EDITAL - CONCORRÊNCIA Nº 201/23
REQUISIÇÕES Nº 84787, 85165, 85261, 85482, 85852.

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 348/2023, datada em 14 de junho de 2023, 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 BLUMENAU, CANOINHAS, SÃO BENTO DO SUL, LAGUNA E ESTREITO,** sendo que a entrega dos envelopes contendo a parte documental e a proposta comercial, deverá ser feita **até às 10h00min de 26 de julho 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 BLUMENAU, CANOINHAS, SÃO BENTO DO SUL, LAGUNA E FLORIANÓPOLIS (ESTREITO),** pelo sistema de **REGISTRO DE PREÇOS**, com fornecimento futuro e eventual durante o período de 12 meses.

LOTE 01 – HORTIFRUTI IN NATURA – SESC BLUMENAU (EDUCAÇÃO INFANTIL)

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	50
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande.	UNIDADE	200
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	75
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	50
5	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	50
6	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho - KG.	KG	50
7	ACELGA primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas	UNIDADE	20
8	AGRIÃO primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, sedoso, sem fibras em excesso - MAÇO.	MAÇO	50
9	ALECRIM FRESCO primeira qualidade, folha verde médio a acinzentado, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, fresco, seco. MAÇO.	MAÇO	100
10	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante - UNIDADE.	UNIDADE	150

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	150
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	150
13	ALFAVACA FRESCA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não estar machucado ou perfurado - Molho.	MOLHO	10
14	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	50
15	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 KG.	MAÇO	50
16	AMEIXA IMPORTADA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	150
17	AMEIXA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	150
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	800
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	700
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	50
21	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	50
22	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	150
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	50
24	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	100
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	200
26	BRÓCOLIS, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. MOLHO.	MOLHO	100
27	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	100
28	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	100
29	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	50

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	100
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	100
32	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas - MAÇO.	MAÇO	120
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	150
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	25
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	100
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	20
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	100
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	50
39	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras. MOLHO.	MOLHO	30
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	50
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	100
43	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	500
44	KIWI SEM VARIEDADE, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	400
45	LARANJA LIMA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	700
46	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	700
47	LIMÃO COMUM, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	100
48	LIMÃO SICILIANO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	50
49	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	50

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	1000
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	1300
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	100
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	600
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	800
55	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	50
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	100
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	700
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	300
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	200
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	50
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	1100
64	PEPINO JAPONÊS "IN NATURA" - KG	KG	50
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	50
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	350
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	200

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	300
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	80
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	80
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	80
72	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	500
73	RABANETE, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde	MAÇO	50
74	RADITE, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MOLHO.	MOLHO	10
75	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	50
76	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	100
77	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MAÇO.	MAÇO	50
78	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas.	MAÇO	150
79	SALSÃO Folhas grandes, sem rachaduras. Macio. MOLHO.	MOLHO	10
80	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	20
81	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	600
82	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	600
83	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	50
84	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	250

85	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	250
86	TOMILHO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Peso mínimo do maço: 300gr. MAÇO.	MAÇO	50
87	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	500
88	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	500
89	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	500
90	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	150

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 05% (Cinco por cento) para este Lote.

LOTE 02 – HORTIFRUTI IN NATURA – SESC CANOINHAS

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	30
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande.	UNIDADE	250
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	30
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	30
5	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	30
6	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho - KG.	KG	30
7	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante - UNIDADE.	UNIDADE	50
8	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	50
9	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	6
10	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 KG.	MAÇO	8
11	AMEIXA IMPORTADA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	300
12	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	960

13	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	40
14	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	40
15	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	200
16	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	20
17	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	20
18	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	40
19	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	400
20	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	20
21	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	30
22	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas - MAÇO.	MAÇO	60
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	60
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	10
25	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	40
26	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	10
27	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras. MOLHO.	MOLHO	20
28	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	20
29	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	200
30	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	900
31	LIMÃO SICILIANO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	30
32	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	900

33	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	100
34	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	460
35	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	800
36	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	400
37	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	300
38	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	120
39	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
40	OVOS COMUM , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	220
41	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
42	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	300
43	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	20
44	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	20
45	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	20
46	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	80
47	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	10
48	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	10

49	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MAÇO.	MAÇO	10
50	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas.	MAÇO	60
51	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	40
52	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	600
53	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	10
54	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	50
55	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	50
56	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	300
57	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	20

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 30% (Trinta por cento) para este Lote.

LOTE 03 – HORTIFRUTI IN NATURA – SESC SÃO BENTO DO SUL

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	336
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande.	UNIDADE	144
3	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	360
4	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	240
5	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho - KG.	KG	96
6	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante - UNIDADE.	UNIDADE	96
7	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	96
8	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	96
9	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	48

10	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	1680
11	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	72
12	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	144
13	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	144
14	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	96
15	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	144
16	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	240
17	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	24
18	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	96
19	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	96
20	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas - MAÇO.	MAÇO	48
21	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	96
22	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	96
23	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	144
24	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	48
25	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	120
26	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	480
27	LARANJA LIMA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	240
28	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	240

29	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	720
30	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	240
31	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
32	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	144
33	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	480
34	OVOS COMUM , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	15
35	PEPINO JAPONÊS "IN NATURA" - KG	KG	96
36	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	360
37	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	48
38	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	48
39	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	48
40	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas.	MAÇO	48
41	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	48
42	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	300
43	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	48
44	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	144
45	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	120
46	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	96

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 20% (Vinte por cento) para este Lote.

LOTE 04 – HORTIFRUTI IN NATURA – SESC LAGUNA

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	240
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande.	UNIDADE	960
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	960
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	960
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	1440
7	ACELGA primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas	UNIDADE	480
8	AGRIÃO primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, sedoso, sem fibras em excesso - MAÇO.	MAÇO	960
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	2880
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	2880
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	1440
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	480
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	240
17	AMEIXA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	480
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	1920

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	240
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	240
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	1920
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	1440
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	1440
26	BRÓCOLIS, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. MOLHO.	MOLHO	240
27	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	120
28	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	240
29	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	60
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	1440
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	1440
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	960
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	60
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	60
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	1440

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	960
39	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras. MOLHO.	MOLHO	240
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	48
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	480
42	HORTELÃ FRESCA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. MAÇO.	MAÇO	60
43	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	120
44	KIWI SEM VARIEDADE, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	240
45	LARANJA LIMA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	120
46	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	960
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	60
49	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	240
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	240
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	720
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	960
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	960
55	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	60
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	960
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	1440

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	960
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	60
60	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	720
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	240
63	OVOS COMUM , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	1440
64	PEPINO JAPONÊS "IN NATURA" - KG	KG	120
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	240
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	120
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	240
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	60
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	480
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	960
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	480
73	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	120
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	60

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	240
76	RADITE, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MOLHO.	MOLHO	480
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	480
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	960
79	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MAÇO.	MAÇO	1440
80	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas.	MAÇO	1440
81	SALSÃO Folhas grandes, sem rachaduras. Macio. MOLHO.	MOLHO	60
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	120
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	480
85	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	60
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	1440
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	1440
88	TOMILHO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Peso mínimo do maço: 300gr. MAÇO.	MAÇO	60
89	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	480
90	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	480
91	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	480
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	720

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 20% (Vinte por cento) para este Lote.

LOTE 05 – HORTIFRUTI IN NATURA – SESC ESTREITO

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	60
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande.	UNIDADE	2000
3	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	100
4	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	100
5	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho - KG.	KG	50
6	ACELGA primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas	UNIDADE	40
7	AGRIÃO primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, sedoso, sem fibras em excesso - MAÇO.	MAÇO	1500
8	ALECRIM FRESCO primeira qualidade, folha verde médio a acinzentado, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, fresco, seco. MAÇO.	MAÇO	20
9	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante - UNIDADE.	UNIDADE	3500
10	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	3500
11	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	1000
12	ALFAVACA FRESCA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não estar machucado ou perfurado - Molho.	MOLHO	50
13	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	50
14	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 KG.	MAÇO	30
15	AMEIXA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	350
16	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	50
17	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	500
18	BATATA AIPO/BATATA SALSA produto fresco e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, primeira	KG	20

	qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos - KG.		
19	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	150
20	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	500
21	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	50
22	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	50
23	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	50
24	BRÓCOLIS, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. MOLHO.	MOLHO	50
25	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	100
26	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	50
27	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	250
28	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	100
29	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas - MAÇO.	MAÇO	50
30	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	50
31	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	50
32	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	50
33	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	150
34	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras. MOLHO.	MOLHO	50
35	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	10
36	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	150
37	HORTELÃ FRESCA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas. MAÇO.	MAÇO	20

38	KIWI SEM VARIEDADE, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	300
39	LARANJA LIMA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	50
40	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	550
41	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	100
42	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	720
43	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	1000
44	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
45	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	150
46	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	50
47	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	1900
48	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	600
49	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	150
50	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	220
51	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	600
52	OVOS COMUM , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	1400
53	PEPINO JAPONÊS "IN NATURA" - KG	KG	150
54	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	100
55	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	500
56	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

57	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	200
58	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
59	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	200
60	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	120
61	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	100
62	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	100
63	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MAÇO.	MAÇO	1500
64	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas.	MAÇO	200
65	SALSÃO Folhas grandes, sem rachaduras. Macio. MOLHO.	MOLHO	20
66	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	60
67	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	250
68	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	150
69	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	50
70	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
71	TOMILHO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Peso mínimo do maço: 300gr. MAÇO.	MAÇO	30
72	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	30
73	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	30
74	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	250

75	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	100

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 10% (Dez 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 BLUMENAU (EDUCAÇÃO INFANTIL):** Avenida Brasil, nº 514 – Ponta Aguda - CEP 89050-000 - Blumenau/SC - CNPJ 03.603.595/0036-98 - Inscrição Estadual e Municipal Isenta.

*** LOTE 2: SESC LER CANOINHAS:** Avenida Expedicionário, nº 2100 – Água Verde – CEP 89460-000 -Canoinhas/SC - CNPJ 03.603.595/0031-83 - Inscrição Estadual e Municipal Isenta.

*** LOTE 3: SESC SÃO BENTO DO SUL:** Rua Jorge Zipperer, 101 - Centro - 89280-490 - São Bento do Sul/SC - CNPJ 03.603.595/0030-00 - Inscrição Estadual e Municipal Isenta.

*** LOTE 4: SESC LAGUNA:** Rua Tenente Bessa, nº 211 – Centro – CEP 88790-000 – Laguna/SC - CNPJ 03.603.595/0006-72 - Inscrição Estadual e Municipal Isenta.

*** LOTE 5**: **SESC SÃO ESTREITO –** Rua Santos Saraiva, 289 - Estreito - 88070-100 - Florianópolis/SC-CNPJ 03.603.595/0005-91 - 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 – centro de custo 001520210007, 003920210002, 000620210006, 003020210006, 001020210007.

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.

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, 05 de julho de 2023.

ANTONIO AUGUSTO SUDBRACK TRAVI
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 201/2023** para **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS IN NATURA PARA AS UNIDADES DO SESC/SC EM BLUMENAU, CANOINHAS, SÃO BENTO DO SUL, LAGUNA E ESTREITO,** 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 201/2023
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 201/23 – Registro de Preços, RESOLVE registrar os preços para **AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS IN NATURA PARA AS UNIDADES DO SESC/SC EM BLUMENAU, CANOINHAS, SÃO BENTO DO SUL, LAGUNA E ESTREITO,** 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 BLUMENAU, CANOINHAS, SÃO BENTO DO SUL, LAGUNA E ESTREITO, 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 –