REGULAR, primeira qualidade, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada - KG.	KG	600
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande.	UNIDADE	3600
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	800
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
5	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
6	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho - KG.	KG	800

7	ACELGA primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas	UNIDADE	400
8	AGRIÃO primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, sedoso, sem fibras em excesso - MAÇO.	MAÇO	350
9	ALECRIM FRESCO primeira qualidade, folha verde médio a acinzentado, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, fresco, seco. MAÇO.	MAÇO	200
10	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante - UNIDADE.	UNIDADE	2500
11	ALFACE CRESPA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa verde meio claro a claro, brilhante - UNIDADE	UNIDADE	4000
12	ALFACE LISA, primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa verde meio claro a claro, brilhante. UNIDADE.	UNIDADE	1500
13	ALFAVACA FRESCA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não estar machucado ou perfurado - Molho.	MOLHO	150
14	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	400
15	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 KG.	MAÇO	400
16	AMEIXA IMPORTADA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	200
17	AMEIXA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	1000
18	BANANA BRANCA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.	KG	5000
19	BANANA CATURRA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.	KG	5000
20	BATATA AIPO/BATATA SALSA produto fresco e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	800
21	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	1000
22	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	3000
23	BERINJELA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	400
24	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	500
25	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	2000

26	BRÓCOLIS, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. MOLHO.	MOLHO	200
27	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	500
28	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	2000
29	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	800
30	CEBOLA PERA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	2500
31	CEBOLA ROXA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	250
32	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas - MAÇO.	MAÇO	550
33	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	1800
34	CHICÓRIA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa Verde meio claro a claro, brilhante. UNIDADE.	UNIDADE	220
35	CHUCHU COMUM, extra AA, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	1500
36	COENTRO FRESCO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos - MAÇO.	MAÇO	80
37	COUVE FLOR, tamanho grande, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, talo reduzido, ausência folhas, sujidades, parasitas e larvas	UNIDADE	1500
38	COUVE MANTEIGA (MINEIRA) MAÇO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde escura, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais - MAÇO.	MAÇO	1000
39	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras. MOLHO.	MOLHO	150
40	GENGIBRE FRESCO, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	80
41	GOIABA, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	1700
42	HORTELÃ FRESCA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. MAÇO.	MAÇO	100
43	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	200
44	KIWI SEM VARIEDADE, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	500
45	LARANJA LIMA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	2500
46	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	3000

47	LIMÃO COMUM, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	200
48	LIMÃO SICILIANO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	100
49	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	300
50	MAÇA GOLD tamanho comercial, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	300
51	MAÇA NACIONAL FUJI tamanho comercial, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	5000
52	MAÇA VERDE tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	300
53	MAMÃO FORMOSA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	3000
54	MANGA ROSA primeira qualidade, compacta e firme, isenta de enfermidades e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - KG.	KG	600
55	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	150
56	MARACUJÁ AZEDO, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	300
57	MELANCIA COMUM, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	7000
58	MELÃO AMARELO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	3800
59	MILHO VERDE EM ESPIGA IN NATURA, LIMPO, SEM CASCA E SEM CABELO, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados	KG	1000
60	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	300
61	NABO primeira qualidade, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - Molho	MOLHO	100
62	NECTARINA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	1500
63	OVOS COMUM , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	4500
64	PEPINO SALADA, primeira qualidade, extra AA, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica - KG.	KG	400

65	PÊRA COMUM, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	1800
66	PÊRA IMPORTADA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	300
67	PÊSSEGO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	2000
68	PIMENTA DEDO DE MOÇA primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.	BANDEJA	20
69	PIMENTÃO AMARELO GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	300
70	PIMENTÃO VERDE GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	300
71	PIMENTÃO VERMELHO GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	300
72	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	300
73	QUIABO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	100
74	RABANETE, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde	MAÇO	100
75	RADITE, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MOLHO.	MOLHO	300
76	REPOLHO ROXO S/ CORTE tamanho regular, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peça Rígida, inteira, limpa, seca e com máxima firmeza	UNIDADE	500
77	REPOLHO VERDE S/ CORTE tamanho grande, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peça Rígida, inteira, limpa, seca e com máxima firmeza.	UNIDADE	500
78	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MAÇO.	MAÇO	300
79	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas.	MAÇO	500
80	SALSÃO Folhas grandes, sem rachaduras. Macio. MOLHO.	MOLHO	100
81	TAIA / INHAME primeira qualidade, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - KG.	KG	500

82	TANGERINA MURGOT, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	6000
83	TANGERINA PONKAN, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	2500
84	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	450
85	TOMATE LONGA VIDA, Extra A, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume graúdo e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	2500
86	TOMATE LONGA VIDA, Extra AA, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume graúdo e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	5000
87	TOMILHO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Peso mínimo do maço: 300gr. MAÇO.	MAÇO	150
88	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	2000
89	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	2000
90	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	2500
91	VAGEM ROLIÇA, Extra A, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	1200

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 15% (Quinze por cento) para este Lote.

LOTE 03 – HORTIFRUTI IN NATURA – HOTEL BLUMENAU

ITENS	DESCRIÇÃO	Unidade de compra	Quantidade Total Estimada
1	ABACATE TAMANHO REGULAR, primeira qualidade, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada - KG.	KG	100
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande.	UNIDADE	5400
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	1440
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	1440
5	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	1440
6	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho - KG.	KG	1920
7	ACELGA primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas	UNIDADE	288
8	AGRIÃO primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, sedoso, sem fibras em excesso - MAÇO.	MAÇO	1125

9	ALECRIM FRESCO primeira qualidade, folha verde médio a acinzentado, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, fresco, seco. MAÇO.	MAÇO	96
10	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante - UNIDADE.	UNIDADE	5400
11	ALFACE CRESPA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa verde meio claro a claro, brilhante - UNIDADE	UNIDADE	5400
12	ALFACE LISA, primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa verde meio claro a claro, brilhante. UNIDADE.	UNIDADE	5400
13	ALFAVACA FRESCA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não estar machucado ou perfurado - Molho.	MOLHO	20
14	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	720
15	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 KG.	MAÇO	240
16	AMEIXA IMPORTADA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	50
17	AMEIXA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	50
18	BANANA BRANCA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.	KG	720
19	BANANA CATURRA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.	KG	3600
20	BATATA AIPO/BATATA SALSA produto fresco e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	960
21	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	960
22	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	7200
23	BERINJELA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	960
24	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	1920
25	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	4320
26	BRÓCOLIS, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. MOLHO.	MOLHO	576
27	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	40

28	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	40
29	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	20
30	CEBOLA PERA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	3600
31	CEBOLA ROXA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	720
32	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas - MAÇO.	MAÇO	2160
33	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	3600
34	CHICÓRIA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa Verde meio claro a claro, brilhante. UNIDADE.	UNIDADE	720
35	CHUCHU COMUM, extra AA, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	960
36	COENTRO FRESCO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos - MAÇO.	MAÇO	40
37	COUVE FLOR, tamanho grande, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, talo reduzido, ausência folhas, sujidades, parasitas e larvas	UNIDADE	2880
38	COUVE MANTEIGA (MINEIRA) MAÇO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde escura, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais - MAÇO.	MAÇO	1440
39	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras. MOLHO.	MOLHO	360
40	GENGIBRE FRESCO, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	30
41	GOIABA, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	100
42	HORTELÃ FRESCA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. MAÇO.	MAÇO	144
43	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	96
44	KIWI SEM VARIEDADE, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	192
45	LARANJA LIMA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	40
46	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	1880
47	LIMÃO COMUM, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	60
48	LIMÃO SICILIANO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	60

49	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	1440
50	MAÇA GOLD tamanho comercial, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	6
51	MAÇA NACIONAL FUJI tamanho comercial, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	1080
52	MAÇA VERDE tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	60
53	MAMÃO FORMOSA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	5400
54	MANGA ROSA primeira qualidade, compacta e firme, isenta de enfermidades e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - KG.	KG	720
55	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	480
56	MARACUJÁ AZEDO, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	1920
57	MELANCIA COMUM, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	7200
58	MELÃO AMARELO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	4320
59	MILHO VERDE EM ESPIGA IN NATURA, LIMPO, SEM CASCA E SEM CABELO, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados	KG	80
60	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	360
61	NABO primeira qualidade, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - Molho	MOLHO	120
62	NECTARINA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	48
63	OVOS COMUM , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	16200
64	PEPINO JAPONÊS "IN NATURA" - KG	KG	1920
65	PEPINO SALADA, primeira qualidade, extra AA, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica - KG.	KG	720
66	PÊRA COMUM, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	80

67	PÊRA IMPORTADA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	20
68	PÊSSEGO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	40
69	PIMENTA DEDO DE MOÇA primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.	BANDEJA	48
70	PIMENTÃO AMARELO GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	360
71	PIMENTÃO VERDE GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	360
72	PIMENTÃO VERMELHO GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	360
73	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	60
74	QUIABO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	80
75	RABANETE, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde	MAÇO	144
76	RADITE, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MOLHO.	MOLHO	576
77	REPOLHO ROXO S/ CORTE tamanho regular, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peça Rígida, inteira, limpa, seca e com máxima firmeza	UNIDADE	384
78	REPOLHO VERDE S/ CORTE tamanho grande, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peça Rígida, inteira, limpa, seca e com máxima firmeza.	UNIDADE	384
79	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MAÇO.	MAÇO	4320
80	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas.	MAÇO	2160
81	SALSÃO Folhas grandes, sem rachaduras. Macio. MOLHO.	MOLHO	108
82	TAIA / INHAME primeira qualidade, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - KG.	KG	120
83	TANGERINA MURGOT, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	1800

84	TANGERINA PONKAN, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	1800
85	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	480
86	TOMATE LONGA VIDA, Extra A, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume graúdo e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	1800
87	TOMATE LONGA VIDA, Extra AA, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume graúdo e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	7200
88	TOMILHO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Peso mínimo do maço: 300gr. MAÇO.	MAÇO	84
89	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	720
90	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	720
91	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	720
92	VAGEM ROLIÇA, Extra A, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	1440

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 15% (Quinze por cento) para este Lote.

LOTE 04 – HORTIFRUTI IN NATURA – SESC ITAJAÍ

ITENS	DESCRIÇÃO	Unidade de compra	Quantidade Total
1	ABACATE TAMANHO REGULAR, primeira qualidade, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada - KG.	KG	230
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande.	UNIDADE	2600
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	170
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	380
5	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	180
6	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho - KG.	KG	900
7	ALECRIM FRESCO primeira qualidade, folha verde médio a acinzentado, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, fresco, seco. MAÇO.	MAÇO	45
8	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	90
9	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 KG.	MAÇO	115
10	BANANA BRANCA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida,	KG	4200

	sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.		
11	BANANA CATURRA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.	KG	1000
12	BATATA AIPO/BATATA SALSA produto fresco e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	600
13	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	1000
14	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	3000
15	BERINJELA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	550
16	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	1100
17	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	1800
18	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	230
19	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	220
20	CEBOLA PERA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	900
21	CEBOLA ROXA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	350
22	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas - MAÇO.	MAÇO	700
23	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	2100
24	CHUCHU COMUM, extra AA, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	1200
25	COENTRO FRESCO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos - MAÇO.	MAÇO	50
26	COUVE FLOR, tamanho grande, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, talo reduzido, ausência folhas, sujidades, parasitas e larvas	UNIDADE	1300
27	COUVE MANTEIGA (MINEIRA) MAÇO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde escura, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais - MAÇO.	MAÇO	500

28	GENGIBRE FRESCO, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	35
29	GOIABA, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	800
30	HORTELÃ FRESCA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. MAÇO.	MAÇO	200
31	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	1500
32	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	4000
33	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	2800
34	MAÇA NACIONAL FUJI tamanho comercial, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	3500
35	MAÇA VERDE tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	400
36	MAMÃO FORMOSA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	4000
37	MANGA ROSA primeira qualidade, compacta e firme, isenta de enfermidades e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - KG.	KG	4500
38	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	800
39	MARACUJÁ AZEDO, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	250
40	MELANCIA COMUM, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	5500
41	MELÃO AMARELO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	2000
42	MILHO VERDE EM ESPIGA IN NATURA, LIMPO, SEM CASCA E SEM CABELO, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados	KG	800
43	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	320
44	NABO primeira qualidade, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - Molho	MOLHO	150

45	OVOS COMUM , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	5000
46	PEPINO SALADA, primeira qualidade, extra AA, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica - KG.	KG	800
47	PÊRA IMPORTADA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	180
48	PIMENTA DEDO DE MOÇA primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.	BANDEJA	12
49	PIMENTÃO AMARELO GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	100
50	PIMENTÃO VERDE GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	200
51	PIMENTÃO VERMELHO GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	100
52	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	85
53	QUIABO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	100
54	RABANETE, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde	MAÇO	150
55	REPOLHO ROXO S/ CORTE tamanho regular, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peça Rígida, inteira, limpa, seca e com máxima firmeza	UNIDADE	400
56	REPOLHO VERDE S/ CORTE tamanho grande, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peça Rígida, inteira, limpa, seca e com máxima firmeza.	UNIDADE	600
57	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas.	MAÇO	1500
58	SALSÃO Folhas grandes, sem rachaduras. Macio. MOLHO.	MOLHO	60
59	TAIA / INHAME primeira qualidade, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - KG.	KG	100
60	TANGERINA PONKAN, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	1200

61	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	1000
62	TOMATE LONGA VIDA, Extra A, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume graúdo e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	3000
63	TOMATE LONGA VIDA, Extra AA, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume graúdo e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	4000
64	TOMILHO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Peso mínimo do maço: 300gr. MAÇO.	MAÇO	35
65	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	175
66	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	200
67	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	600
68	VAGEM ROLIÇA, Extra A, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	800

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 15% (Quinze por cento) para este Lote.

LOTE 05 – HORTIFRUTI IN NATURA – SESC BALNEÁRIO CAMBORIÚ

ITENS	DESCRIÇÃO	Unidade de compra	Quantidade Total
1	ABACATE TAMANHO REGULAR, primeira qualidade, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada - KG.	KG	400
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande.	UNIDADE	1500
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	900
5	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
6	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho - KG.	KG	900
7	ACELGA primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas - KG.	UNIDADE	120
8	AGRIÃO primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, sedoso, sem fibras em excesso - MAÇO.	MAÇO	240
9	ALECRIM FRESCO primeira qualidade, folha verde médio a acinzentado, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, fresco, seco. MAÇO.	MAÇO	120
10	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante - UNIDADE.	UNIDADE	240

11	ALFACE CRESPA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa verde meio claro a claro, brilhante - UNIDADE	UNIDADE	240
12	ALFACE LISA, primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa verde meio claro a claro, brilhante. UNIDADE.	UNIDADE	240
13	ALFAVACA FRESCA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não estar machucado ou perfurado - Molho.	MOLHO	120
14	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	120
15	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 KG.	MAÇO	120
16	AMEIXA IMPORTADA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
17	AMEIXA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
18	BANANA BRANCA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.	KG	1000
19	BANANA CATURRA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.	KG	2000
20	BATATA AIPO/BATATA SALSA produto fresco e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	250
21	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	1200
22	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	1200
23	BERINJELA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	800
24	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	800
25	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	1500
26	BRÓCOLIS, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. MOLHO.	MOLHO	700
27	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	400
28	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	400
29	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	400

30	CEBOLA PERA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	1000
31	CEBOLA ROXA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	500
32	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas - MAÇO.	MAÇO	1000
33	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	1200
34	CHICÓRIA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa Verde meio claro a claro, brilhante. UNIDADE.	UNIDADE	120
35	CHUCHU COMUM, extra AA, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	800
36	COENTRO FRESCO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos - MAÇO.	MAÇO	120
37	COUVE FLOR, tamanho grande, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, talo reduzido, ausência folhas, sujidades, parasitas e larvas	UNIDADE	1500
38	COUVE MANTEIGA (MINEIRA) MOLHO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde escura, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais - MOLHO.	MAÇO	600
39	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras. MOLHO.	MOLHO	120
40	GENGIBRE FRESCO, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	120
41	GOIABA, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	600
42	HORTELÃ FRESCA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. MAÇO.	MAÇO	120
43	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	800
44	KIWI SEM VARIEDADE, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	800
45	LARANJA LIMA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	600
46	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	1500
47	LIMÃO COMUM, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	400

48	LIMÃO SICILIANO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	300
49	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	600
50	MAÇA GOLD tamanho comercial, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	300
51	MAÇA NACIONAL FUJI tamanho comercial, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	600
52	MAÇA VERDE tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	300
53	MAMÃO FORMOSA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	1500
54	MANGA ROSA primeira qualidade, compacta e firme, isenta de enfermidades e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - KG.	KG	1200
55	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	120
56	MARACUJÁ AZEDO, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	1000
57	MELANCIA COMUM, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	1500
58	MELÃO AMARELO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	1500
59	MILHO VERDE EM ESPIGA IN NATURA, LIMPO, SEM CASCA E SEM CABELO, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados	KG	400
60	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	1000
61	NABO primeira qualidade, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte	MOLHO	500
62	NECTARINA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	500
63	OVOS COMUM , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	1200
64	PEPINO SALADA, primeira qualidade, extra AA, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica - KG.	KG	500

65	PÊRA COMUM, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	400
66	PÊRA IMPORTADA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	400
67	PÊSSEGO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	500
68	PIMENTA DEDO DE MOÇA primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.	BANDEJA	120
69	PIMENTÃO AMARELO GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	300
70	PIMENTÃO VERDE GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	300
71	PIMENTÃO VERMELHO GRAÚDO, primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	300
72	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	500
73	QUIABO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	200
74	RABANETE, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde	MAÇO	500
75	RADITE, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MOLHO.	MOLHO	180
76	REPOLHO ROXO S/ CORTE tamanho regular, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peça Rígida, inteira, limpa, seca e com máxima firmeza	UNIDADE	120
77	REPOLHO VERDE S/ CORTE tamanho grande, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peça Rígida, inteira, limpa, seca e com máxima firmeza.	UNIDADE	240
78	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MAÇO.	MAÇO	240
79	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas.	MAÇO	1200
80	SALSÃO Folhas grandes, sem rachaduras. Macio. MOLHO.	MOLHO	240
81	TAIA / INHAME primeira qualidade, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes,	KG	400

	devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - KG.		
82	TANGERINA MURGOT, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	800
83	TANGERINA PONKAN, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	800
84	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	500
85	TOMATE LONGA VIDA, Extra A, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume graúdo e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	1500
86	TOMATE LONGA VIDA, Extra AA, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume graúdo e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	1500
87	TOMILHO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Peso mínimo do maço: 300gr. MAÇO.	MAÇO	120
88	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	600
89	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	600
90	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	600
91	VAGEM ROLIÇA, Extra A, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	500

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 15% (Quinze por cento) para este Lote.

A Licitação é do tipo "**MENOR PERCENTUAL ÚNICO DE ACRÉSCIMO POR LOTE"**, sendo ARREMATANTE o LICITANTE que ofertar o **MENOR PERCENTUAL ÚNICO DE ACRÉSCIMO** sobre todos os itens de cada lote.

1.1 – **DA COMERCIALIZAÇÃO**

Os valores praticados na comercialização do objeto da licitação serão baseados nos preços dos hortifrutigranjeiros publicados no **1º dia útil do mês** na coluna "**COMUM**" da tabela de Cotação de preços das **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC**, divulgada no site http://www.ceasa.sc.gov.br/index.php/cotacao-de-precos.

Na comercialização dos hortifrutigranjeiros a licitante arrematante acrescentará o percentual homologado sobre os preços unitários dos itens adquiridos pelas unidades do SESC/SC, conforme segue:

a) Para cada mês, os preços publicados no 1º dia útil do mesmo, acrescidos do percentual homologado;

b) Em caso de indisponibilidade da divulgação da tabela de Cotação de preços por parte das **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC** nas datas estabelecidas utilizar-se-á a tabela do mês anterior para a comercialização dos hortifrutigranjeiros até nova divulgação de preços; o mesmo procedimento será utilizado caso a referida tabela não apresente valor para algum dos itens do objeto da licitação;

c) Em caso de divergência ou erros entre a tabela de Cotação de preços e a realidade praticada nas **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC**, seja unidade de conversão,

preços, ou qualquer outra divergência, caberá ao fornecedor apresentar documentação, assinada e carimbada por funcionário responsável técnico das **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC**, que comprove o ocorrido e ao SESC/SC às devidas alterações;

1.2 Os itens e quantitativos previstos neste edital são estimados e representam apenas uma expectativa de aquisição por um período de 12 meses, não sendo obrigatório ao SESC/SC a aquisição, podendo este realizar contratações com terceiros sempre que se mostrar mais vantajoso para a entidade;

1.3 – **DO RECEBIMENTO**:

1.3.1 - Durante o recebimento os produtos serão submetidos à inspeção, sendo observados os seguintes itens:

a) Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e certificado de vistoria do veículo de transporte;

b) Condições do entregador – deve estar com uniforme adequado e limpo, identificação, sapato fechado, proteção para cabelos e mãos quando necessário;

c) Integridade e higiene da embalagem;

d) Realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia;

e) Características específicas de cada produto;

f) Controle microbiológico e físico-químico quando necessário, podendo ser realizado por laboratório próprio ou terceirizado;

1.3.2 - No recebimento de mercadorias, caso haja mais de um fornecedor aguardando, A preferência de atendimento será na seguinte ordem:

1. Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados;
2. Alimentos perecíveis congelados;
3. Alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente;
4. Alimentos não perecíveis;

1.3.3 - As entregas dos produtos deverão ocorrer de acordo com as especificações do edital, contados da data de recebimento do Pedido realizado pela unidade à empresa vencedora;

1.3.4 - No momento da entrega do objeto da presente licitação, este será recebido e conferido pelo setor competente, que atestará a regularidade do mesmo. Se constatada qualquer irregularidade, a empresa deverá substituí-lo(s), no prazo máximo de **02 (dois) dias corridos**;

1.3.5 - É importante salientar que os produtos reprovados devem ser devolvidos no ato do recebimento;

2. DA ENTREGA E DO PAGAMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

O prazo para entrega do objeto desta licitação não poderá ser superior a 5 (cinco) dias corridos, contados do recebimento dos pedidos realizados por e-mail pelas unidades do SESC/SC, entregues nos endereços a seguir, mediante apresentação de Nota Fiscal de Venda, acompanhada de boleto bancário registrado ou dados bancários para depósito em nome do contratado, sendo vedada a negociação de faturas ou títulos de crédito com instituições financeiras**.**

2.1 - Os pagamentos das Notas Fiscais serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos;

2.2 - O Sesc apenas realiza o depósito na conta corrente do fornecedor, inclusive em caso de microempreendedor individual.

2.3 - Caso a cobrança seja realizada através de boleto deverá ser emitido um boleto para cada nota fiscal.

2.4 - Será retida a Nota Fiscal e o seu pagamento ficará suspenso na falta da apresentação de qualquer documento, bem como na inobservância de qualquer obrigação contida neste edital;

2.5 - **LOCAIS DE ENTREGA**

O objeto desta licitação deverá ser entregue e a Nota Fiscal de Venda emitida para os seguintes endereços:

*** LOTE 1: SESC JOINVILLE:** Rua Itaiópolis, nº 470 - América - CEP 89204-100 - Joinville/SC - CNPJ 03.603.595/0019-97 - Inscrição Estadual e Municipal Isenta.

*** LOTE 2: SESC JARAGUÁ DO SUL:** Rua Jorge Czerniewicz, nº 633 - CEP 89255-000 - Jaraguá do Sul/SC - CNPJ 03.603.595/0020-20- Inscrição Estadual e Municipal Isenta;

*** LOTE 3: HOTEL SESC BLUMENAU:** Rua Engenheiro Udo Deeke, nº 1330 – Salto do Norte - CEP 89065-100 - Blumenau/SC - CNPJ 03.603.595/0010-59 - Inscrição Estadual e Municipal Isenta.

*** LOTE 4: SESC ITAJAÍ:** Rua Almirante Tamandaré, nº 259-Centro–CEP 88301-430–Itajai/SC-CNPJ 03.603.595/0013-00-Inscrição Estadual e Municipal Isenta.

*** LOTE 5: SESC BALNEÁRIO CAMBORIÚ:** Avenida Central, nº360 -Edifício Brasil Central -Centro –CEP 88330-668 -Balneário Camboriú/SC -CNPJ 03.603.595/0028-88-Inscrição Estadual e Municipal Isenta.

2.6 **-** Os pedidos terão valor mínimo de R$ 300,00 (trezentos reais).

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas da contratação decorrentes desta licitação correrão por conta da rubrica 339030 - modelo "A"1321007, 2321007, 1921007, 1221007 E 3521007.

4. APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

4.1 - Os documentos de habilitação e proposta comercial exigidos neste instrumento Convocatório deverão ser apresentados em envelopes distintos, opacos e devidamente fechados, contendo as seguintes indicações.

ENVELOPE DA DOCUMENTAÇÃO - HABILITAÇÃO
EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº:
OBJETO:
EMPRESA (RAZÃO SOCIAL):
C.N.P.J.:
DATA DE ABERTURA:
HORÁRIO DE ABERTURA:

ENVELOPE DA PROPOSTA COMERCIAL
EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº :
OBJETO:
EMPRESA (RAZÃO SOCIAL):
C.N.P.J.:
DATA DE ABERTURA:
HORÁRIO DE ABERTURA:

4.2 – Todos os documentos apresentados deverão estar numerados utilizando-se a seguinte grafia: número da folha / quantidade total de folhas, sendo que ao lado da numeração do último documento, deverá constar a expressão **"última folha"** como exemplo, supondo o total de vinte folhas, teríamos a seguinte numeração: 1/20, 2/20, 3/20...20/20;

4.3 – Caso a documentação não esteja numerada o representante da empresa poderá fazê-lo durante a reunião de abertura dos envelopes contendo os documentos de habilitação. Não havendo representante da empresa, a numeração poderá será feita pela Comissão Permanente de Licitação sob supervisão dos demais participantes.

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1 – Somente poderão participar desta licitação Pessoas Jurídicas nas quais o objeto social expresso no estatuto ou contrato social especifique atividade pertinente e compatível com o objeto da presente licitação e estejam legalmente estabelecidas no País;
5.2 – A empresa vencedora não poderá transferir a presente contratação, no todo ou em parte, nem subcontratar os serviços;
5.3 – A participação na presente licitação implica na aceitação integral e irretratável dos termos e condições deste instrumento convocatório, dos seus anexos e das normas técnicas gerais ou especiais pertinentes ao objeto desta licitação, quanto a prazo de entrega, da forma de pagamento e do prazo de validade das propostas;
5.4 – Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma licitante, sob pena de as licitantes representadas terem a sua participação ativa prejudicada na presente licitação.
5.5 – Estarão impedidas de participar desta licitação empresas que:

a) Estejam sob decretação de falência, (conforme Lei 11.101/2005), dissolução ou liquidação;
b) Estejam suspensas de licitar com o SESC/SC;
c) Tenham participação, a que título for, de dirigentes e empregados do Sesc, conforme Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc.

6. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Todos os participantes deverão apresentar fotocópias simples dos documentos de habilitação em uma única via, dentro do prazo de validade, contendo:
6.1 – **Habilitação Jurídica:**
6.1.1 – Cópia da Cédula de Identidade, no caso de empresário individual;
6.1.2 – Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;
6.1.3 – Cópia do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado no órgão competente;
6.1.4 – Cópia do Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrados no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado;
6.1.5 – Credenciamento: A participação de representante de qualquer concorrente deverá ser credenciada mediante instrumento próprio (Conforme modelo em anexo). Quando o preposto for titular da empresa deverá apresentar documento que comprove tal condição;
6.2 – **Regularidade Fiscal:**
6.2.1 – Prova de regularidade conjunta relativa à Fazenda Federal e Contribuições Sociais previstas nas alíneas ‘a’ a ‘d’ do parágrafo único do art. 11 da Lei 8.212/91, do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei;
6.2.2 – Prova de regularidade relativa à Fazenda Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei;
6.2.3 – Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
6.2.4 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
6.2.5 – Prova de inscrição no cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
6.3 – **Qualificação técnica:**
6.3.1 - Cópia da Licença Sanitária vigente, do estabelecimento e local de armazenamento dos produtos, conforme preconizado pela Agência de Vigilância Sanitária;

Parágrafo único - Caso o ramo de atividade seja isento ou imune, a licitante deverá apresentar declaração do órgão expedidor, que comprove a isenção ou imunidade da obrigação sanitária.

6.4 – **Considerações Gerais sobre os documentos:**
6.4.1 – Os documentos expedidos pela proponente deverão estar assinados por seu representante legal ou procurador e rubricados nas demais páginas;
6.4.2 – Todos os documentos apresentados deverão estar em nome do licitante e com o número do CNPJ e endereço respectivo. Se a licitante for a matriz todos os documentos deverão estar em nome da matriz, se for a

filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz;
6.4.3 – Todo e qualquer documento apresentado em língua estrangeira deverá estar acompanhado da respectiva tradução para o idioma pátrio, por tradutor público juramentado;
6.4.4 – Os documentos que forem emitidos pela internet estarão sujeitos a posterior conferência na página eletrônica do órgão emissor, para certificação de sua autenticidade;
6.4.5 – A documentação deverá ser apresentada em fotocópias, exceto termo-sensitivas. Se julgar necessário, a Comissão Permanente de Licitação poderá solicitar aos licitantes a apresentação dos documentos originais para fins de confrontação com as fotocópias apresentadas;
OBSERVAÇÃO: Todos os documentos solicitados no item 6 deverão estar inseridos dentro do envelope da DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.

7. DA PROPOSTA COMERCIAL

Na proposta comercial deverá constar o **PERCENTUAL ÚNICO POR LOTE**, grafado em no máximo 02 (duas) casas decimais, sendo desprezadas as demais casas decimais.

A proposta comercial deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa, sem emendas ou rasuras, contendo as seguintes informações cadastrais: razão social, endereço completo, telefone e e-mail para contato, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo representante legal da empresa e deverão observar também:
7.1 - A validade da proposta, não poderá ser inferior 90 (noventa) dias, a contar da abertura da concorrência. Não sendo indicado o prazo de validade, fica subentendido como de 90 (noventa) dias;
7.1.1 - Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido adjudicada, homologada e a Ata assinada, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal do licitante, por meio do e-mail: comissaolicitacao@sesc-sc.com.br, dirigida à Comissão Permanente de Licitação, caracterizando seu declínio em continuar na licitação;
7.2 - Na proposta deverão estar incluídos todos os tributos (impostos, taxas e emolumentos), remunerações, salários, adicionais legais, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e para fiscais que sejam devidos em decorrência, direta e indireta, do contrato ou de sua execução, sem direito a reembolso, **considerando as mercadorias devidamente entregues e descarregadas nas dependências dos locais estabelecidos nesse Instrumento Convocatório,** não sendo consideradas despesas adicionais em separado;
7.2.1 - Havendo divergência na numeração dos lotes da proposta, a empresa será notificada a realizar a correção em até 02 (dois) dias úteis sob pena de inabilitação por inexecução;
7.3 - Não serão aceitas especificações diferentes das solicitadas;
7.4 - Em nenhuma hipótese será recebido proposta fora do prazo aqui estabelecido;
7.5 - A empresa arrematante deverá manter durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no presente edital, sob pena de rescisão contratual;
7.6 - O proponente deverá declarar na proposta comercial, que **"aceita como obrigação contraída todas as condições contidas neste edital".**

OBSERVAÇÃO: Todos os documentos solicitados no item 7 deverão estar inseridos dentro do envelope da PROPOSTA COMERCIAL.

8. DA ANTICORRUPÇÃO

Na execução do presente contrato é vedado à **CONTRATADA** e/ou ao **EMPREGADO** seu, e/ou ao **PREPOSTO** seu, e/ou ao **GESTOR** seu:
8.1 – Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a funcionário do SESC/SC ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
8.2 – Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente Contrato;

8.3 – Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente contrato, sem autorização em Lei, no ato convocatório da licitação ou nos respectivos instrumentos contratuais;
8.4 – Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente contrato;
8.5 – De qualquer maneira fraudar o presente contrato, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013 (conforme alterada), do Decreto nº 8.420/2015 (conforme alterado), do U.S. Foreign Corrupt Practices Act de 1977 (conforme alterado) ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ("Leis Anticorrupção"), ainda que não relacionadas com o presente Contrato.

9. DA ABERTURA

A primeira fase da reunião de abertura, a realizar-se no dia, hora e local indicados no preâmbulo deste Edital, terá em pauta o seguinte:
9.1 – Receber os envelopes contendo as DOCUMENTAÇÕES DE HABILITAÇÃO e PROPOSTAS COMERCIAIS;
9.2 – A Comissão Permanente de Licitação, encerrará a fase de recebimento, após o que nenhuma documentação será aceita;
9.3 – Proceder à abertura do envelope da DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, submetendo-as ao exame dos representantes presentes;
9.3.1 – O SESC/SC solicitará aos representantes das licitantes que rubriquem todas as folhas contidas no envelope da HABILITAÇÃO, e formulem, se for o caso, manifestações relativamente às documentações para que conste posteriormente na Ata da reunião;
9.4 – Havendo desistência expressa ou tácita de todas as licitantes do direito de recorrer em relação à fase da habilitação poderá a critério do SESC/SC, proceder-se à abertura do envelope contendo as PROPOSTAS COMERCIAIS das licitantes, fazendo rubricar as folhas pelos servidores do SESC/SC e pelos representantes das licitantes;
9.5 – Caso a segunda fase da reunião não ocorra logo após a primeira, o envelope contendo a PROPOSTA COMERCIAL será rubricado em seu fecho pela Comissão Permanente de Licitação e pelos representantes das licitantes, e permanecerá fechado sob a guarda e responsabilidade da Comissão Permanente de Licitação até convocação para abertura dos mesmos;
9.6 – Os questionamentos a serem consignados em ata deverão ser apresentados por escrito, até o final de cada reunião;
9.7 – A Comissão Permanente de Licitação poderá, no interesse do SESC/SC em manter o caráter competitivo desta licitação, realizar diligências para Habilitar ou Classificar licitantes, com documentos com vícios formais sanáveis, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e propostas, e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação;
9.8 – Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, ressalvadas apenas aquelas destinadas a sanar evidentes erros materiais.

10. DO JULGAMENTO

10.1 – A Comissão Permanente de Licitação, após verificar se as propostas atendem às exigências estabelecidas neste Edital e excluir as que divergem, passará ao julgamento e classificação das aprovadas, sendo arrematante a LICITANTE que ofertar o "**MENOR PERCENTUAL ÚNICO DE ACRÉSCIMO POR LOTE**".
10.2 – No caso de empate entre duas ou mais propostas, a classificação se fará obrigatoriamente por sorteio, logo após a constatação do empate;
10.3 – Quando todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, o Sesc poderá fixar as licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou proposta;
10.4 – A autoridade competente do SESC à vista do relatório quanto à condução do procedimento licitatório, proferirá sua decisão, homologando a licitação, caso não ocorra motivos para a sua anulação ou cancelamento;

10.5 – Poderá a proposta vencedora ser desclassificada até a contratação, se tiver o Sesc conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação das licitantes remanescentes;
10.6 - Realizada a análise de documentos de habilitação e de proposta ajustada, a Comissão Permanente de Licitação procederá ao julgamento final indicando o licitante vencedor. A Comissão consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada por meio do endereço eletrônico https://www.sesc-sc.com.br/sobre-o-sesc/licitacoes - (DECLARAÇÃO DE VENCEDOR) e CONVOCAÇÃO DOS PARTICIPANTES A ADERIREM AO REGISTRO DE PREÇO.
10.7 – DIVULGAÇÃO DO JULGAMENTO FINAL E PRAZO PARA ADESÃO DOS PARTICIPANTES AO REGISTRO DE PREÇO, com envio da declaração de adesão e dos documentos de habilitação indicados no item 6. Após o prazo esta decisão e os eventos ocorridos serão consignados em ata própria e o processo será encaminhado à autoridade competente para homologação.
10.8 - HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO AO LICITANTE VENCEDOR E DOS QUE ADERIRAM AO MENOR PREÇO, PELA AUTORIDADE COMPETENTE.
10.9 - CONVOCAÇÃO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS QUE ADERIRAM AO MENOR PREÇO, PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO, NO PRAZO DE 3 (TRÊS) DIAS ÚTEIS, A CONTAR DA DATA DA CONVOCAÇÃO.
10.9.1 – As contratações para fornecimento dos produtos serão realizadas através de “Pedido ao Fornecedor” – PAF, em quantidade e periodicidade que atenderão a necessidade do Sesc/SC, sendo regidas pela Ata de Registro de Preço.

11. DAS PENALIDADES

11.1 – Quando participar da licitação o proponente estará sujeito a penalidades pelos atos de seu preposto ou representante, por: conduta inapropriada, recusa da proposta, falha, irregularidade, não cumprimento de prazo, outros casos a critério do SESC que venham a frustrar ou inviabilizar o objeto da presente licitação, inclusive após contratado;
11.1.1 – Se já estiver contratada, no ato do pagamento e se tiver sido imposta qualquer multa, o valor correspondente será deduzido do seu crédito;
11.2 – A recusa injustificada em assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar ao licitante as seguintes penalidades:

a) Perda do direito à contratação;
b) Perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, se aplicadas, sem prejuízo de outras penalidades previstas neste instrumento convocatório;

11.3 – A justificativa para eventual atraso, não se aplicando as sanções previstas, só será considerada, a critério do SESC, em casos fortuitos ou de força maior, devendo ser apresentada por escrito, até 48 (quarenta e oito) horas antes do término do prazo para a entrega do objeto desta licitação;
11.4 – As penalidades a seguir poderão ser aplicadas de forma simultânea ou separadamente:

a) Advertência por escrito;
b) Mora diária equivalente a 0,2% (dois décimo por cento) por dia de atraso na entrega do objeto da licitação, até o limite de 4% (quatro por cento) do valor contratado, correspondente a 20 (vinte) dias de atraso;
c) A partir do 21º (vigésimo primeiro) dia de atraso na entrega o contrato será rescindido, sendo aplicada multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado;
d) Suspensão do direito de licitar e contratar com o SESC/SC pelo período de até 02 (dois) anos;
e) Rescisão contratual;

11.5 – As penalidades supracitadas não excluem eventual indenização por perdas e danos e lucros cessantes;
11.6 – A CONTRATADA não poderá utilizar-se de serviços de menores de idade, assim considerados aqueles previstos na legislação trabalhista em vigor, para a consecução do objeto do presente contrato, sob pena de

rescisão imediata e encaminhamento formal do fato às autoridades competentes, sem prejuízo das penalidades previstas na Resolução SESC nº. 1.252/2012.

12. DOS RECURSOS

12.1 – Da divulgação dos resultados dos julgamentos referente às fases de habilitação e proposta comercial, caberão recursos fundamentados, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, pelo licitante que se julgar prejudicado. O recurso, por escrito deverá ser dirigido ao Presidente da Comissão Permanente de Licitação, que se encarregará de prestar às informações e encaminhá-las a autoridade competente que dará a decisão final, constituindo-se esta a última instância administrativa;

12.2 – O licitante que puder vir a ter a sua situação efetivamente prejudicada em razão de recurso interposto poderá sobre ele se manifestar no mesmo prazo recursal, que correrá após sua disponibilização no site SESC/SC independente de intimação;

12.3 – Os recursos serão julgados pela autoridade competente ou por quem esta delegar competência no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da data final para sua interposição ou, quando for o caso, daquela prevista para a manifestação do § 3º do art. 22 da Resolução do SESC nº 1.252/2012;

Parágrafo único. O provimento de recursos pela autoridade competente somente invalidará os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.4 – Os recursos terão efeito suspensivo;

12.5 – Não serão consideradas alegações de não entendimento ou de interpretações errôneas das condições de licitação fixadas neste Edital, após a abertura do processo licitatório;

12.6 – Os recursos deverão ser entregues exclusivamente aos cuidados da Comissão Permanente de Licitação no Departamento Regional do Sesc/SC, sito na Rua Felipe Schmidt, 785, 1º andar – Centro – Florianópolis/SC ou pelo e-mail comissaolicitacao@sesc-sc.com.br (devendo neste caso ser solicitado o aviso de recebimento do mesmo). O recurso enviado por e-mail deverá ser anexado no formato PDF, sendo o documento assinado pelo representante legal da empresa.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 – As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas e divulgadas por meio do endereço eletrônico https://www.sesc-sc.com.br/sobre-o-sesc/licitacoes. É de responsabilidade da licitante, o acompanhamento de todas as informações no site durante o processo licitatório, eximindo o SESC/SC da obrigação de informar por qualquer outro meio de comunicação;

13.2 – A presente licitação será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SESC, não cabendo aos participantes a alegação de desconhecimento, sob qualquer pretexto;

13.3 – O SESC/SC reserva-se o direito de rejeitar a(s) proposta(s) que não atender(em) às especificações do presente Edital, bem como, cancelar, a presente licitação, sem que deste ato caiba direito a qualquer espécie de manifestação ou indenização;

13.4 – A Comissão Permanente de Licitação poderá, a seu exclusivo critério, a qualquer momento, solicitar aos licitantes, por escrito, informações adicionais sobre documentação e a proposta comercial e apresentada. O não-atendimento da solicitação no prazo estabelecido poderá implicar, a critério da Comissão de Licitação, na desclassificação do licitante;

13.5 – A proponente, quando solicitada pela Comissão Permanente de Licitação a suprir informações acessórias decorrentes do presente edital, deverá fazê-lo no prazo de **até 03 (três) dias**;

13.6 – Na contagem dos prazos estabelecidos no presente edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento, e considerar-se-á dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Somente se iniciam e vencem os prazos referidos neste edital em dia de funcionamento do SESC/SC;

13.7 – A CONTRATADA e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem do SESC e/ou terceiros, em decorrência da execução indevida do objeto da licitação;

13.8 – Independentemente de declaração expressa, a apresentação de proposta comercial e de documentos implica a aceitação plena e total das condições e exigências deste edital, a veracidade e autenticidade das informações constantes na proposta comercial e documentos apresentados e, ainda, a inexistência de fato impeditivo à participação da empresa, bem como de que deverá declará-lo quando ocorrido;
13.9 – A Comissão Permanente de Licitação manterá em guarda, os envelopes das empresas inabilitadas ou desclassificadas, que deverão ser retiradas, até o prazo de 01 (um) mês após homologação do certame. Expirado o prazo, os envelopes serão destruídos;
13.10 – Não serão fornecidos esclarecimentos verbais por funcionários do SESC/SC, em quaisquer fases da licitação;
13.11 – Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente edital e seus anexos, ou sugestão visando à sua melhoria, deverá ser encaminhado por escrito a Comissão Permanente de Licitação através do e-mail **comissaolicitacao@sesc-sc.com.br** **até 05 (cinco) dias úteis, anteriores a abertura do certame.** Não sendo feito nesse prazo, pressupõe que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação de documentos e proposta, não cabendo aos licitantes o direito a qualquer reclamação posterior;
13.12 - O horário de atendimento da Comissão Permanente de Licitação está compreendido entre 09h00min às 12h00min e das 14h00min às 17h00min;
13.13 - O presente Registro de Preço, tem como Entidade Gerenciadora o Sesc/SC, e o objeto desta licitação poderá ser aderido por outro departamento da entidade e por serviço social autônomo, nas mesmas condições praticadas neste edital, conforme Art. 38-A do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc;
13.14 - No exercício de suas atividades que envolvam o armazenamento de DADOS, deverá a CONTRATADA atuar em conformidade com boa fé e em escrita observância aos parâmetros, princípios e obrigações estipuladas pelas Leis n° 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), seus regulamentos, bem como demais legislações aplicáveis que vierem a viger no curso do período contratado.

Florianópolis, 17 de janeiro de 2023.

SILENE OLIVEIRA MONTARDO
Presidente da Comissão de Licitação

ANEXO I - CREDENCIAMENTO DE REPRESENTANTE
(apresentação em papel timbrado da empresa)

Ao SESC – Serviço Social do Comércio – DR/SC
Florianópolis/SC

Ilma. Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Prezad(os/as) Senhor(es/as):

Nós da .....**(Nome da Empresa)**, ...(**CNPJ**) em atenção ao solicitado no edital da **CONCORRÊNCIA 05/2023** para **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS IN NATURA PARA AS UNIDADES DO SESC/SC EM JOINVILLE, JARAGUÁ DO SUL, HOTEL BLUMENAU, ITAJAÍ E BALNEÁRIO CAMBORIÚ,** indicamos como representante no certame supracitado a pessoa abaixo:

REPRESENTANTE DA LICITANTE:

Nome: .....

Carteira de Identidade: ..... **Emissor:** .....

CPF: .....

Conforme edital da licitação supracitada, tenho consciência de que o indicado como representante, é o único com condições de intervir em qualquer fase do procedimento licitatório, tendo plenos poderes para prestar esclarecimentos, assinar atas, interpor recursos ou renunciar o direito de interpô-los e praticar tudo mais que seja necessário à participação de nossa empresa nesta Licitação, respondendo assim, para todos os efeitos por sua representação.

Atenciosamente,

(Assinatura)
(NOME DA EMPRESA)
(RG/CPF)
(NOME DO REPRESENTANTE LEGAL)

ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CONCORRÊNCIA Nº 05/2023
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos ___ dias do mês de ____ de 2023, na sede da Administração Regional do SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC, no Estado Santa Catarina, localizada à Rua Felipe Schmidt, 785 - 1º a 4º andares, Centro, Florianópolis, Estado de Santa Catarina, neste ato representado pela Diretora Regional interina do Sesc/SC, Sra. Simone Karla da Rocha Batista, brasileira, casada, inscrito no CPF sob o nº. 987.849.009-20, e a empresa registrada, qualificada conforme informações contidas neste instrumento, nos termos da Resolução SESC 1.252/12, conforme julgamento da CONCORRÊNCIA SESC/SC Nº 05/23 – Registro de Preços, RESOLVE registrar os preços para **AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS IN NATURA PARA AS UNIDADES DO SESC/SC EM JOINVILLE, JARAGUÁ DO SUL, HOTEL BLUMENAU, ITAJAÍ E BALNEÁRIO CAMBORIÚ,** conforme as cláusulas e condições seguintes:

FORNECEDOR AUTOR DO MENOR PREÇO REGISTRADO:

_____, inscrita no CNPJ sob nº _____ Inscrição Estadual nº. _____, com endereço na Rua _____, nº ____, no bairro _____, na cidade de _____, neste ato representado pelo Sr. _____, inscrito no CPF sob nº _____

FORNECEDOR ADERENTE AO MENOR PREÇO REGISTRADO:

_____, inscrita no CNPJ sob nº _____ Inscrição Estadual nº. _____, com endereço na Rua _____, nº ____, no bairro _____, na cidade de _____, neste ato representado pelo Sr. _____, inscrito no CPF sob nº _____

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS IN NATURA PARA AS UNIDADES DO SESC/SC EM JOINVILLE, JARAGUÁ DO SUL, HOTEL BLUMENAU, ITAJAÍ E BALNEÁRIO CAMBORIÚ, pelo sistema de **REGISTRO DE PREÇOS**, com fornecimento futuro e eventual durante o período de 12 meses.

ITENS	DESCRIÇÃO	Unidade de medida	Previsão de Consumo

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE E DOS PREÇOS

Esta Ata de Registro de Preços é do tipo "**MENOR PERCENTUAL ÚNICO DE ACRÉSCIMO POR LOTE"**, sendo que o LICITANTE ARREMATANTE ofertou o **PERCENTUAL ÚNICO DE ACRÉSCIMO** de **X,XX %**.

2.1 - A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada até o limite máximo de 60 meses, desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado atualizado se mantém vantajoso a cada prorrogação;

2.1.1 - Prorrogada a Ata de Registro de Preços, ficam restabelecidos os termos e as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos.

2.2 - Os valores praticados na comercialização do objeto da licitação serão baseados nos preços dos hortifrutigranjeiros publicados no **1º dia útil do mês** na coluna "**COMUM**" da tabela de Cotação de preços das **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC**, divulgada no site http://www.ceasa.sc.gov.br/index.php/cotacao-de-precos.

Na comercialização dos hortifrutigranjeiros a licitante arrematante acrescentará o percentual homologado sobre os preços unitários dos itens adquiridos pelas unidades do SESC/SC, conforme segue:

a) Para cada mês, os preços publicados no 1º dia útil do mesmo, acrescidos do percentual homologado;

b) Em caso de indisponibilidade da divulgação da tabela de Cotação de preços por parte das **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC** nas datas estabelecidas utilizar-se-á a tabela do mês anterior para a comercialização dos hortifrutigranjeiros até nova divulgação de preços; o mesmo procedimento será utilizado caso a referida tabela não apresente valor para algum dos itens do objeto da licitação;

c) Em caso de divergência ou erros entre a tabela de Cotação de preços e a realidade praticada nas **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC**, seja unidade de conversão, preços, ou qualquer outra divergência, caberá ao fornecedor apresentar documentação, assinada e carimbada por funcionário responsável técnico das **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC**, que comprove o ocorrido e ao SESC/SC às devidas alterações;

2.3 - Os itens e quantitativos previstos neste edital são estimados e representam apenas uma expectativa de aquisição por um período de 12 meses, não sendo obrigatório ao SESC/SC a aquisição, podendo este realizar contratações com terceiros sempre que se mostrar mais vantajoso para a entidade.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PAGAMENTOS

3.1 - O Departamento Regional do SESC/SC realizará os pagamentos dos produtos comercializados em até 30 (trinta) dias após a entrega dos mesmos, mediante a apresentação das Notas Fiscais de venda, acompanhadas dos boletos bancários registrados ou indicação da conta corrente para depósito em nome do licitante;

3.1.1 - O Sesc apenas realiza o depósito na conta corrente do fornecedor, inclusive em caso de microempreendedor individual;

3.1.2 - Caso a cobrança seja realizada através de boleto deverá ser emitido um boleto para cada nota fiscal;

3.1.3 - É vedada a negociação de faturas ou títulos de crédito com instituições financeiras e todos os boletos bancários deverão ser registrados;

3.2 - As Unidades do SESC/SC somente receberão produtos que atendam às especificações do edital e dos pedidos enviados (preços, quantidade, qualidade, prazo de entrega);

3.3 - É facultado ao SESC/SC, quando a(s) empresa(s) convocada(s) não aceitar assinar a ATA DE REGISTRO DE PREÇO convocar as licitantes remanescentes na ordem de classificação, ou revogar a licitação, independentemente da aplicação das sanções previstas neste edital;

3.4 - A recusa injustificada em assinar a ATA DE REGISTRO DE PREÇO pela empresa(s) vencedora, caracterizará descumprimento total da obrigação assumida, sendo penalizada conforme Art. 31 da Resolução SESC n° 1.252 de 06 de junho de 2012.

CLÁUSULA QUARTA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS

4.1 – As unidades do SESC/SC, de acordo com suas necessidades, autorizarão o fornecimento do objeto da licitação através de email, de acordo com as condições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preço;

4.2 – As entregas deverão ser realizadas em até 5 (cinco) dias corridos após o recebimento da autorização (pedido);

4.3 – Os pedidos terão valor mínimo de R$ 300,00 (trezentos reais);

4.4 - No caso de entregas fora dos padrões estabelecidos no edital, a empresa deverá providenciar reposição em até 02 (dois) dias corridos.

CLÁUSULA QUINTA - DA CLÁUSULA INTEGRANTE

5.1 O presente Termo de Registro de Preço poderá ser objeto de adesão por outro departamento da entidade e por serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o SESC/SC;

5.2 A gerência do Termo de Registro de Preço ficará a cargo do SESC/SC;

5.3 A utilização deste Termo de Registro de Preço fica condicionada aos seguintes pressupostos:

a) Declaração expressa manifestando o interesse em aderir ao registro de preço, através da qual também deverá declarar conhecimento do objeto, dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, do fornecedor, das condições em que tiver sido registrado o preço e do prazo de vigência do registro;
b) As aquisições, por aderente, não poderão ultrapassar 100% (cem por cento) dos quantitativos previstos no instrumento convocatório;
c) O pedido de compra e a contratação com o fornecedor deverão ser realizados durante a vigência do registro de preço;
d) O fornecimento deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá comprometer a capacidade operacional do fornecedor, bem como as obrigações assumidas com o SESC/SC e interessados anteriores;
e) Autorização expressa do SESC/SC;
f) Anuência expressa do FORNECEDOR REGISTRADO.

CLÁUSULA SEXTA – DA RENÚNCIA DE DISPOSITIVOS CONTRATUAIS

Nenhuma das disposições desta Ata de Registro de Preços poderá ser considerada renunciada ou alterada, salvo se for especificamente formalizada através de Instrumento Aditivo. O fato de uma das partes tolerarem qualquer falta ou descumprimento de obrigações da outra não importa em alteração deste Instrumento e nem induz a novação, ficando mantido o direito de se exigir da parte faltosa ou inadimplente, a qualquer tempo, a cessão da falta ou o cumprimento integral de tal obrigação.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

a) Utilizar equipamentos apropriados e adequados para transporte e fornecimento dos produtos;
b) Indenizar o CONTRATANTE ou a terceiros, pelo(s) dano(s) que seu(s) empregado(s) ou preposto(s) causar(em), nos termos do art. 186 e 927 do Código Civil;
c) Exercer efetivo controle e pontualidade de entrega dos produtos objeto deste contrato;
d) Fornecer ao CONTRATANTE ou preposto seu, toda e qualquer informação que lhe seja solicitada sobre o objeto deste contrato, bem como facilitar-lhe a fiscalização dos produtos entregues, cuja omissão na fiscalização, não diminui ou substitui a responsabilidade da CONTRATADA, decorrente das obrigações pactuadas;
e) Ficar ciente que o Responsável/Gerência da Unidade, Divisão de Programação Social e a Divisão Administrativa e Financeira do CONTRATANTE, nesta ordem, são incumbidas de fiscalizar os produtos a serem entregues, bem como de lhe comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer irregularidade;
f) Ficar ciente que não poderá subcontratar o objeto deste contrato, sob pena de rescisão contratual e pagamento de multa igual a 20% (vinte por cento) do valor total da nota fiscal/fatura do mês corrente;
g) Ficar ciente que não poderá utilizar o nome do CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como por exemplo, em cartões de visitas, anúncios diversos, impressos, folders, home page, etc., sob pena imediata rescisão do presente contrato, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das responsabilidades da CONTRATADA;
h) Assegurar ao CONTRATANTE todos os direitos e faculdades previstas na Lei nº 8.078, de 11.09.90 (Código de Defesa do Consumidor);
i) Assegurar ressarcimento dos bens do CONTRATANTE danificados de forma dolosa ou culposa, deduzindo o valor correspondente na nota fiscal/fatura do mês corrente;
j) Quaisquer erros, omissões ou irregularidades na elaboração e no fornecimento dos produtos, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, cabendo a ela sua imediata retificação;
k) Eventuais despesas do CONTRATANTE, impostas pela Administração Pública direta ou indireta, ou pelo Poder Judiciário, em virtude de decisão judicial, decorrentes de responsabilidade solidária ou subsidiária referente ao presente instrumento, bem como todas as despesas realizadas pelo CONTRATANTE para se fazer representar em Juízo ou perante a Administração Pública, salvo quando houver improcedência total

dos pedidos e após transitado em julgado, serão automaticamente descontadas de futuros pagamentos à CONTRATADA, se ainda vigente o contrato, ou ressarcidos no prazo de 30 (trinta) dias após a comprovação do pagamento, caso já esteja finalizado.

CLÁUSULA OITAVA - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

a) Receber os documentos constantes no parágrafo 3º da Cláusula Terceira providenciar o devido pagamento;
b) Fornecer dados relativos às normas internas, diretrizes e informações necessárias para que os produtos sejam entregues de acordo com as condições e peculiaridades do local a ser atendido.

CLÁUSULA NONA – PENALIDADES POR INADIMPLÊNCIA

9.1 - Havendo inadimplemento total ou parcial na execução do objeto desta Ata de Registro de Preços, o fornecedor fica sujeito às seguintes penalidades:
a) Advertência;
b) Baixa do seu nome da Ata de Registro de Preço;
c) Impedimento de licitar e contratar com o Sesc/SC por até 02(dois) anos.
9.2 – A justificativa para eventual atraso, não se aplicando as sanções previstas, só será considerada, a critério do Sesc, em casos fortuitos ou de força maior, devendo ser apresentada por escrito, até 24 (vinte e quatro) horas antes do término do prazo para a entrega do objeto desta licitação.
9.3 - As penalidades a seguir poderão ser aplicadas de forma simultânea ou separadamente:

a) Advertência por escrito;
b) Mora diária equivalente a 0,2% (dois décimo por cento) por dia de atraso na entrega do objeto da licitação, até o limite de 4% (quatro por cento) do valor contratado, correspondente a 20 (vinte) dias de atraso.
c) A partir do 21º (vigésimo primeiro) dia de atraso na entrega o contrato será rescindido, sendo aplicada multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado;
d) Em caso de transferência da presente contratação, no todo ou em parte, ou na subcontratação dos serviços, o contrato será rescindido, sendo aplicada multa igual a 20% (vinte por cento) do valor total da nota fiscal/fatura do mês corrente.
e) Suspensão do direito de licitar e contratar com o Sesc/SC pelo período de até 02 (dois) anos;
f) Rescisão contratual.

9.4 – As penalidades supracitadas não excluem eventual indenização por perdas e danos e lucros cessantes.

CLÁUSULA DÉCIMA - FORO

Fica eleito o foro da cidade de Florianópolis/SC para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata de Registro de Preço.

Florianópolis, XX de XX de 2023

SIMONE KARLA DA ROCHA BATISTA
Diretora Regional interina do Sesc/SC

REPRESENTANTE LEGAL – CPF
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA – CNPJ
E-MAIL –