

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO E DA JUSTIFICATIVA

1.1 - O presente Termo de Referência destina-se a aquisição de **HORTIFRUTIGRANJEIROS IN NATURA** para atender as unidades do Sesc/SC em **JARAGUÁ DO SUL, HOTEL BLUMENAU, BALNEÁRIO CAMBORIÚ, ITAJAÍ, JOINVILLE E SÃO JOAQUIM**, pelo período de 12 (doze) meses, prorrogáveis até o limite estabelecido na Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024 e suas alterações.

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

LOTE 1 – HORTIFRUTI IN NATURA – JARAGUÁ DO SUL

ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE COMPRA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA
1	ABACATE TAMANHO REGULAR, primeira qualidade, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada - KG.	KG	180
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande - UN.	UNIDADE	2700
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	250
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	250
5	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	200
6	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor não característico - KG.	KG	600
7	ACELGA primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas, peso mínimo da unidade – 350g - UN.	UNIDADE	120
8	AGRIÃO primeira qualidade, folhas bem verdes, talos curtos, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, sedoso, sem fibras em excesso, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	180
9	ALECRIM FRESCO primeira qualidade, talos finos com alta densidade de folhas, folha verde escuro, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, fresco, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	100
10	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante, peso mínimo da unidade – 300g - UNIDADE.	UNIDADE	480
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, peso mínimo da unidade – 200g - UNIDADE	UNIDADE	2000
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	2000
13	ALFAVACA FRESCA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não estar machucado ou perfurado - Molho.	MOLHO	100
14	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	150

15	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 - MAÇO.	MAÇO	150
16	AMEIXA IMPORTADA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
17	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	2000
18	BANANA CATURRA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.	KG	2000
19	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	500
20	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	600
21	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	2600
22	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	200
23	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	360
24	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de folhas, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	1300
25	BRÓCOLIS, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. MOLHO.	MOLHO	120
26	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	120
27	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	120
28	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	360
29	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	1500
30	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	180
31	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Variedade: Allium Schoenoprasum, peso mínimo do maço – 150g - MAÇO.	MAÇO	480
32	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, ausência de folhas, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	1000

33	CHICÓRIA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa Verde meio claro a claro, brilhante. UNIDADE.	UNIDADE	120
34	CHUCHU COMUM, extra AA, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	800
35	COENTRO FRESCO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	80
36	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 - UM	UNIDADE	900
37	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, peso mínimo do maço – 350g - MAÇO.	MAÇO	1200
38	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras, talos finos - MOLHO.	MOLHO	120
39	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	60
40	GOIABA, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	800
41	HORTELÃ FRESCA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	90
42	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	252
43	LARANJA LIMA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	120
44	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	400
45	LIMÃO COMUM, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	80
46	LIMÃO SICILIANO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	72
47	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	120
48	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	660
49	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	2900
50	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	120

51	MAMÃO FORMOSA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	1500
52	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	1400
53	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	120
54	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	120
55	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	4800
56	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	1200
57	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	KG	120
58	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	180
59	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	72
60	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	120
61	OVOS COMUM VERMELHO , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	2600
62	PEPINO JAPONÊS, primeira qualidade, 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	150
63	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	150
64	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	300
65	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	600
66	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	150
67	PIMENTA DEDO DE MOÇA primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto	BANDEJA	48

	deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.		
68	PIMENTÃO AMARELO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, 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	220
69	PIMENTÃO VERDE GRAÚDO, primeira qualidade, , fêmea com quatro gomos, 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	220
70	PIMENTÃO VERMELHO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, 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	220
71	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	200
72	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	120
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	MAÇO	80
74	RADITE, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MOLHO.	MOLHO	250
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 - UN	UNIDADE	156
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 - UN	UNIDADE	170
77	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, talos curtos e não fibrosos, cor verde escura. Variedades: Donatella, Antonella, Rokita ou rúcula gigante de folha larga - MAÇO.	MAÇO	180
78	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO	MAÇO	456
79	SALSÃO Folhas grandes, talos sem rachaduras e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peças rígidas, inteiras, limpas e secas. Macio. Peso médio do maço: 450g. MAÇO.	MAÇO	50
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	60
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	400

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	400
83	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	264
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	600
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	2200
86	TOMILHO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Peso mínimo do maço: 300gr. MAÇO.	MAÇO	60
87	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	360
88	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	360
89	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	380
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	360

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 10% (Dez por cento) para este Lote.

LOTE 2 – HORTIFRUTI IN NATURA – HOTEL BLUMENAU

ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE COMPRA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA
1	ABACATE TAMANHO REGULAR, primeira qualidade, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada - KG.	KG	144
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande - UN.	UNIDADE	3000
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	240
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	1200
5	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	240
6	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor não característico - KG.	KG	1440
7	ACELGA primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas, peso mínimo da unidade – 350g - UN.	UNIDADE	300
8	AGRIÃO primeira qualidade, folhas bem verdes, talos curtos, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, sedoso, sem fibras em excesso, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	900

9	ALECRIM FRESCO primeira qualidade, talos finos com alta densidade de folhas, folha verde escuro, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, fresco, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	72
10	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante, peso mínimo da unidade – 300g - UNIDADE.	UNIDADE	3600
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, peso mínimo da unidade – 200g - UNIDADE	UNIDADE	5400
12	ALFACE LISA, primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa verde meio claro a claro, brilhante. UNIDADE.	UNIDADE	3600
13	ALFAVACA FRESCA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não estar machucado ou perfurado - Molho.	MOLHO	72
14	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	360
15	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 - MAÇO.	MAÇO	216
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	72
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	600
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	3000
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	1560
22	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	4800
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	864
24	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	1800
25	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de folhas, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	3000
26	BRÓCOLIS, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. MOLHO.	MOLHO	1200

27	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	60
28	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	60
29	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	96
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	3000
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	480
32	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Variedade: Allium Schoenoprasum, peso mínimo do maço – 150g - MAÇO.	MAÇO	2160
33	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, ausência de folhas, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	3600
34	CHICÓRIA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa Verde meio claro a claro, brilhante. UNIDADE.	UNIDADE	720
35	CHUCHU COMUM, extra AA, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	1200
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, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	72
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 - UM	UNIDADE	2400
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, peso mínimo do maço – 350g - MAÇO.	MAÇO	2160
39	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras, talos finos - MOLHO.	MOLHO	480
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	24
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	216
42	HORTELÃ FRESCA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	120
43	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	240
44	KIWI SEM VARIEDADE, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	192

45	LARANJA LIMA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	240
46	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	2160
47	LIMÃO COMUM, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	60
48	LIMÃO SICILIANO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	60
49	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	1440
50	MAÇA GOLD tamanho comercial, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	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	2160
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	72
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	4800
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	576
55	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	240
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	480
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	6400
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	6000
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	KG	72
60	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	480
61	NABO primeira qualidade, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração	MOLHO	240

	uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - Molho		
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 VERMELHO , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	11040
64	PEPINO JAPONÊS, primeira qualidade, 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	1800
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	240
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	240
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	360
69	PIMENTA DEDO DE MOÇA primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.	BANDEJA	48
70	PIMENTÃO AMARELO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, 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	600
71	PIMENTÃO VERDE GRAÚDO, primeira qualidade, , fêmea com quatro gomos, 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	600
72	PIMENTÃO VERMELHO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, 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	600
73	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	60
74	QUIABO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	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	MAÇO	240
76	RADITE, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MOLHO.	MOLHO	840

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 - UN	UNIDADE	720
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 - UN	UNIDADE	720
79	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, talos curtos e não fibrosos, cor verde escura. Variedades: Donatella, Antonella, Rokita ou rúcula gigante de folha larga - MAÇO.	MAÇO	3000
80	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO	MAÇO	1800
81	SALSÃO Folhas grandes, talos sem rachaduras e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peças rígidas, inteiras, limpas e secas. Macio. Peso médio do maço: 450g. MAÇO.	MAÇO	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	72
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	1392
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	1392
85	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	600
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	960
87	TOMATE LONGA VIDA, Extra AA, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume graúdo e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	7200
88	TOMILHO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Peso mínimo do maço: 300gr. MAÇO.	MAÇO	72
89	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	720
90	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	600
91	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	720
92	VAGEM ROLIÇA, Extra A, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	1200

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 10% (Dez por cento) para este Lote.

LOTE 1 – HORTIFRUTI IN NATURA – JARAGUÁ DO SUL

ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE COMPRA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA
1	ABACATE TAMANHO REGULAR, primeira qualidade, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada - KG.	KG	100
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande - UN.	UNIDADE	1200
3	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor não característico - KG.	KG	840
4	ALECRIM FRESCO primeira qualidade, talos finos com alta densidade de folhas, folha verde escuro, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, fresco, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	60
5	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	50
6	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 - MAÇO.	MAÇO	150
7	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	1200
8	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	600
9	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	600
10	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	600
11	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	1000
12	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	500
13	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	500
14	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	500
15	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	600
16	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	600
17	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Variedade: Allium Schoenoprasum, peso mínimo do maço – 150g - MAÇO.	MAÇO	200

18	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, ausência de folhas, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	1000
19	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	1000
20	COENTRO FRESCO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	200
21	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	100
22	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	500
23	HORTELÃ FRESCA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	200
24	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	500
25	KIWI SEM VARIEDADE, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	500
26	LARANJA LIMA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	500
27	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	500
28	LIMÃO SICILIANO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	500
29	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	500
30	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	500
31	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	500
32	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	500
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	1200
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	1200
35	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	200

36	MARACUJÁ AZEDO, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	500
37	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	2000
38	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	1200
39	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	600
40	OVOS COMUM VERMELHO , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	1200
41	PEPINO JAPONÊS, primeira qualidade, 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	600
42	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	600
43	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	300
44	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
45	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
46	PIMENTÃO AMARELO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, 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
47	PIMENTÃO VERDE GRAÚDO, primeira qualidade, , fêmea com quatro gomos, 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
48	PIMENTÃO VERMELHO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, 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
49	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 - UN	UNIDADE	300
50	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 - UN	UNIDADE	500

51	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO	MAÇO	200
52	SALSÃO Folhas grandes, talos sem rachaduras e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peças rígidas, inteiras, limpas e secas. Macio. Peso médio do maço: 450g. MAÇO.	MAÇO	200
53	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	300
54	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
55	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	500
56	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	1000
57	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	1000
58	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	300
59	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	300
60	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	300
61	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	300

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 10% (Dez por cento) para este Lote.

LOTE 4 – HORTIFRUTI IN NATURA – ITAJAÍ

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	200
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande - UN.	UNIDADE	4800
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	400
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	600
5	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	400
6	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor não característico - KG.	KG	2000
7	ACELGA primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas, peso mínimo da unidade – 350g - UN.	UNIDADE	200

8	AGRIÃO primeira qualidade, folhas bem verdes, talos curtos, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, sedoso, sem fibras em excesso, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	200
9	ALECRIM FRESCO primeira qualidade, talos finos com alta densidade de folhas, folha verde escuro, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, fresco, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	60
10	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante, peso mínimo da unidade – 300g - UNIDADE.	UNIDADE	200
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, peso mínimo da unidade – 200g - UNIDADE	UNIDADE	200
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	200
13	ALFAVACA FRESCA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não estar machucado ou perfurado - Molho.	MOLHO	24
14	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	300
15	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 - MAÇO.	MAÇO	120
16	AMEIXA IMPORTADA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	120
17	AMEIXA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	120
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	4500
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	1000
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	1200
21	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	1500
22	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	4000
23	BERINJELA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	2000
24	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	2500
25	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de folhas, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	3000
26	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	150
27	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	150
28	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	150

29	CEBOLA PERA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	1000
30	CEBOLA ROXA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	500
31	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Variedade: Allium Schoenoprasum, peso mínimo do maço – 150g - MAÇO.	MAÇO	600
32	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, ausência de folhas, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	1200
33	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	200
34	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	1000
35	COENTRO FRESCO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	120
36	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 - UM	UNIDADE	1000
37	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, peso mínimo do maço – 350g - MAÇO.	MAÇO	400
38	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras, talos finos - MOLHO.	MOLHO	400
39	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	14
40	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
41	HORTELÃ FRESCA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	200
42	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	1500
43	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	1000
44	LIMÃO SICILIANO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	50
45	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	400
46	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	1500
47	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	500
48	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	5000

49	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	5000
50	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	200
51	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	150
52	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	6000
53	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	3000
54	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	KG	500
55	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	300
56	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
57	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	120
58	OVOS COMUM VERMELHO , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	6600
59	PEPINO JAPONÊS, primeira qualidade, 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	600
60	PEPINO SALADA, primeira qualidade, extra AA, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica - KG.	KG	400
61	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	200
62	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
63	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	200
64	PIMENTA DEDO DE MOÇA primeira qualidade, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.	BANDEJA	48
65	PIMENTÃO AMARELO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, 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
66	PIMENTÃO VERDE GRAÚDO, primeira qualidade, , fêmea com quatro gomos, 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	KG	100

	corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.		
67	PIMENTÃO VERMELHO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, 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
68	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	50
69	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	150
70	RABANETE, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - MAÇO	MAÇO	150
71	RADITE, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MOLHO.	MOLHO	200
72	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 - UN	UNIDADE	500
73	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 - UN	UNIDADE	500
74	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, talos curtos e não fibrosos, cor verde escura. Variedades: Donatella, Antonella, Rokita ou rúcula gigante de folha larga - MAÇO.	MAÇO	200
75	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO	MAÇO	240
76	SALSÃO Folhas grandes, talos sem rachaduras e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peças rígidas, inteiras, limpas e secas. Macio. Peso médio do maço: 450g. MAÇO.	MAÇO	120
77	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	240
78	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	1000
79	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	600
80	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	800
81	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	900
82	TOMILHO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Peso mínimo do maço: 300gr. MAÇO.	MAÇO	36
83	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	200
84	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	400

85	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	400
86	VAGEM ROLIÇA, Extra A, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	500

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 10% (Dez por cento) para este Lote.

LOTE 5 – HORTIFRUTI IN NATURA – JOINVILLE

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	500
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande - UN.	UNIDADE	200
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
5	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
6	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor não característico - KG.	KG	2000
7	ACELGA primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas, peso mínimo da unidade – 350g - UN.	UNIDADE	300
8	AGRIÃO primeira qualidade, folhas bem verdes, talos curtos, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, sedoso, sem fibras em excesso, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	800
9	ALECRIM FRESCO primeira qualidade, talos finos com alta densidade de folhas, folha verde escuro, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, fresco, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	200
10	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante, peso mínimo da unidade – 300g - UNIDADE.	UNIDADE	2000
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, peso mínimo da unidade – 200g - UNIDADE	UNIDADE	8000
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	2000
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	600
15	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 - MAÇO.	MAÇO	300

16	AMEIXA IMPORTADA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	500
17	AMEIXA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	300
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	10000
19	BANANA CATURRA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.	KG	3500
20	BATATA AIPO/BATATA SALSA produto fresco e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	1200
21	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	2000
22	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	8000
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	1500
24	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	3000
25	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de folhas, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	4000
26	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	1200
27	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	1200
28	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	800
29	CEBOLA PERA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	8000
30	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	800
31	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Variedade: Allium Schoenoprasum, peso mínimo do maço – 150g - MAÇO.	MAÇO	1500
32	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, ausência de folhas, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	3000
33	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	800

34	CHUCHU COMUM, extra AA, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	3000
35	COENTRO FRESCO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	100
36	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 - UM	UNIDADE	4000
37	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras, talos finos - MOLHO.	MOLHO	800
38	GENGIBRE FRESCO, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	80
39	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	1600
40	HORTELÃ FRESCA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	150
41	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	350
42	KIWI SEM VARIEDADE, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	200
43	LARANJA LIMA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	400
44	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	6000
45	LIMÃO COMUM, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	120
46	LIMÃO SICILIANO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	200
47	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	800
48	MAÇA GOLD tamanho comercial, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	600
49	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	4000
50	MAÇA VERDE tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	300
51	MAMÃO FORMOSA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	4000

52	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	3000
53	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	600
54	MARACUJÁ AZEDO, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	500
55	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	9000
56	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	4000
57	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	KG	800
58	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	900
59	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	300
60	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
61	OVOS COMUM VERMELHO , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	15000
62	PEPINO JAPONÊS, primeira qualidade, 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	1200
63	PEPINO SALADA, primeira qualidade, extra AA, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica - KG.	KG	800
64	PÊRA COMUM, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	800
65	PÊRA IMPORTADA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	800
66	PÊSSEGO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	800
67	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

68	PIMENTÃO AMARELO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, 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	600
69	PIMENTÃO VERDE GRAÚDO, primeira qualidade, , fêmea com quatro gomos, 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	600
70	PIMENTÃO VERMELHO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, 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	600
71	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	800
72	QUIABO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	100
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	MAÇO	600
74	RADITE, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MOLHO.	MOLHO	800
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 - UN	UNIDADE	600
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 - UN	UNIDADE	600
77	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, talos curtos e não fibrosos, cor verde escura. Variedades: Donatella, Antonella, Rokita ou rúcula gigante de folha larga - MAÇO.	MAÇO	1800
78	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO	MAÇO	2500
79	SALSÃO Folhas grandes, talos sem rachaduras e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peças rígidas, inteiras, limpas e secas. Macio. Peso médio do maço: 450g. MAÇO.	MAÇO	120
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	400
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	2000
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	4000

83	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	600
84	TOMATE LONGA VIDA, Extra A, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume grão e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	6000
85	TOMATE LONGA VIDA, Extra AA, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume grão e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	12000
86	TOMILHO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Peso mínimo do maço: 300gr. MAÇO.	MAÇO	150
87	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	900
88	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	900
89	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	900
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	800

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 10% (Dez por cento) para este Lote.

LOTE 6 – HORTIFRUTI IN NATURA – SÃO JOAQUIM

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	420
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande - UN.	UNIDADE	1300
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	654
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	150
5	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	60
6	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor não característico - KG.	KG	700
7	ACELGA primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas, peso mínimo da unidade – 350g - UN.	UNIDADE	300
8	AGRIÃO primeira qualidade, folhas bem verdes, talos curtos, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, sedoso, sem fibras em excesso, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	700
9	ALECRIM FRESCO primeira qualidade, talos finos com alta densidade de folhas, folha verde escuro, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, fresco, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	30

10	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante, peso mínimo da unidade – 300g - UNIDADE.	UNIDADE	800
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, peso mínimo da unidade – 200g - UNIDADE	UNIDADE	1200
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	800
13	ALFAVACA FRESCA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não estar machucado ou perfurado - Molho.	MOLHO	60
14	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	100
15	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 - MAÇO.	MAÇO	50
16	AMEIXA IMPORTADA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	20
17	AMEIXA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	20
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	900
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	60
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	430
21	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	700
22	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	2150
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	250
24	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	850
25	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de folhas, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	770
26	BRÓCOLIS, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. MOLHO.	MOLHO	50
27	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	20

28	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	20
29	CARAMBOLA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	20
30	CEBOLA PERA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	650
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	370
32	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Variedade: Allium Schoenoprasum, peso mínimo do maço – 150g - MAÇO.	MAÇO	266
33	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, ausência de folhas, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	1200
34	CHICÓRIA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa Verde meio claro a claro, brilhante. UNIDADE.	UNIDADE	180
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	460
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, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	10
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 - UM	UNIDADE	600
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, peso mínimo do maço – 350g - MAÇO.	MAÇO	1700
39	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras, talos finos - MOLHO.	MOLHO	250
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	12
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	10
42	HORTELÃ FRESCA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	30
43	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	20
44	KIWI SEM VARIEDADE, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	20
45	LARANJA LIMA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	200

46	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	800
47	LIMÃO COMUM, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	10
48	LIMÃO SICILIANO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	30
49	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	500
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	30
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	60
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	20
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	1350
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	1430
55	MANJERICÃO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. MAÇO.	MAÇO	200
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	70
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	2000
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	1400
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	KG	30
60	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	50
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	20

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	20
63	OVOS COMUM VERMELHO , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	1300
64	PEPINO JAPONÊS, primeira qualidade, 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	600
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	700
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	20
67	PÊRA IMPORTADA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	20
68	PÊSSEGO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	20
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	30
70	PIMENTÃO AMARELO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, 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 VERDE GRAÚDO, primeira qualidade, , fêmea com quatro gomos, 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	PIMENTÃO VERMELHO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, 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
73	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	350
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	10
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	MAÇO	350
76	RADITE, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, sem fibras em excesso, cor verde escura - MOLHO.	MOLHO	150
77	REPOLHO ROXO S/ CORTE tamanho regular, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem	UNIDADE	180

	desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peça Rígida, inteira, limpa, seca e com máxima firmeza - UN		
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 - UN	UNIDADE	200
79	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, talos curtos e não fibrosos, cor verde escura. Variedades: Donatella, Antonella, Rokita ou rúcula gigante de folha larga - MAÇO.	MAÇO	850
80	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO	MAÇO	250
81	SALSÃO Folhas grandes, talos sem rachaduras e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peças rígidas, inteiras, limpas e secas. Macio. Peso médio do maço: 450g. MAÇO.	MAÇO	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	40
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	20
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	20
85	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	80
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	2900
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	100
88	TOMILHO FRESCO, primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Peso mínimo do maço: 300gr. MAÇO.	MAÇO	20
89	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	50
90	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	50
91	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	50
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	420

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

2.2 - DA COMERCIALIZAÇÃO

2.2.1 - 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 do órgão.

2.2.2 - 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:

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

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

3. DA ENTREGA

3.1 - Para cada fornecimento, de acordo com as necessidades do Departamento Regional do Sesc/SC e/ou Unidade do Sesc/SC, será emitido um pedido de compra, o qual será enviado por meio eletrônico à empresa vencedora e autorizará o fornecimento.

3.2 - O objeto desta licitação deverá ser entregue com prévio agendamento, e a **nota fiscal de venda** emitida para a Unidade do Sesc SC abaixo relacionada, de acordo com o pedido de compra enviado:

LOTE 1: SESC JARAGUÁ DO SUL	
Rua Jorge Czerniewicz, nº 633 - CEP 89255-000 - Jaraguá do Sul/SC	CNPJ: 03.603.595/0020-20

LOTE 2: SESC HOTEL BLUMENAU	
Rua Engenheiro Udo Deeke, nº 1330 – Salto do Norte - CEP 89065-100 - Blumenau/SC	CNPJ: 03.603.595/00010-59

LOTE 3: SESC BALNEÁRIO CAMBORIÚ	
Avenida Central, nº360 -Edifício Brasil Central -Centro –CEP 88330-668 -Balneário Camboriú/SC	CNPJ: 03.603.595/0028-88

LOTE 4: SESC ITAJAÍ	
Rua Almirante Tamandaré, nº 259-Centro–CEP 88301-430–Itajai/SC	CNPJ: 03.603.595/0013-00

LOTE 5: SESC JOINVILLE	
Rua Itaiópolis, nº 470 - América - CEP 89204-100 - Joinville/SC	CNPJ: 03.603.595/0019-97

LOTE 6: SESC SÃO JOAQUIM	
Rua Marcos Batista, nº 1040 – Centro – CEP 88600-000 – São Joaquim/SC	CNPJ: 03.603.595/0065-22

- 3.3 - O pedido mínimo para entrega será de R\$ 300,00 (Trezentos reais).
- 3.4 - No ato da entrega, a empresa deverá apresentar a nota fiscal válida, do(s) produto(s) objeto da aquisição;
- 3.5 - O prazo para entrega do objeto desta licitação deverá ocorrer de acordo com a as especificações do edital e não poderá ser superior a **05 (cinco) dias corridos**, contados após o envio do pedido de compras à empresa vencedora;
- 3.6 - Os itens devem ser entregues em embalagens individuais adequadas e em material que os protejam contra danos, separados em caixas de papelão resistentes, para as entregas nas unidades do Sesc/SC.
- 3.7 - Será responsabilidade do fornecedor descarregar no Centro de Distribuição/na Unidade do Sesc/SC os materiais solicitados pelo Sesc, em casos de cargas paletizadas o Sesc poderá auxiliar com o uso de empilhadeira ou outro meio, no entanto, é de responsabilidade do fornecedor posicionar a carga/paleta na porta do veículo para o desembarque, neste caso o equipamento de movimentação da carga dentro do veículo (carrinhos, paleteiras entre outros) deverá ser disponibilizado pela empresa que está realizando a entrega.
- 3.8 - No momento da entrega do objeto da presente licitação, este será recebido e conferido pelo setor competente, que atestará a regularidade do mesmo.
- 3.9 - Se constatada a existência de quaisquer irregularidades no que tange a marca, especificações ou validade, poderá recusar sua aceitação, e efetuar a devolução à licitante para que este o substitua sem qualquer ônus no prazo máximo de **02 (dois) dias corridos**;
- 3.10 - Nas entregas não serão aceitas especificações diferentes das solicitadas no edital ou aprovadas na proposta comercial.
- 3.11 - O fornecedor deverá comunicar a impossibilidade de atendimento ao pedido realizado com **48 (quarenta e oito) horas** de antecedência da data programada para entrega, sob pena de sofrer as sanções estabelecidas neste edital/nesta ata;

4. DO RECEBIMENTO

- 4.1 - Durante o recebimento, as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens serão submetidos à inspeção, sendo observados os seguintes itens:
- Condições gerais dos veículos dos fornecedores – Os veículos devem ser fechados, com cobertura para proteção da carga, mantendo os alimentos protegidos de poeira e outros contaminantes. Devem ser exclusivos para transporte de alimentos, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
 - Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
 - Temperatura dos veículos dos fornecedores, quando aplicável;
 - Condições do entregador – deve estar com uniforme adequado e limpo, identificação, sapato fechado, proteção para cabelos e mãos quando necessário;
 - Integridade e higiene da embalagem;
 - Adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
 - 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, quando necessário;
 - Características específicas de cada produto;
 - Controle microbiológico e físico-químico, quando necessário, podendo ser realizado por laboratório próprio ou terceirizado;
 - Na rotulagem deve ser observada a correta identificação do produto – nome, composição, lote, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, número do registro em Órgão Oficial, temperatura e condições de armazenamento recomendada pelo fabricante, quantidade (peso) e datas de validade e fabricação, quando necessário;
- 4.2 - Na entrega do item, o fornecedor deverá entregar o produto com a validade máxima de 1/3 a partir da data de fabricação, embalagem ou envase, conforme exemplo:

4.2.1 - Produto marca XXX – Data de Fabricação 01/01/2025 – Data de Validade 01/02/2025. O produto deve ser entregue no máximo 10 dias após a data de fabricação, apresentando ainda 20 dias de validade;

4.3 - Nos produtos perecíveis deve-se controlar e registrar as temperaturas de recebimento, conforme os seguintes critérios: congelados até -18°C, com tolerância até -12°C; resfriados ou refrigerados até 10°C; contudo, devem-se seguir também as especificações do fabricante;

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

- 1º - Produtos perecíveis resfriados e refrigerados;
- 2º - Produtos perecíveis congelados;
- 3º - Produtos perecíveis permitidos em temperatura ambiente;
- 4º - Produtos não perecíveis;

5. DOS CRITÉRIOS TÉCNICOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

OBSERVAÇÃO: Todos os documentos solicitados neste item deverão estar inseridos dentro do envelope da DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, constantes no Edital em questão, juntamente com os demais documentos de habilitação.

5.1 - 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. DA OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 6.1.1 - Utilizar equipamentos e veículos apropriados e adequados para transporte e fornecimento dos produtos;
- 6.1.2 - Indenizar a 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;
- 6.1.3 - Exercer efetivo controle e pontualidade de entrega dos produtos;
- 6.1.4 - Fornecer a contratante ou preposto seu, toda e qualquer informação que lhe seja solicitada sobre o objeto desta aquisição, 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;
- 6.1.5 - Ficar ciente que o Responsável/Gerência da Unidade, Diretoria de Programação Social e a Diretoria de Administração e Serviços da contratante, nesta ordem, são incumbidas de fiscalizar os produtos a serem entregues, bem como de lhe comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer irregularidade;
- 6.1.6 - 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;
- 6.1.7 - Ficar ciente que não poderá utilizar o nome da contratante, ou sua qualidade de contratada em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como por exemplo, em cartões de visitas, anúncios diversos, impressos, folders, homepage, etc., sob pena imediata rescisão contratual/cancelamento do pedido, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das responsabilidades da contratada;
- 6.1.8 - Assegurar a contratante todos os direitos e faculdades previstas na Lei nº 8.078, de 11.09.90 (Código de Defesa do Consumidor);
- 6.1.9 - Assegurar ressarcimento dos bens da contratante danificados de forma dolosa ou culposa, deduzindo o valor correspondente na nota fiscal/fatura do mês corrente;
- 6.1.10 - Quaisquer erros, omissões ou irregularidades na elaboração e no fornecimento dos produtos, serão de inteira responsabilidade da contratada, cabendo a ela sua imediata retificação;
- 6.1.11 - Eventuais despesas da 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 pela 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.

6.1.12 - 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 do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024;

6.1.13 - Manter todas as condições de habilitação, inclusive acerca da regularidade fiscal, durante a vigência do contrato/da ata, sob pena de rescisão contratual;

6.1.14 - Em caso de fusão, cisão ou incorporação, cabe à contratada comprovar o atendimento dos critérios exigidos em edital, tais como idoneidade, qualificações técnica e econômico-financeira, habilitação jurídica, regularidade fiscal, dentre outros, sob pena de rescisão contratual;

6.1.15 - No exercício de suas atividades que envolvam o armazenamento de dados, deverá a contratada atuar em conformidade com boa fé e em estrita observância aos parâmetros, princípios e obrigações estipuladas pelas Leis nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), seus regulamentos, bem como demais legislações aplicáveis que vierem a vigor no curso do período contratado;

6.1.16 - Responder questionamentos ou notificações dos órgãos fiscalizadores, decorrente da prestação dos serviços objeto deste edital;

6.1.17 - Ficar ciente que poderá haver redução do quantitativo conforme § 1º do Art. 38 da Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024, sem que caiba qualquer tipo de indenização ou compensação à contratada;

6.1.18 - Respeitar e observar o código de Ética do Sesc, conforme a Resolução nº 0403/2017, disponível para consulta no Portal da Transparência, cujos termos a contratada manifesta absoluta ciência.

6.2 - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

6.2.1 - Receber os documentos de regularidade e nota fiscal e providenciar o devido pagamento;

6.2.2 - 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.

7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 - As despesas da contratação decorrente da presente licitação correrão por conta rubrica 339030, centro de custo 007007060002, 001307060002, 002307060002, 001907060002, 001207060002, 003507060002.

Florianópolis, 10 de março de 2026.

KARLA CRISTINA ROSA

SMP