



**SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO
ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL
SESC-AR/DF**

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 22/2020

Processo nº. 0541/2020

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE PRODUTOS
HORTIFRUTIGRANJEIROS**

**ABERTURA DIA 06 DE JULHO DE 2020
ÀS 09 HORAS**



PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 22/2020

O Serviço Social do Comércio – Administração Regional do Distrito Federal – Sesc-AR/DF, por meio do Pregoeiro, designado pela Ordem de Serviço Sesc-AR/DF Nº. 11/2020, torna público a realização de licitação, na modalidade **Pregão**, em sua forma **Eletrônica**, com critério de julgamento **Menor Preço por Item**, regida pela Resolução Sesc nº. 1.252 de 06 de junho de 2012, publicada na Seção III do Diário Oficial da União nº. 144, de 26 de julho de 2012, e as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1. DA ABERTURA

1.1. A abertura do certame será na data, hora e local abaixo indicados:

DATA: 06/07/2020

HORA: 09 horas.

LOCAL DA SESSÃO: Portal de Compras do Governo Federal – Comprasnet:
www.comprasgovernamentais.gov.br

CÓDIGO UASG: 926637

1.2. Apesar das disposições constantes no sistema do Comprasnet, a presente licitação será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc, aprovado pela Resolução Sesc Nº. 1.252/2012.

1.3. Não se aplica à presente licitação as disposições contidas na Lei Complementar nº. 123/2006.

2. DO EDITAL

2.1. O Edital e Anexos encontram-se disponíveis para conhecimento e obtenção pelos interessados no site do Sesc-AR/DF (www.sescdf.com.br), no portal de compras do Governo Federal (www.comprasgovernamentais.gov.br) ou por *email* (licitacao@sescdf.com.br).

2.2. Todos os horários estabelecidos neste Edital, avisos e durante a Sessão Pública obedecerão, para todos os efeitos, o horário oficial de Brasília – DF.

2.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico, salvo comunicação do Pregoeiro em contrário.

3. DO OBJETO



3.1. A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa para o fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros para atender a área de alimentação do Sesc-AR/DF.

4. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1. As especificações técnicas dos produtos encontram-se no Caderno de Especificações Técnicas (Anexo I deste Edital), devendo ser observada rigorosamente quando da elaboração da Proposta Financeira (Anexo III deste Edital).

4.2. A quantidade constante no Caderno de Especificações Técnicas (Anexo I) é uma estimativa para consumo anual, a qual será entregue ao Sesc-AR/DF de forma parcelada, podendo, inclusive, sofrer acréscimo ou redução de até 25% (vinte e cinco por cento), de acordo com a legislação vigente.

4.3. Será celebrado contrato com a empresa vencedora do certame, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por até o limite de 60 (sessenta) meses, de acordo com o Art. 26, Parágrafo único do Anexo I da Resolução Sesc Nº. 1.252/2012, e conforme Minuta do Contrato, Anexo II integrante este Edital.

4.4. Em caso de discordância existente entre as especificações técnicas descritas no sistema Comprasnet e as especificações constantes no Caderno de Especificações Técnicas (Anexo I deste Edital), prevalecerão as últimas.

5. DA ENTREGA

5.1. Os pedidos serão encaminhados semanalmente e deverão ser entregues diariamente até às 10 horas da manhã, em regra, ou mediante solicitação por fax, telefone ou *email* de cada Unidade do Sesc. Neste último caso, deverão ser observados os horários determinados pelo Gestor do contrato.

5.1.2. Poderá ocorrer pedido eventual para entrega em quaisquer das Unidades do Sesc, devendo estes serem atendidos em 24 (vinte e quatro) horas, contadas da confirmação do recebimento do pedido.

5.2. Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues nas Unidades do Sesc:

- a) em adequada condições de higiene;
- b) com gêneros de primeira qualidade;
- c) ótima apresentação;
- d) de acordo com o estado de maturação indicado pela nutricionista ou responsável pelo pedido;
- e) de acordo com os padrões de qualidade, manuseio e transporte;
- f) embalados individualmente;



- g) acondicionados em sacos plásticos ou caixas vazadas apropriados e limpos; e
- h) em condições adequadas de fornecimento.

5.2.1. Não serão aceitos produtos com data de validade vencida ou fora dos padrões estabelecidos para acondicionamento e transporte.

5.3. A licitante vencedora do certame deverá entregar, em sua totalidade, os itens solicitados em cada pedido, independente da quantidade solicitada.

5.4. Diariamente, no ato da entrega dos hortifrutigranjeiros, a licitante vencedora deverá entregar também nota fiscal de simples remessa.

5.4.1. Quinzenalmente, a licitante vencedora deverá emitir nota fiscal, para cada Unidade de Prestação de Serviços, de todos os produtos entregues durante as semanas anteriores.

5.5. O transporte necessário para a entrega dos produtos será de responsabilidade da licitante vencedora. Destaque-se que o veículo de transporte dos produtos até as Unidades deverá ser fechado, atendendo às exigências da Vigilância Sanitária.

5.6. O Sesc-AR/DF disponibilizará um empregado para o recebimento e conferência dos produtos. Nesta fase, se for constatada qualquer irregularidade, em qualquer produto, será concedido prazo de 1 (uma) hora para que seja providenciada a respectiva substituição.

5.7. O Sesc-AR/DF reserva-se o direito de efetuar visitas técnicas nos locais de recebimento e armazenamento dos produtos para fiscalização das condições higiênico sanitária, armazenamento, distribuição e qualidade dos hortifrutigranjeiros.

5.8 Os produtos deverão ser entregues nos seguintes locais:

Local	Endereço de Entrega
SESC Sede Sia	SIA Trecho 2, Lote 1.130. CEP: 71.200-020
SESC Presidente Dutra	SCS Quadra 2, Bloco C, Nº 227, Lote 1, Ed. Presidente Dutra, Asa Sul, Brasília/DF CEP: 70.302-900
SESC 504 Sul	SEPS EQ 504/505, S/N, Bloco A, Asa Sul, Brasília/DF. CEP: 70.331-570
SESC 913 Sul	SEPS 713/913, Conj. F, Asa Sul, Brasília/DF. CEP: 70.390-135
SESC Guará	QE 4, Área Especial A, Guará I, Guará/DF. CEP: 71.010-613
SESC Samambaia	Quadra 101, Conjunto 1, Lote 1 – Samambaia/DF. CEP: 72.300-201
SESC Ceilândia	QNN 27, Área Especial, Lote B, Ceilândia Norte, Ceilândia/DF. CEP: 72.225-270
SESC Tag. Sul	Área Especial nº. 03 – Setor F Sul Taguatinga/DF. CEP: 72.025-500



SESC Tag. Norte	Área Especial 2/3, Setor "B" Norte – Taguatinga/DF. CEP: 72.115-125
Módulo de Educação e Cultura - MEC	Área Especial 2/3, Setor "B" Norte – Taguatinga/DF. CEP: 72.115-125
SESC Gama	Setor Leste Industrial, Quadra 01, Lotes 620/640/660/680 – Gama/DF. CEP: 72.445-000.
Unidades Móveis	Setor Comercial Sul, Quadra 02, Bloco "C", Ed. Presidente Dutra – Brasília/DF. CEP: 70.302-900

6. DAS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA PARTICIPAÇÃO

6.1. A presente licitação é exclusivamente dirigida a pessoas jurídicas legalmente constituídas e estabelecidas no território nacional, de ramo compatível com o objeto desta licitação; que satisfaçam as condições e exigências do presente edital, inclusive quanto à regularidade da documentação; que estejam devidamente cadastradas junto ao Órgão Provedor do Sistema; e que:

- a) atenderem às condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;
- b) detenham em seu Contrato Social ou Estatuto atividades semelhantes com o objeto deste Pregão;
- c) não tenham participação, seja a que título for, de dirigentes ou empregados do Sesc-AR/DF;
- d) não estejam sob decretação de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- e) não estejam reunidas em consórcio, ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias de qualquer outra empresa participante desta licitação;
- f) não sejam entidades estrangeiras ou sociedade que não funcionem no país; e
- g) não estejam suspensas de licitar ou contratar com o Sesc-AR/DF.

6.2. Como requisito para a participação neste Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que:

- a) cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital e seus Anexos; e
- b) não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na



condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos da Constituição da República Federativa do Brasil, Art.7º, Inciso XXXIII.

c) inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

d) a proposta foi elaborada de forma independente;

e) não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto no art. 5º, inciso III da Constituição Federal; e

f) os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991;

6.3. O CNPJ apresentado pela licitante para sua habilitação será, obrigatoriamente, o mesmo a receber o Pedido ao Fornecedor – PAF, bem como o mesmo a emitir a nota fiscal/fatura correspondente ao fornecimento dos produtos.

7. DO CREDENCIAMENTO

7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – Seges, por meio do site www.comprasgovernamentais.gov.br.

7.1.1. O cadastro no SICAF deverá ser feito no portal de compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio do certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras – ICP-Brasil.

7.1.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão utilizar certificado digital.

7.2. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade legal da licitante e de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão Eletrônico.

7.3. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao Sesc-AR/DF responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.



7.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

7.5. O Sesc-AR/DF não é unidade cadastradora do Sistema Eletrônico. Os licitantes interessados em participar da licitação deverão verificar no site do Comprasnet as unidades cadastradoras do sistema para a entrega da documentação pertinente.

8. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1. A licitante deverá encaminhar Proposta Financeira exclusivamente por meio do sistema eletrônico, no site www.comprasgovernamentais.gov.br, até a data e horário marcado para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

8.1.1. Até o horário marcado para abertura da sessão, as licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

8.2. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Sesc-AR/DF responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

8.3. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas financeiras serão de responsabilidade exclusiva da licitante, não cabendo qualquer responsabilidade ao Sesc-AR/DF, inclusive pelas transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de eventual desconexão.

8.4. A apresentação da proposta financeira implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

8.5. A elaboração da proposta financeira é de inteira responsabilidade do licitante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste edital ou na Resolução Sesc Nº. 1.252/2012.

8.6. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, que forem omissas ou apresentem irregularidades insanáveis.

8.7. É facultado ao pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais da proposta a exemplo de: erros numéricos, erros de cálculo, divergência entre preços unitários, subtotais e final.



8.8. Quaisquer inserções que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão neste Edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se na proposta o que não for conflitante com as disposições aqui contidas.

9. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, no site www.comprasgovernamentais.gov.br, na data, horário e local indicados neste Edital, por comando do Pregoeiro.

9.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá **exclusivamente** mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

9.3. Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

10. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

10.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

10.3. O Sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, as quais participarão da fase de lance, iniciando-se a fase competitiva.

11. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

11.1. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes com propostas aceitas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e do valor do lance.

11.2. As licitantes poderão, durante o horário fixado para o recebimento de lances, oferecer lances sucessivos, com valores inferiores ao último por eles ofertados e registrados no sistema, observados o horário fixado para abertura da sessão e regras estabelecidas neste Edital.

11.3. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.



11.4. Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

11.5. Durante o transcurso da sessão pública deste Pregão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

11.6. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da sessão de lances do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a oferta dos lances.

11.7. O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

11.8. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão de lances do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

11.9. Neste Pregão, o modo de disputa adotado é o aberto, assim definido no inciso I art. 31º do Decreto n.º 10.024/2019.

11.9.1. A etapa de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema eletrônico quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

11.9.2. O intervalo de diferença entre os lances deverá ser de, no mínimo, 0,1% (um décimo por cento), tanto em relação aos lances intermediários, quanto ao lance que cobrir a melhor oferta.

11.10. Caso a licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

12. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

12.1. O critério de julgamento do certame será o menor preço por item, obtido através de maior percentual de desconto nos valores estabelecidos na tabela SIMA/CEASA-DF para os **itens 1 a 92** e, para os **itens 55 a 92**, na tabela de Cotações de Preços no Atacado/CEASA-DF. Destaque-se que a data referência para tanto será do dia 15/06/2020

12.1.1. Para os **itens 93 a 109**, o menor preço por item será obtido através de maior percentual de desconto no valor do item.

12.2. Quantos aos **itens 93 a 109**, o critério será o de menor valor por item.



12.3. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em 1º (primeiro) lugar quanto ao percentual de desconto, bem como quanto ao cumprimento da especificação do objeto.

13. DA NEGOCIAÇÃO

13.1. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá solicitar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observando o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação. Não será admitido negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

13.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

14. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

14.1. O Pregoeiro convocará a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar para enviar os documentos exigidos para habilitação (conforme item 15) e a Proposta Financeira adequada ao último lance, por meio da funcionalidade "Enviar Anexo" do sistema eletrônico em arquivo único, no prazo estabelecido de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

14.1.1. A licitante convocada deverá informar ao Pregoeiro, dentro do prazo previsto no subitem 14.1 deste edital, caso enfrente dificuldade em atender à convocação. Neste caso, ser-lhe-á concedido um prazo adicional a critério do Pregoeiro.

14.1.2. Excepcionalmente, o Pregoeiro poderá disponibilizar o *email* institucional licitacao@sescdf.com.br caso o licitante tenha dificuldades em anexar os arquivos ao sistema ou este não comporte o tamanho necessário.

14.1.3. As demais licitantes participantes da sessão poderão solicitar ao Pregoeiro vistas aos arquivos enviados, nos termos do subitem 14.1.2, somente pelo *email* institucional licitacao@sescdf.com.br, no prazo máximo de 20 (vinte) minutos após encerrado o prazo de envio da documentação.

14.1.4. Encerrado o prazo do subitem 14.1.3, as vistas dos autos seguirão o descrito no subitem 17.7 deste edital.

14.2. A proposta financeira a ser encaminhada deverá conter as seguintes informações:

- a) prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;



- b) preços unitário e total de cada item e valor total, de acordo com as quantidades e os lances ofertados, em algarismos e por extenso (total), expressos em moeda corrente nacional (R\$). Vale destacar que a licitante deverá fazer constar apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula;
- c) declaração expressa de estarem inclusos no preço proposto todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, taxas, fretes, impostos e quaisquer outras despesas que incidam direta ou indiretamente ao objeto deste Edital. Na falta de tal declaração, serão consideradas inclusas nos preços todas e quaisquer despesas vinculadas ao objeto desta licitação;
- d) o número desta licitação, razão social da licitante, número de CNPJ, telefone, *email*, se houver, e o respectivo endereço com CEP; dados bancários para fins de pagamento, com a indicação do nome e número do banco, agência e conta corrente de titularidade da licitante, vinculada ao CNPJ constante da proposta; e
- e) descrição detalhada de todas as características do produto ofertado, de acordo com a especificação contidas nos Anexos deste Edital.

14.3. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

14.4. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como catálogos, folhetos, manuais ou prospectos, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu posterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

14.5. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação exigida, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

14.6. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema eletrônico poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

14.6.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao Núcleo de Licitações – Nulic, na Sede do Sesc-AR/DF, localizada no SIA Trecho 2, Lote 1.130, 1º andar, Sala 101, Brasília-DF, CEP: 71200-020.

14.6.2. Os documentos emitidos por cartório *online* poderão ser apresentados, desde que acompanhados de seus respectivos certificados digitais para conferência do Pregoeiro.



14.7. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada da licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

14.8. O Pregoeiro poderá solicitar parecer da área técnica ou de servidor que detenha conhecimento técnico do objeto para orientar sua decisão.

14.9. Não serão aceitas propostas com valor unitário ou valor total do lote superior ao estimado, ou ainda com preços manifestamente inexequíveis.

14.9.1. Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor total do lote quanto os valores unitários estimados para cada item.

14.9.2. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado.

14.9.3. Caso o Pregoeiro entenda que o preço é inexequível, com base na realidade do mercado, deverá estabelecer prazo para que a licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

14.10. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a produtos e instalações de propriedade da própria licitante, para os quais ela renuncie a parcela ou a totalidade da remuneração.

14.11. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação.

14.12. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta à licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

14.13. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta motivadamente e passar à subsequente, poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.

14.14. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

14.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para sua continuidade.

14.16. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital e declarada a licitante vencedora, o Pregoeiro consignará esta decisão em ata própria, que será disponibilizada no



sistema eletrônico, encaminhando-se o processo à autoridade competente para homologação e adjudicação.

15. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

15.1. Para habilitar-se à presente licitação, as licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

15.1.1. Habilitação jurídica:

- a) cédula de identidade do representante legal da empresa ou de seu procurador, quando este for o signatário da proposta;
- b) prova de registro no órgão competente, no caso de empresário individual;
- c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, compatível com o objeto desta licitação, devidamente registrado no órgão competente; e
- d) ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado.

15.1.2. Qualificação técnica:

- a) atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por entidade(s) pública(s) ou privada(s), compatível(is) com o objeto desta licitação, contendo as seguintes informações:
 - a.1) nome ou razão social, CNPJ e endereço completo do emitente;
 - a.2) data da emissão do atestado;
 - a.3) assinatura e identificação do signatário (exemplos: nome, telefone, cargo e função que exerce junto à empresa emitente);
 - a.4) descrição do objeto fornecido, compatível com o objeto desta licitação;
 - a.5) serão considerados válidos apenas os atestados acompanhados de cópia dos respectivos contratos e/ou dos seus aditivos;
- b) o Sesc-AR/DF reserva o direito de promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, nos termos da lei, diligenciando contratos, editais, termos de referência, declarações, certidões, notas fiscais, dentre outros;
- c) a licitante fica obrigada a fornecer todos os esclarecimentos e informações que se façam necessários para que o Sesc-AR/DF se certifique da veracidade e autenticidade do conteúdo apresentado nos atestados de capacidade técnica;



d) a recusa do emitente do atestado em prestar esclarecimentos, informações, fornecer documentos comprobatórios, etc, desconstituirá o atestado de capacidade técnica e poderá configurar prática de falsidade ideológica;

15.1.3. Regularidade Fiscal:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social – INSS, mediante certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal – RFB e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portaria conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;
- d) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou da sede da licitante;
- e) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

15.1.4. Qualificação Econômico-Financeira:

- a) certidão negativa de falência, concordata ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

15.2. As documentações supracitadas deverão ser apresentadas na forma da lei vigente.

15.3. O Pregoeiro poderá consultar as certidões a que se referem as alíneas **c**, **d**, **e** e **f** do subitem 15.1.3 no Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, para verificação das condições de habilitação das licitantes.

15.3.1. Caso a licitante esteja com algum documento ou informação vencido ou não atualizado no SICAF, ser-lhe-á assegurado o direito de encaminhar, na própria sessão, a documentação atualizada.

15.4. No caso de documentos extraídos da internet, será facultado ao Pregoeiro realizar pesquisa para efeito de confirmação da veracidade ou validade desses.

15.5. As provas referidas nas alíneas **a** e **b** do subitem 15.1.3 poderão ser feitas por meio de documentos que as contenham.



15.6. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos neste Edital.

15.7. É facultado ao Pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais na documentação de habilitação.

15.7.1. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas ou dos documentos e a sua validade jurídica, desde que devidamente justificado.

15.7.2. Quando do julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá suprir a eventual omissão ou falha de documentos de regularidade fiscal, mediante consulta via internet em sites oficiais que emitam certidões *online*, registrando em ata a sua ocorrência e reconhecendo-lhes os efeitos para fins de habilitação.

15.7.3. As diligências mencionadas no subitem 15.7 ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer que seja a razão, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa.

16. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

16.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos e/ou impugnar, por escrito, o Edital deste Pregão.

16.1.1. Os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações deverão ser dirigidos ao Pregoeiro e encaminhados, na forma eletrônica, para o *email* licitacao@sescdf.com.br, ou, na impossibilidade, protocolados no Núcleo de Gestão Documental – Nuged deste Sesc-AR/DF, no Setor de Indústria e Abastecimento – SIA, Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, Térreo, Brasília/DF, CEP: 71.200-020, no horário de 8h30 às 17h30, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

16.1.2. Os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações deverão ser enviados em papel timbrado da licitante e devidamente assinado, obedecido o horário estabelecido no subitem 16.1.1.

16.1.3. Em caso de impugnação interposta por pessoa jurídica, deverá ser também digitalizado e juntado o instrumento de procuração ou contrato social, em original ou cópia autenticada, aptos a demonstrarem que o signatário das peças detém poderes para representar a licitante.



16.2. O Sesc-AR/DF não se responsabiliza por *emails* que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador do emissor.

16.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

16.4. Acolhida a petição contra o Edital ou havendo necessidade de prazo maior para julgamento da questão, nova data será designada pelo Pregoeiro para a realização do certame, informando-a às licitantes por meio do sistema.

17. DOS RECURSOS

17.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

17.1.1. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a em campo próprio do Sistema.

17.1.2. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá apresentar as razões de recurso no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, o qual começará a contar do término do prazo do recorrente. Será assegurada aos interessados vistas imediatas dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

17.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção de recorrer importará na decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a encaminhar o processo para adjudicação e homologação.

17.3. A decisão do Pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

17.4. O acolhimento do recurso invalidará apenas os atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

17.6. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os que forem enviados por fax.

17.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Núcleo de Licitação – Nulic, no seguinte endereço: Setor de Indústria e Abastecimento – SIA, Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, Sala 101, Brasília/DF, CEP: 71.200-020, no horário de 8h30 às 17h30, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.



17.8. Caso a licitante classificada em primeiro lugar seja desclassificada, depois de julgados os recursos interpostos e até a homologação/adjudicação do processo licitatório, será procedida a chamada das licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para que a segunda classificada, desde que preencha as condições de habilitação, seja declarada vencedora, nas condições de sua proposta financeira.

18. DA CONTRATAÇÃO

18.1. Homologado o resultado da licitação, o Sesc-AR/DF convocará a adjudicatária para assinatura do Instrumento Contratual, nos termos da Minuta de Contrato (Anexo II integrante deste Edital).

18.2. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o Contrato implicará multa, conforme item 19, e perda do direito à contratação.

18.3. O contrato não sofrerá qualquer tipo de reajustamento de preços no primeiro ano de sua vigência, salvo por disposições legais.

18.4. O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme Parágrafo único, Art. 26 do Anexo I da Resolução Sesc Nº.1.252/2012.

18.5. O valor do contrato poderá sofrer acréscimo ou redução de até 25% (vinte e cinco por cento), de acordo com a legislação vigente.

18.6. O contrato com a vencedora não será assinado se esta não cumprir as condições legais de documentação exigida ou por motivo de força maior que inviabilize o fornecimento do produto.

18.7. É facultado à Administração do Sesc-AR/DF, no caso de desistência da licitante vencedora após a homologação/adjudicação do processo licitatório, no prazo e condições estabelecidas, convocar a licitante remanescente classificada, obedecida a ordem de classificação, para o objeto deste Edital, no prazo e nas mesmas condições financeiras constantes da proposta anteriormente declarada vencedora, ou revogar a licitação, independentemente da aplicação de qualquer sanção.

18.8. O Sesc-AR/DF poderá, até a assinatura do Contrato, desclassificar a licitante vencedora ou, após a assinatura do contrato, rescindir o contrato, por despacho fundamentado, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver informação fundada de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone a qualificação técnica, habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira ou regularidade fiscal daquela licitante.



18.9. Para que a proposta financeira da licitante vencedora seja incorporada ao contrato, os erros porventura existentes em suas planilhas deverão ser corrigidos.

18.10. Para efeito de interpretações de divergências entre os documentos contratuais, fica estabelecida a competência da fiscalização do Sesc-AR/DF.

18.11. A empresa contratada será responsável pela entrega do serviço e deverá cumprir as determinações referentes às Leis Trabalhistas e à Previdência Social, não respondendo o Sesc-AR/DF perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes do objeto desta licitação.

19. DAS PENALIDADES

19.1. Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a empresa contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

I) por atraso injustificado:

- a) multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia, até o 5º (quinto) dia, incidente sobre o valor do Contrato; e
- b) multa de 0,6% (zero vírgula seis por cento) ao dia, a partir do 6º (sexto) dia de atraso, incidente sobre o valor do Contrato, sem prejuízo da rescisão deste a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

II) por inexecução parcial ou total:

- a) advertência;
- b) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do Contrato;
- c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo de até 2 (dois) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato, não mantiver a Proposta Financeira, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente.

19.2. As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da adjudicatária.



19.3. Quando não pagos em dinheiro pela adjudicatária, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc-AR/DF dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

19.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do produto hortifrutigranjeiro que deixou de ser entregue.

19.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita às penalidades previstas na inciso II do subitem 19.1.

19.5.1. O prazo de convocação para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc-AR/DF.

19.6. Em caso de reincidência por atraso injustificado, será a empresa penalizada nos termos do art. 32, Anexo I, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

20. DO PAGAMENTO

20.1. O pagamento pelo fornecimento dos produtos, objeto desta licitação, será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela licitante vencedora, no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega com nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do Contrato ou a quem este delegar poderes, na qual deverá estar especificada a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total, e a comprovação de recebimento pelo Sesc-AR/DF.

20.2. Na nota fiscal, deverão constar os dados bancários para depósito do valor devido relativo ao fornecimento do objeto desta licitação.

20.3. **O Sesc-AR/DF não realiza pagamento por meio de boleto bancário.**

20.4. Para atesto e posterior envio para pagamento, a nota fiscal deverá ser apresentada pela empresa ao Sesc-AR/DF devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa:

- a) à Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
- b) à Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou da sede da licitante;
- c) ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; e
- d) à Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

20.5. A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente, podendo ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.



20.6. A cada pagamento ao fornecedor, o Sesc-AR/DF realizará consulta aos sites oficiais emissores de certidões para verificar a manutenção das condições de habilitação, observadas as seguintes condições:

20.6.1. Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, será providenciada a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

20.7. Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o Sesc-AR/DF.

20.8. Nos termos na Portaria nº. 113/2012 da Secretaria de Estado da Fazenda do Governo do Distrito Federal, o Sesc-AR/DF, na qualidade de substituto tributário, poderá fazer retenção do tributo ISS, caso haja incidência quando do pagamento da fatura apresentada pela empresa contratada.

20.9. Em razão das obrigações acessórias decorrentes da Legislação vigente que regem os tributos e contribuições incidentes sobre os pagamentos das notas fiscais correspondentes ao objeto da licitação, o Sesc-AR/DF também poderá fazer, caso haja incidência, as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS e Contribuição Social.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. O Sesc-AR/DF reserva-se o direito de revogar ou cancelar a presente licitação na forma prevista em lei, sem que caiba à(s) licitante(s) direito à indenização ou reclamação de qualquer espécie.

21.2. Eventuais omissões do Edital serão resolvidas pelo Pregoeiro, com base nas normas específicas vigentes e aplicáveis, podendo inclusive solicitar complementação de documentação que julgar necessária.

21.3. As decisões referentes a este Pregão serão divulgadas no site www.sescdf.com.br e no Comprasnet, sendo de inteira responsabilidade da licitante o acompanhamento da divulgação de cada fase.

21.4. O Pregoeiro, a qualquer tempo, antes da data de apresentação das propostas, poderá proceder às alterações concernentes a esta licitação, enviando o correspondente adendo às empresas que tenham retirado o Edital e proceder a sua publicação no site www.sescdf.com.br e no Comprasnet. Também é facultado ao Pregoeiro, caso necessário, prorrogar a data de abertura do certame.



21.5. Sob nenhum pretexto serão recebidas propostas em desacordo com o Edital, seus Anexos e adendos, caso existam, bem como aquelas que não forem entregues conforme as normas de apresentação e prazos ali determinados.

21.6. Na contagem dos prazos estabelecidos, será excluído o dia do início e incluído o dia do vencimento.

21.7. O Distrito Federal é domicílio e foro competente para dirimir quaisquer dúvidas referentes à licitação e a procedimentos dela resultantes, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

21.8. A participação nesta licitação implica conhecimento e aceitação integral deste Edital, seus Anexos e adendos, caso haja, bem como a observância de regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis.

21.9. A licitante que apresentar proposta estará vinculada a ela e se responsabilizará pela prestação do serviço licitado nas condições oferecidas.

21.10. É facultado ao Pregoeiro suspender a sessão sempre que necessário, devendo informar as razões da suspensão aos licitantes, sempre que possível.

21.12. Integram este Edital os seguintes Anexos:

- Anexo I Caderno de Especificações Técnicas;
- Anexo II Minuta de Contrato;
- Anexo III Modelo de Proposta Financeira.

Brasília – DF, 23 de junho de 2020.

Fábio Zacarias de Souza
Núcleo de Licitações
Cocomp – Sesc-AR/DF



ANEXO I
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 22/2020
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. Descrição:






1.1. Objeto: Fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros.

1.2. Finalidade: Atender com suprimento de hortifrutigranjeiro as Unidades do Sesc:

Sesc Presidente Dutra, Sesc Unidades Móveis, Sesc 504 Sul, Sesc 913 Sul, Sesc Guará, Sesc SEDE/SIA (eventos), Sesc Taguatinga Norte, Sesc Taguatinga Sul, Edusesc Taguatinga Norte, Edusesc Samambaia, Centro de Atividades Sesc Gama e Centro de Atividades Sesc Ceilândia.

1.3. O quantitativo demonstrado na tabela a seguir é estimado para atender ao fornecimento anual das unidades.

Tabela 01 - Discriminação dos itens e descrições dos hortifrutigranjeiros:









ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE Conforme tabelas SIMA e Cotações de Preços no Atacado CEASA/DF	QUANTIDADE
Item 1 	Abacate extra , primeira qualidade, grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transportes e manuseio. Acondicionado em caixas plásticas vazada	KG	637
Item 2 	Abacaxi pérola grande , tipo comercial, primeira qualidade, gráudo. Tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UND	10000
Item 3 	Banana nanica , climatizada, primeira qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Com polpa intacta e firme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	3750
Item 4 	Banana prata , climatizada, primeira qualidade, extra, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Com polpa intacta e firme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	32500
Item 5 	Coco verde , primeira qualidade, tamanho e cor uniformes típico da variedade, não apresentando início de germinação ou deterioração. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UND	750










<p>Item 6</p> 	<p>Coco seco, sem casca, primeira qualidade, maduro, tamanho e cor uniformes típico da variedade, não apresentando início de germinação ou deterioração. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>62</p>
<p>Item 7</p> 	<p>Goiaba vermelha EXTRA, nacional, primeira qualidade, tamanho de médio a grande, íntegra, consistência firme, casca livre de fungos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>3750</p>
<p>Item 8</p> 	<p>Laranja pera, fresca, casca lisa, primeira qualidade, madura, compacta com consistência firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Típico da variedade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>5000</p>
<p>Item 9</p> 	<p>Limão Tahiti graúdo/extra, fresco, casca lisa, primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido e maduro. Com polpa firme e íntacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>3250</p>
<p>Item 10</p> 	<p>Maçã Fuji CAT-1, primeira qualidade, fresca, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvidas, maduras, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>15000</p>
<p>Item 11</p> 	<p>Mamão formosa, primeira qualidade, fresco, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>21250</p>
<p>Item 12</p> 	<p>Manga Tommy Atkins, fresca, casca lisa, primeira qualidade, madura, cheiro próprio, compacta com polpa firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Típico da variedade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>13750</p>
<p>Item 13</p> 	<p>Maracujá extra, fresco, primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvido, isenta de sujidades, parasitas e larvas. típico da variedade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>3500</p>
<p>Item 14</p>	<p>Melancia graúda extra redonda, primeira qualidade, não deve estar danificada, rachada, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e cor uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Típico da variedade, sem danos</p>	<p>KG</p>	<p>18750</p>










	físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas		
Item 15 	Melão , redondo, primeira qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Tamanho e cor uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Típico da variedade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	16250
Item 16 	Pêra Williams , categoria 01, fresca, primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro, sabor próprios, com polpa firme e intacta. Inteira, madura, sem ferimentos, isenta de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e cor uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	2125
Item 17 	Mexerica Ponkan , primeira qualidade, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, madura, aroma e sabor da espécie, uniformes, casca intacta, com brilho, sem ferimentos ou defeitos. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de enfermidades e material terroso. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	3125
Item 18 	Uva Itália , extra, primeira qualidade, casca íntegra, consistência firme. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de enfermidades, material terroso. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	2500
Item 19 	Uva Rubi , extra, primeira qualidade, casca íntegra, consistência firme. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de enfermidades e material terroso. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	2000
Item 20 	Uva Niágara , extra, primeira qualidade, casca íntegra, consistência firme. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de enfermidades e material terroso. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	375
Item 21 	Abobrinha Italiana extra , primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem rupturas ou machucados, isenta de materiais terrosos e umidades externa anormal. Consistência firme. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	1750
Item 22 	Abóbora japonesa extra , primeira qualidade, intacta, com aspecto próprio, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos. Consistência firme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	2125
Item 23	Abobrinha menina extra , primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e	KG	125

	umidades externa anormal. Consistência firme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas		
Item 24 	Batata inglesa extra , lavada, de primeira qualidade, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, intacta, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho médio a grande, e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte .Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	8750
Item 25 	Batata doce extra , rosada, lavada, de primeira qualidade, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, intacta, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	1625
Item 26 	Berinjela extra , primeira qualidade, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firme, intacta, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	1625
Item 27 	Beterraba extra , primeira qualidade, sem folhas, graúda, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	3750
Item 28 	Cará extra , primeira qualidade, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	187
Item 29 	Cebola branca nacional , graúda, com casca, primeira qualidade, fresca, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem indícios de germinação, sem broto, sem sinais de deterioração larvas e parasitas, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	6250
Item 30 	Cenoura extra , com casca, primeira qualidade, graúda, sem talo, sem ferimentos ou defeitos, tenras, firme, sem indícios de germinação, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	8750
Item 31 	Couve-flor extra , especial, sem folhas, graúda, primeira qualidade, livre de fungos e lagartas, sem ferimentos ou defeitos, tenras, firme, sem indícios de germinação, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	DZ	420









<p>Item 32</p> 	<p>Chuchu verde extra, primeira qualidade, tamanho médio, casca clara e macia, novo, liso com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Livre de resíduos de fertilizantes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>3750</p>
<p>Item 33</p> 	<p>Inhame chinês extra, primeira qualidade, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>500</p>
<p>Item 34</p> 	<p>Jiló comprido extra, primeira qualidade, inteiro com pedúnculo verde, novo, liso, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem corte, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>562</p>
<p>Item 35</p> 	<p>Mandioca média amarela ou branca extra, primeira qualidade, com casca lisa, livre de fungos, brotos e rachaduras, com polpa intacta. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>625</p>
<p>Item 36</p> 	<p>Maxixe extra, primeira qualidade, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>437</p>
<p>Item 37</p> 	<p>Pepino extra, primeira qualidade, firme, sem partes estragadas, assadas ou moles, tamanho médio, liso com polpa intacta, sem manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>650</p>
<p>Item 38</p> 	<p>Pepino japonês extra, primeira qualidade, cor verde escura brilhante, firme, limpo, sem partes moles, tamanho médio, liso com polpa intacta, sem manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>750</p>
<p>Item 39</p> 	<p>Pimentão verde extra, primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme, casca lisa, sem manchas, bolores, sujidade, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>1750</p>
<p>Item 40</p>	<p>Quiabo liso extra, primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Sem manchas, bolores, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos</p>	<p>KG</p>	<p>875</p>










	estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas		
Item 41 	Repolho branco/ verde extra , primeira qualidade, tamanho médio, sem folhas, cabeças fechadas, sem ferimento ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	1500
Item 42 	Tomate especial , primeira qualidade, frescos, íntegros, grau médio de amadurecimento, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho-vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	1000
Item 43 	Tomate extra , graúdo, primeira qualidade, frescos, íntegros, grau médio de amadurecimento, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho-vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	15000
Item 44 	Vagem macarrão extra , primeira qualidade, aproximadamente 15 centímetros, fresca, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	1750
Item 45 	Alface americana , primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	350
Item 46 	Alface lisa , primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	800
Item 47 	Alface crespa , primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	3400
Item 48	Agrião em maço , primeira qualidade, folhas de coloração verde de cor viva, frescas, tenras, limpas, livre de danos, manchas escuras e viscosas, danificadas ou amareladas. As bordas não devem ter	UN	1375

	<p>sinais de cor marrom ou amarela. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>		
<p>Item 49</p> 	<p>Brócolis em maços, primeira qualidade, com flores, talos e folhas de cor verde escuro fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa, sem manchas sujudas, parasitos e larvas, livre de amarelecimento. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	UN	50000
<p>Item 50</p> 	<p>Couve manteiga maço, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, in natura, folhas com cor verde escura, livre de rachaduras, escoriações, manchas, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	UN	5000
<p>Item 51</p> 	<p>Espinafre, maço, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, in natura, folhas com cor verde escura, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	UN	1750
<p>Item 52</p> 	<p>Milho verde mineiro, primeira qualidade, espiga e milhos íntegros, sem fungos. Aparência fresca e viçosa. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	PCT	5000
<p>Item 53</p> 	<p>Ovo granja branco extra grande, produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, sabor e odor anormais. Proveniente de avicultor com inspeção oficial. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	CX com 360 ovos	5000
<p>Item 54</p> 	<p>Manga Palmer, fresca, casca lisa, primeira qualidade, madura, cheiro próprio, compacta com polpa firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Típico da variedade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	KG	5000
<p>Item 55</p> 	<p>Uva Benitaka, extra, primeira qualidade, casca íntegra, consistência firme. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	KG	2500
<p>Item 56</p> 	<p>Ameixa nacional, tipo comercial, primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	KG	1412
<p>Item 57</p>	<p>Banana da terra, climatizada, primeira qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Com polpa intacta e</p>	KG	100

	<p>firme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>		
<p>Item 58</p> 	<p>Caqui Fuyu, primeira qualidade, firme, não deve estar danificado, fresco, tamanho e cor uniformes típico da variedade, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou defeitos que possa alterar sua aparência e qualidade. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>1625</p>
<p>Item 59</p> 	<p>Figo, primeira qualidade, tamanho de médio a grande, íntegro, consistência firme, casca livre de fungos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>37</p>
<p>Item 60</p> 	<p>Kiwi, primeira qualidade, maduro, firme íntegro, tamanho e cor uniformes típico da variedade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>437</p>
<p>Item 61</p> 	<p>Maçã gala, primeira qualidade, fresca, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas, maduras, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>15000</p>
<p>Item 62</p> 	<p>Morango in natura, primeira qualidade, fruta fisiologicamente desenvolvida, firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doença, munida de cálice e pedúnculo verde. sem sinais de fungos ou apodrecimento. Tamanho e cor uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>2625</p>
<p>Item 63</p> 	<p>Nectarina, primeira qualidade, fruta fisiologicamente desenvolvida, firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doença, sem sinais de fungos ou apodrecimento. Tamanho e cor uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>62</p>
<p>Item 64</p> 	<p>Uva Passa; primeira qualidade, rígidas e íntegras, sem corpos estranhos, sem manchas, parasitos ou larvas., sem umidade. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>75</p>
<p>Item 65</p> 	<p>Abóbora moranga, primeira qualidade, intacta, com aspecto próprio, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos. Consistência firme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>100</p>
<p>Item 66</p>	<p>Batata Baroa, lavada, primeira qualidade, fresca, sem rama, compacta, firme, sem ferimentos ou defeitos, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio</p>	<p>KG</p>	<p>2250</p>

	<p>e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>		
<p>Item 67</p> 	<p>Pêssego fresco, primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação que permita suportar a manipulação. Liso com polpa íntacta, sem manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>375</p>
<p>Item 68</p> 	<p>Pimentão amarelo extra, primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme, casca lisa, sem manchas, bolores, sujidade, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>1375</p>
<p>Item 69</p> 	<p>Pimentão vermelho extra, primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme, casca lisa, sem manchas, bolores, sujidade, sem lesão física ou mecânica. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>1125</p>
<p>Item 70</p> 	<p>Repolho híbrido roxo, primeira qualidade, tamanho médio, sem folhas, cabeças fechadas, sem fermento ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>875</p>
<p>Item 71</p> 	<p>Tomate cereja, primeira qualidade, frescos, íntegros, grau médio de amadurecimento, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho-vivo. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>BDJ</p>	<p>4000</p>
<p>Item 72</p> 	<p>Tomate italiano, primeira qualidade, frescos, íntegros, grau médio de amadurecimento, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho-vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>KG</p>	<p>125</p>
<p>Item 73</p> 	<p>Alho poró, primeira qualidade, fresco, limpo, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas</p>	<p>DZ</p>	<p>25</p>
<p>Item 74</p> 	<p>Acelga mineira, primeira qualidade, folhas íntegras de coloração verde de cor viva, isenta de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio</p>	<p>UN</p>	<p>750</p>

	e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas		
Item 75 	Alecrim in natura em maço , primeira qualidade, folhas integras, isenta de escurecimento e material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	125
Item 76 	Almeirão em maço , in natura, primeira qualidade, folhas integras e fresco, isento de escurecimento e material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	625
Item 77 	Aspargo in natura , primeira qualidade, íntegro e fresco, isento de escurecimento e material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	125
Item 78 	Broto de feijão Moyashi , primeira qualidade, íntegro, in natura, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa, sem manchas sujas, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	PCT	600
Item 79 	Cebolinha verde , maço, primeira qualidade, íntegro, in natura, sem fungos, sem indícios de germinação e cor amarelada. Aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	3750
Item 80 	Chicória , primeira qualidade, folhas integras de coloração verde e frescas, isenta de escurecimento, amarelamento e material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	300
Item 81 	Coentro verde , maço, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, in natura, folhas com cor verde vivo, sem fungos, sem indícios de germinação e cor amarelada. Aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	3375
Item 82 	Hortelã , maço fresco, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, in natura, folhas com cor verde vivo, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	500
Item 83 	Manjeriço in natura , maço fresco, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, folhas com cor verde vivo, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	UN	312

	Acondicionado em caixas plásticas vazadas		
Item 84 	Mostarda maço , folhas íntegras e frescas, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, folhas com cor verde escuro, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	500
Item 85 	Pimenta de cheiro , primeira qualidade, íntegra, sem fungos. Aparência fresca e viçosa. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	437
Item 86 	Rabanete em maço , sem folhas, primeira qualidade, íntegro, tamanho médio e uniforme, sem manchas ou sujidades, sem fungos. Aparência fresca. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	1500
Item 87 	Rúcula em maço , in natura, primeira qualidade, folhas íntegras e fresco. Sem escoriações, manchas, sem fungos e cor amarelada. Isenta de material terroso e resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	2500
Item 88 	Salsa em maço , in natura, primeira qualidade, folhas graúdas, íntegras, firmes, fresca e sem manchas. Isenta de material terroso e resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	625
Item 89 	Salsão em maço , primeira qualidade, talos e folhas íntegros, in natura, livre de rachaduras, escoriações, manchas, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	125
Item 90 	Ovo de codorna , produto fresco, casca lisa e pigmentada, íntegro, sem sujidades, fungos. Proveniente de avicultor com inspeção oficial. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	CX Com 30 ovos	8000
Item 91 	Cebola roxa , graúda, com casca, primeira qualidade, fresca, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem indícios de germinação, sem broto, sem sinais de deterioração larvas e parasitas, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	6000
Item 92 	Gengibre , primeira qualidade, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa, sem manchas sujas, parasitas e larvas, livre de amarelecimento. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	100
Item 93	Mandioca amarela limpa , descascada (sem casca) e	KG	5000

	lavada, primeira qualidade, fresquíssima, lisa com polpa intacta e limpa, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Acondicionado em caixas plásticas vazadas		
Item 94 	Brócolis Japonês , primeira qualidade, com flores, talos e folhas de cor verde escuro fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa, sem manchas sujas, parasitos e larvas, livre de amarelecimento. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	2000
Item 95 	Semente de chia , primeira qualidade, sementes rígidas e integras, sem corpos estranhos, sem manchas, parasitos ou larvas., sem umidade. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	200
Item 96 	Gergelim branco , primeira qualidade, sementes rígidas e integras, sem corpos estranhos, sem manchas, parasitos ou larvas., sem umidade. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	200
Item 97 	Gergelim preto , primeira qualidade, sementes rígidas e integras, sem corpos estranhos, sem manchas, parasitos ou larvas., sem umidade. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	200
Item 98 	Linhaça dourada , primeira qualidade, sementes rígidas e integras, sem corpos estranhos, sem manchas, parasitos ou larvas., sem umidade. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	200
Item 99 	Couve Picada , primeira qualidade, in natura, com cor verde escura, livre de rachaduras, escoriações, manchas, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	PCT com 200g	3000
Item 100 	Uva Thompson , extra, primeira qualidade, casca íntegra, consistência firme. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de enfermidades, material terroso e unidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	5000
Item 101 	Alho recentemente descascado , branco, graúdo, primeira qualidade, livre de escoriações, manchas, sem fungos. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho e chocho. Sem indícios de germinação (brotado), deteriorado. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Acondicionado em sacos plásticos incolor, com 1 kg.	KG	8000
Item 102 	Batata inglesa bolinha , lavada, de primeira qualidade, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, intacta, sem corte ou rachadura, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	750

	Acondicionado em caixas plásticas vazadas		
Item 103 	Maçã verde , primeira qualidade, fresca, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas, maduras, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	75
Item 104 	Cebola amarela pequena para conserva , fresca, com casca, primeira qualidade, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firme, sem indícios de germinação, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	KG	1000
Item 105 	Cheiro verde , maço, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, in natura, folhas com cor verde vivo, sem fungos, sem indícios de germinação e cor amarelada. Aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	312
Item 106 	Tomilho fresco , in natura, maço, primeira qualidade, talos e folhas íntegros, sem fungos e cor amarelada. Aparência fresca, livre de defeitos e de aspecto murcho. Sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	187
Item 107 	Shiitake cogumelo , primeira qualidade, fresco, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Pacote com 200g. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	PCT/ BDJ	800
Item 108 	Alface roxa , primeira qualidade, folhas de coloração verde e roxa, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	10000
Item 109 	Alface mimosa , primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Sem corpos estranhos ou terra aderida as folhas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazadas	UN	1250

- 1.4. O vencedor da licitação dar-se-á pelo maior percentual de desconto que será aplicado a todos os produtos, levando-se em consideração os valores estabelecidos nas tabelas SIMA/CEASA-DF e Cotações de Preços no Atacado/CEASA-DF. Aos produtos não contemplados nas referidas tabelas, deverá ser aplicado o critério de menor preço.



- 1.5. Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues nas Unidades do Sesc em adequada condições de higiene, com gêneros de primeira qualidade, ótima apresentação, conforme o estado de maturação indicado pela nutricionista ou responsável pelo pedido.
- 1.6. Os produtos deverão ser entregues de acordo com padrões de qualidade, manuseio, transporte, acondicionados em sacos plásticos ou caixas vazadas apropriados e limpos, em embalagens individuais e condições adequadas de fornecimento.
- 1.7. Diariamente, no ato da entrega dos hortifrutigranjeiros a licitante deverá entregar também Nota Fiscal de Simples Remessa.
- 1.8. Quinzenalmente a licitante vencedora deverá emitir Nota Fiscal, para cada Unidade de Prestação de Serviços, de todos os produtos entregues durante a semana anterior.
- 1.9. O Sesc-AR/DF reserva-se o direito de efetuar visitas técnicas nos locais de recebimento e armazenamento dos produtos para fiscalização das condições higiênico sanitária, armazenamento, distribuição e qualidade dos hortifrutigranjeiros.
- 1.10. O veículo que irá transportar os produtos até as Unidades deverá ser fechado, atendendo as exigências da Vigilância Sanitária.
- 1.11. Os pedidos serão encaminhados semanalmente e deverão ser entregues diariamente, pela manhã até às 10hs. Mediante solicitação por fax, telefone ou *email* de cada Unidade Operacional, observando os horários determinados pela responsável da Unidade.
- 1.12. O Sesc-AR/DF disponibilizará um empregado para o recebimento e conferência dos produtos. Nesta fase, se for constatada qualquer irregularidade, em qualquer produto, será concedido prazo de 1 (uma) hora para que seja providenciado a respectiva substituição.
- 1.13. Poderá ocorrer pedido eventual para entrega em quaisquer das Unidades e esses deverão ser atendidos em 24 (vinte e quatro) horas contadas da confirmação do recebimento do pedido.

Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição - COSAN

SESC/AR/DF

Elaborado em 13/03/2020



ANEXO II

MINUTA

CONTRATO DE FORNECIMENTO – SESC-AR/DF DF – 2020 – CF – XXX

Contrato de fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros que entre si celebram o **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF** e a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**.

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF**, sediado no Setor de Indústria e Abastecimento - SIA Trecho 2, Quadra 2, Lote 1.130, nesta Capital, inscrito no CNPJ sob o n.º 03.288.908/0001-30, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Regional, Sr. **FRANCISCO MAIA FARIAS**, brasileiro, casado, empresário, portador da Carteira de Identidade n.º 153.743, SSP/DF, inscrito no CPF sob o n.º 066.715.351-91, residente e domiciliado em Brasília/DF, de um lado, e do outro, a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o n.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com Inscrição Estadual n.º XX.XXX.XXX, estabelecida no (endereço), (Estado/UF), CEP XX.XXX-XXX, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo seu sócio, Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador da Carteira de Identidade n.º XX.XXX.XXX, SSP/UF, inscrito no CPF sob o n.º XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado no (Estado/UF), resolvem firmar o presente Instrumento, mediante as Cláusulas e condições a seguir pactuadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto o fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros para atender a área de alimentação do Sesc-AR/DF.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO

Vinculam-se ao presente Contrato todas as regras e condições estabelecidas na Proposta Financeira da CONTRATADA, no Edital do Pregão Eletrônico n.º 22/2020, seus Anexos e adendos, caso haja, que passam a fazer parte integrante deste Instrumento.



Parágrafo único. A CONTRATADA não poderá alegar desconhecimento, no todo ou em parte, das regras estabelecidas no referido Instrumento Convocatório, sob pena de sofrer as sanções legais.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

O CONTRATANTE se obriga a pagar à CONTRATADA os seguintes valores pelo fornecimento dos produtos:

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Percentual de Desconto (%)	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
1					R\$ 0,00	R\$ 0,00
...					R\$ 0,00	R\$ 0,00
100					R\$ 0,00	R\$ 0,00
VALOR TOTAL					R\$ 0,00	R\$ 0,00

Parágrafo único. A quantidade prevista nesta Cláusula é estimada e, portanto, a aquisição dos produtos se dará de acordo com a necessidade do SESC-AR/DF.

CLÁUSULA QUARTA – DA ENTREGA

Os produtos deverão ser entregues, diariamente, até as 10 horas da manhã seguinte, na Unidade de Prestação de Serviços que houver feito o pedido.

Parágrafo primeiro. Os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser entregues de acordo com os padrões de qualidade, manuseio e transporte, embalados individualmente, acondicionados em caixas plásticas apropriadas e em condições adequadas de consumo.

Parágrafo segundo. A CONTRATADA deverá entregar, em sua totalidade, os itens solicitados em cada pedido, independente da quantidade solicitada.

Parágrafo terceiro. Diariamente, no ato da entrega dos hortifrutigranjeiros, CONTRATADA deverá entregar também nota fiscal de simples remessa, acompanhada da tabela SIMA e/ou Cotações de Preços no Atacado do dia para conferência dos valores.

Parágrafo quarto. Quinzenalmente, a CONTRATADA deverá emitir nota fiscal, para cada Unidade de Prestação de Serviços, de todos os produtos entregues durante as semanas anteriores.

Parágrafo quinto. O transporte necessário para a entrega do material será de responsabilidade da CONTRATADA.

Parágrafo sexto. Não serão aceitos produtos com data de validade vencida, ou fora dos padrões estabelecidos para acondicionamento e transporte.



Parágrafo sétimo. O CONTRATANTE disponibilizará um funcionário para o recebimento e conferência dos produtos. Nesta fase, se for constatada qualquer irregularidade, em qualquer produto, será concedido prazo de 1 (uma) hora para que seja providenciado a respectiva substituição.

Parágrafo oitavo. Os produtos deverão ser entregues nos seguintes locais:

Local	Endereço de Entrega
SESC Sede Sia	SIA Trecho 2, Lote 1.130. CEP: 71.200-020
SESC Presidente Dutra	SCS Quadra 2, Bloco C, Nº 227, Lote 1, Ed. Presidente Dutra, Asa Sul, Brasília/DF CEP: 70.302-900
SESC 504 Sul	SEPS EQ 504/505, S/N, Bloco A, Asa Sul, Brasília/DF. CEP: 70.331-570
SESC 913 Sul	SEPS 713/913, Conj. F, Asa Sul, Brasília/DF. CEP: 70.390-135
SESC Guará	QE 4, Área Especial A, Guará I, Guará/DF. CEP: 71.010-613
SESC Samambaia	Quadra 101, Conjunto 1, Lote 1 – Samambaia/DF. CEP: 72.300-201
SESC Ceilândia	QNN 27, Área Especial, Lote B, Ceilândia Norte, Ceilândia/DF. CEP: 72.225-270
SESC Tag. Sul	Área Especial nº. 03 – Setor F Sul Taguatinga/DF. CEP: 72.025-500
SESC Tag. Norte	Área Especial 2/3, Setor “B” Norte – Taguatinga/DF. CEP: 72.115-125
Módulo de Educação e Cultura - MEC	Área Especial 2/3, Setor “B” Norte – Taguatinga/DF. CEP: 72.115-125
SESC Gama	Setor Leste Industrial, Quadra 01, Lotes 620/640/660/680 – Gama/DF. CEP: 72.445-000.
Unidades Móveis	Setor Comercial Sul, Quadra 02, Bloco “C”, Ed. Presidente Dutra – Brasília/DF. CEP: 70.302-900

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

O pagamento pelo fornecimento dos produtos hortifrutigranjeiros será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega com nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do Contrato ou a quem este delegar poderes, na qual deverá estar especificada a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total, e a comprovação de recebimento pelo CONTRATANTE.



Parágrafo primeiro. A importância a ser paga à CONTRATADA, a que se refere o *caput* desta cláusula, será depositada em conta bancária de sua titularidade no **Banco, Agência n.º XXXX, Conta Corrente n.º XXXXX-X.**

Parágrafo segundo. Nos valores apresentados na nota fiscal, já estarão inclusos taxas, fretes, impostos, seguros e outros encargos legais decorrentes do cumprimento deste contrato.

Parágrafo terceiro. Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

Parágrafo quarto. Para atesto e posterior envio para pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar a nota fiscal ao CONTRATANTE, devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa:

- a) à Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
- b) à Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada;
- c) ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; e
- d) à Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

Parágrafo quinto. Nos termos da Portaria nº. 113/2012 da Secretaria de Estado da Fazenda do Governo do Distrito Federal, o CONTRATANTE, substituto tributário, procederá à retenção do tributo ISS quando do pagamento da fatura apresentada pela CONTRATADA.

Parágrafo sexto. Em razão das obrigações acessórias decorrentes da legislação vigente que regem os tributos e contribuições incidentes sobre os pagamentos das notas fiscais correspondentes ao objeto da licitação, o CONTRATANTE também procederá as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS, Contribuição Social.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

O presente contrato não sofrerá reajuste durante o 1º (primeiro) ano de vigência, qualquer que seja a justificativa, salvo por disposições legais.

Parágrafo único. Havendo interesse na renovação, o valor contratado poderá ser reajustado pela variação do INPC/IBGE, considerando, para apuração do índice de reajuste, os 12 (doze) meses anteriores ao penúltimo mês de vencimento do contrato em vigor, mediante comunicação por escrito com, pelos menos, 30 (trinta) dias de antecedência ou acordo entre as partes.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



São obrigações da CONTRATADA:

- a) entregar os hortifrutigranjeiros nas Unidades de Prestação de Serviços diariamente até as 10 horas da manhã seguinte ao pedido ou em horários determinados pelo Gestor do Contrato;
- b) deverá entregar, em sua totalidade, os itens solicitados em cada pedido, independente da quantidade solicitada;
- c) apresentar diariamente, por ocasião da entrega dos produtos, nota fiscal de simples remessa com a quantidade fornecida e o preço;
- d) quinzenalmente, emitir nota fiscal, para cada Unidade de Prestação de Serviços, de todos os produtos entregues durante as semanas anteriores;
- e) repor o alimento devolvido por qualquer motivo no prazo de 1 (uma) hora após a devolução, sem qualquer ônus para o Sesc-AR/DF;
- f) recolher as taxas, impostos, fretes e outras despesas oriundas do fornecimento;
- g) responsabilizar-se, a qualquer tempo, pela qualidade dos produtos fornecidos ao CONTRATANTE, inclusive no tocante a eventuais problemas e prejuízos posteriores ocorridos pela inobservância de quaisquer cuidados estabelecidos no Edital e neste contrato;
- h) responsabilizar-se pelos prejuízos financeiros decorrentes da não entrega do produto solicitado;
- i) não entregar produtos com o prazo de validade vencido ou fora dos padrões estabelecidos para acondicionamento e transporte.

Parágrafo único. Até o recebimento pelo CONTRATANTE, o produto solicitado será de responsabilidade da CONTRATADA.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do CONTRATANTE:

- a) cumprir fielmente a sua parte neste Contrato;
- b) facilitar o acesso do funcionário da CONTRATADA aos locais de entrega;
- c) disponibilizar empregado responsável pelo recebimento dos produtos nas Unidades de Prestação de Serviços;
- d) comunicar semanalmente à CONTRATADA, por escrito, até às 16 horas do último dia útil da semana anterior, o quantitativo de cada produto a ser fornecido, obedecendo os seguintes critérios:
 - d.1) para o fornecimento nas segundas-feiras, a comunicação dar-se-á na sexta-feira;



- d.2) no caso de feriado em um dos dias da semana, a comunicação será feita no dia útil anterior ao mesmo.
- e) adotar medidas legais no caso de não cumprimento do horário pela CONTRATADA;
- f) conferir os produtos no ato da entrega pela CONTRATADA;
- g) atestar as notas fiscais, quando do recebimento dos produtos;
- h) devolver de imediato à CONTRATADA os produtos entregues que estejam fora da especificação técnica exigida, que estejam com a sua qualidade afetada e/ou possam estar impróprios para consumo; e
- i) efetuar os pagamentos à CONTRATADA nos prazos previstos.

CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA

A vigência do presente Instrumento será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogada, de comum acordo, por períodos iguais e sucessivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o Parágrafo único do Artigo 26, do Anexo I, da Resolução Sesc n.º 1.252/2012, desde que as partes se manifestem por escrito, com antecedência de 30 (trinta) dias do término do Contrato.

CLAUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a empresa contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

I) por atraso injustificado:

- a) multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia, até o 5º (quinto) dia, incidente sobre o valor do Contrato; e
- b) multa de 0,6% (zero vírgula seis por cento) ao dia, a partir do 6º (sexto) dia de atraso, incidente sobre o valor do Contrato, sem prejuízo da rescisão deste a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

II) por inexecução parcial ou total:

- a) advertência;
- b) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do Contrato;
- c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo de até 2 (dois) anos, inclusive



quando recusar-se a assinar o Contrato, não mantiver a Proposta Financeira, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente.

Parágrafo primeiro. As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da CONTRATADA.

Parágrafo segundo. Quando não pagos em dinheiro pela CONTRATADA, os valores das multas aplicadas serão deduzidos, pelo CONTRATANTE, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrados judicialmente.

Parágrafo terceiro. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do produto hortifrutigranjeiro que deixou de ser entregue.

Parágrafo quarto. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a CONTRATADA penalizada nos termos do Art. 32, Anexo I, da Resolução Sesc n.º 1.252/2012.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, mediante comunicação expressa da parte interessada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, não cabendo, neste caso, qualquer indenização às partes.

Parágrafo primeiro. O não cumprimento de qualquer cláusula ou condição deste contrato importará na sua rescisão imediata, a critério da parte adimplente, independente de aviso.

Parágrafo segundo. Expirado o prazo estabelecido na Cláusula Nona, e caso não haja interesse em sua renovação, expressamente manifestado, os produtos efetivamente entregues decorrentes desta contratação deverão ser cobrados em um prazo máximo de 90 (noventa) dias.

Parágrafo terceiro. Ficará o presente contrato rescindido de pleno direito, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos:

- a) por inadimplência de qualquer das partes;
- b) falência ou liquidação da CONTRATADA;
- c) fusão ou incorporação à outra empresa, sem prévia e expressa concordância do CONTRATANTE; e



d) incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé da CONTRATADA, devidamente comprovada.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GESTÃO

A gestão do presente Contrato será realizada pelo CONTRATANTE, por intermédio do(a) chefe da Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição – Cosan, em função do objeto estar vinculado àquela Coordenação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO

Para todos os efeitos legais, dá-se ao presente o valor total de **R\$ XXX.XXX,XX** (xx).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

O contrato poderá sofrer acréscimo ou redução, de acordo com a necessidade do CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nas mesmas condições contratadas, de acordo com a legislação vigente.

Parágrafo primeiro. Fica expressamente proibido à CONTRATADA subcontratar outras empresas para realizar o objeto deste contrato, a não ser com expressa autorização do CONTRATANTE

Parágrafo segundo. Durante a vigência deste contrato, qualquer comunicação entre as partes deverá ser feito por escrito.

Parágrafo terceiro. Toda e qualquer alteração contratual só poderá ser realizada por meio de Termo Aditivo ou Apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

Fica eleito o Foro de Brasília - DF, com renúncia expressa de qualquer outro, para dirimir dúvidas porventura decorrentes do presente Contrato.

E por estarem de acordo, firmam o presente em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo nomeadas, a saber: 1ª. via para o **Processo Sesc-AR/DF n.º 0541/2020** e 2ª. via para a CONTRATADA; O Núcleo de Gestão Documental – **Nuged** fornecerá cópias por meio eletrônico a Coordenação de Compras – **Cocomp**, Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição – **Cosan**, Coordenação de Finanças – **Cofin**, Núcleo de Contabilidade – **Nucont**, e Fiscal do Contrato.

Brasília-DF, de de 2020.



Francisco Maia Farias
Presidente do Conselho Regional do
Sesc-AR/DF.
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

Testemunhas:

1ª. _____

2ª. _____



ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 22/2020

OBJETO: Contratação de empresa para o fornecimento de hortifrutigranjeiros.

MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Percentual de Desconto (%)	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
1					R\$ 0,00	R\$ 0,00
...					R\$ 0,00	R\$ 0,00
110					R\$ 0,00	R\$ 0,00
VALOR TOTAL					R\$ 0,00	R\$ 0,00

- 1) Nos valores acima propostos, foram consideradas todas as informações constantes no Edital do Pregão Eletrônico nº. 22/2020 e seus Anexos.
- 2) O valor constante da Proposta Financeira está de acordo com os preços praticados no mercado e foram considerados todos os custos diretos e indiretos, inclusive frete, tributos e/ou taxas, impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto.
- 3) Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
- 4) Dados Bancários:
Banco: Agência nº: Conta Corrente nº:
- 5) Razão Social, CNPJ, telefone, *email* e endereço da licitante:

Cidade - UF, de 2020

(nome e número da identidade do declarante/ Assinatura)

(este documento deverá ser impresso em papel timbrado da licitante)