

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Registro de preço para contratação de empresa para o fornecimento de frutas, verduras e legumes para as unidades Sesc Cidadania, Sesc Anápolis, Sesc Universitário, Pousada Sesc Pirenópolis, Sesc Caldas Novas, Sesc Faiçalville, Sesc Centro, Sesc Campinas e Sesc Mesa Brasil, por um período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

O consumo de frutas, verduras e legumes, nas unidades do Sesc Goiás é contínuo, uma vez que são produtos essenciais e necessários para compor as preparações diárias das refeições aos hóspedes, funcionários, clientes, trabalhadores do comércio, seus dependentes e público em geral, tanto para comercialização nas lanchonetes de todas as unidades que oferecem a atividade nutrição quanto nos serviços inclusos nas hospedagens. Dessa forma, justifica-se a solicitação.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES

FRUTAS - SESC CIDADANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
1	AMEIXA NACIONAL - KG	100	KG
2	BANANA PRATA - KG	1.000	KG
3	LARANJA PERA - KG	2.000	KG
4	LIMÃO TAITI - KG	150	KG
5	MAÇÃ NACIONAL FUJI - KG	900	KG
6	MAMÃO FORMOSA - KG	1.000	KG
7	PÊRA NACIONAL - KG	400	KG
8	TANGERINA PONKAM - KG	300	KG
9	UVA CRIMSON NACIONAL - KG	500	KG
LEGUMES - SESC CIDADANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
10	ALFACE - KG	300	KG
11	CENOURA - KG	500	KG
12	TOMATE LONGA VIDA - KG	400	KG
13	MANDIOCA RALADA - KG	10	KG
FRUTAS - SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
14	ABACAXI PÉROLA - KG	240	KG
15	AMEIXA NACIONAL - KG	40	KG
16	BANANA PRATA - KG	480	KG
17	LARANJA PERA - KG	360	KG
18	LIMÃO TAITI - KG	960	KG
19	MAÇÃ NACIONAL FUJI - KG	720	KG
20	MAMÃO FORMOSA - KG	240	KG
21	MANGA TOMMYS - KG	180	KG
22	MELANCIA - KG	600	KG
23	MELÃO AMARELO COMUM - KG	240	KG
24	MORANGO - KG	150	KG
25	PÊRA NACIONAL - KG	40	KG

26	TANGERINA PONKAM - KG	300	KG
27	UVA BENITAKA - KG	100	KG
VERDURAS - SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
28	ACELGA - KG	30	KG
29	AGRIÃO - KG	20	KG
30	ALFACE - KG	180	KG
31	BRÓCOLIS NINJA - KG	30	KG
32	CEBOLINHA - KG	40	KG
33	COENTRO - KG	40	KG
34	COUVE – FLOR - KG	30	KG
35	COUVE MANTEIGA - KG	100	KG
36	HORTELÃ - KG	30	KG
37	MANJERICÃO - KG	20	KG
38	REPOLHO BRANCO - KG	30	KG
39	REPOLHO ROXO - KG	20	KG
40	RÚCULA - KG	30	KG
41	SALSA - KG	40	KG
LEGUMES - SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
42	ABOBORA JAPONESA KABUTIÁ - KG	150	KG
43	ABOBORA VERDE MENINA - KG	40	KG
44	ALHO NACIONAL DESCASCADO - KG	150	KG
45	BATATA DOCE - KG	120	KG
46	BATATA INGLESA - KG	240	KG
47	BERINJELA - KG	40	KG
48	BETERRABA - KG	120	KG
49	CARÁ - KG	50	KG
50	CEBOLA NACIONAL - KG	600	KG
51	CENOURA - KG	300	KG
52	CHUCHU - KG	50	KG
53	INHAME - KG	30	KG
54	JILÓ - KG	30	KG
55	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA - KG	360	KG
56	MILHO VERDE ESPIGA - UND	720	UND
57	PEPINO JAPONÊS - KG	40	KG
58	PIMENTA BODE - KG	30	KG
59	PIMENTA CUMARI - KG	15	KG
60	PIMENTA DE CHEIRO - KG	25	KG
61	PIMENTÃO AMARELO - KG	20	KG
62	PIMENTÃO VERDE - KG	20	KG
63	PIMENTÃO VERMELHO - KG	20	KG
64	QUIABO - KG	40	KG
65	TOMATE CEREJA - KG	40	KG

66	TOMATE SALADETE - KG	1.200	KG
67	VAGEM - KG	30	KG
FRUTAS - SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
68	ABACATE COMUM - KG	25	KG
69	ABACAXÍ PÉROLA - KG	160	KG
70	BANANA DA TERRA - KG	100	KG
71	BANANA NANICA - KG	80	KG
72	BANANA PRATA - KG	1.550	KG
73	LARANJA PERA - KG	576	KG
74	LIMÃO SICILIANO - KG	30	KG
75	LIMÃO TAITI - KG	320	KG
76	MAÇÃ NACIONAL FUJI - KG	1.020	KG
77	MAMÃO FORMOSA - KG	380	KG
78	MANGA TOMMYS - KG	80	KG
79	MARACUJÁ AZEDO - KG	30	KG
80	MELANCIA - KG	2.200	KG
81	MORANGO - KG	70	KG
82	TANGERINA PONKAM - KG	240	KG
83	UVA BENITAKA - KG	50	KG
VERDURAS - SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
84	ACELGA - KG	72	KG
85	AGRIÃO - KG	10	KG
86	ALFACE - KG	576	KG
87	BRÓCOLIS NINJA - KG	30	KG
88	CEBOLINHA - KG	860	KG
89	COENTRO - KG	15	KG
90	COUVE FLOR - KG	50	KG
91	COUVE MANTEIGA - KG	50	KG
92	HORTELÃ - KG	5	KG
93	MANJERICÃO - KG	2	KG
94	REPOLHO BRANCO - KG	60	KG
95	REPOLHO ROXO - KG	20	KG
96	RÚCULA - KG	220	KG
LEGUMES - SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
97	ABÓBORA JAPONESA KABUTIÁ - KG	70	KG
98	ABÓBORA VERDE COMUM - KG	40	KG
99	ALHO NACIONAL DESCASCADO - KG	180	KG
100	BATATA BOLINHA - KG	40	KG
101	BATATA DOCE - KG	36	KG
102	BATATA INGLESA - KG	360	KG
103	BERINJELA - KG	30	KG
104	BETERRABA - KG	20	KG

105	CEBOLA NACIONAL - KG	1.000	KG
106	CENOURA - KG	260	KG
107	CHUCHU - KG	30	KG
108	INHAME - KG	12	KG
109	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA - KG	400	KG
110	MILHO VERDE ESPIGA - UND	2.000	UND
111	PEPINO JAPONÊS - KG	15	KG
112	PIMENTA BODE - KG	12	KG
113	PIMENTA DE CHEIRO - KG	32	KG
114	PIMENTA DEDO DE MOÇA - KG	5	KG
115	PIMENTÃO AMARELO - KG	10	KG
116	PIMENTÃO VERDE - KG	15	KG
117	PIMENTÃO VERMELHO - KG	10	KG
118	QUIABO - KG	40	KG
119	TOMATE CEREJA - KG	12	KG
120	TOMATE SALADETE - KG	3.000	KG
121	VAGEM - KG	30	KG
FRUTAS - SESC PIRENÓPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
122	ABACAXI PÉROLA - KG	360	KG
123	AMEIXA NACIONAL - KG	40	KG
124	BANANA DA TERRA - KG	12	KG
125	BANANA NANICA - KG	180	KG
126	BANANA PRATA - KG	1.080	KG
127	LARANJA PÊRA - KG	170	KG
128	LIMÃO SICILIANO - KG	20	KG
129	LIMÃO TAITI - KG	960	KG
130	MAÇÃ ARGENTINA - KG	50	KG
131	MAÇÃ NACIONAL FUJI - KG	480	KG
132	MAÇÃ VERDE - KG	40	KG
133	MAMÃO FORMOSA - KG	2.160	KG
134	MANGA TOMMYS - KG	20	KG
135	MARACUJÁ AZEDO - KG	40	KG
136	MELANCIA - KG	720	KG
137	MELÃO AMARELO COMUM - KG	720	KG
138	MORANGO - KG	18	KG
139	NECTARINA NACIONAL - KG	40	KG
140	PÊRA NACIONAL - KG	40	KG
141	PÊSSEGO NACIONAL - KG	40	KG
142	UVA CRIMSON NACIONAL - KG	20	KG
143	UVA RUBI - KG	20	KG
144	UVA THOMPSON - KG	20	KG
VERDURA - SESC PIRENÓPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE

145	AGRIÃO - KG	6	KG
146	ALFACE - KG	360	KG
147	BROCOLIS NINJA - KG	5	KG
148	CEBOLINHA - KG	240	KG
149	COENTRO - KG	40	KG
150	COUVE FLOR - KG	500	KG
151	COUVE MANTEIGA - KG	40	KG
152	HORTELÃ - KG	6	KG
153	RÚCULA - KG	5	KG
154	SALSA - KG	6	KG
LEGUMES - SESC PIRENÓPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
155	ABÓBORA JAPONESA KABUTIÁ - KG	720	KG
156	ALHO NACIONAL DESCASCADO - KG	180	KG
157	BATATA BOLINHA - KG	20	KG
158	BATATA INGLESA - KG	2.000	KG
159	CEBOLA NACIONAL - KG	960	KG
160	CENOURA - KG	1.440	KG
161	CHUCHU - KG	1.560	KG
162	GENGIBRE - KG	10	KG
163	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA - KG	1.100	KG
164	MILHO VERDE ESPIGA - UND	12.500	UND
165	PIMENTA BODE - KG	5	KG
166	PIMENTA DE CHEIRO - KG	24	KG
167	PIMENTÃO AMARELO - KG	5	KG
168	PIMENTÃO VERDE - KG	60	KG
169	PIMENTÃO VERMELHO - KG	5	KG
170	TOMATE CEREJA - KG	40	KG
171	TOMATE SALADETE - KG	960	KG
FRUTAS – SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
172	ABACATE COMUM - KG	500	KG
173	ABACAXÍ PÉROLA - KG	95.000	KG
174	AMEIXA NACIONAL - KG	600	KG
175	BANANA DA TERRA - KG	7.000	KG
176	BANANA MARMELO - KG	1.200	KG
177	BANANA NANICA - KG	12.000	KG
178	BANANA PRATA - KG	35.000	KG
179	CEREJA - KG	60	KG
180	KIWI NACIONAL - KG	200	KG
181	LARANJA PERA - KG	35.000	KG
182	LIMÃO TAITI - KG	35.000	KG
183	MAÇÃ ARGENTINA - KG	360	KG
184	MAÇÃ NACIONAL FUJI - KG	15.600	KG
185	MAMÃO FORMOSA - KG	57.600	KG

186	MANGA TOMMYS - KG	360	KG
187	MARACUJÁ AZEDO - KG	200	KG
188	MELANCIA - KG	108.000	KG
189	MELÃO AMARELO COMUM - KG	48.000	KG
190	MORANGO - KG	1.500	KG
191	NECTARINA NACIONAL - KG	360	KG
192	PÊRA NACIONAL - KG	360	KG
193	PESSEGO NACIONAL - KG	360	KG
194	TANGERINA PONKAM - KG	1.000	KG
195	UVA BENITAKA - KG	700	KG
196	UVA ITÁLIA - KG	700	KG
197	UVA RUBI - KG	360	KG
198	UVA THOMPSON - KG	240	KG
VERDURAS – SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
199	ACELGA - KG	3.500	KG
200	AGRIÃO - KG	6.000	KG
201	ALFACE - KG	40.000	KG
202	ALMEIRÃO - KG	3.500	KG
203	BROCOLIS NINJA - KG	6.000	KG
204	CEBOLINHA - KG	6.000	KG
205	CHICÓRIA - KG	4.500	KG
206	COENTRO - KG	600	KG
207	COUVE FLOR - KG	9.500	KG
208	COUVE MANTEIGA - KG	7.500	KG
209	HORTELÃ - KG	360	KG
210	MANJERICÃO - KG	180	KG
211	MOSTARDA - KG	2.400	KG
212	REPOLHO BRANCO - KG	18.000	KG
213	REPOLHO ROXO - KG	7.200	KG
214	RÚCULA - KG	6.000	KG
215	SALSA - KG	2.400	KG
216	SALSÃO - KG	500	KG
LEGUMES – SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
217	ABOBORA JAPONESA KABUTIÁ - KG	9.500	KG
218	ABÓBORA VERDE COMUM - KG	17.000	KG
219	ABÓBORA VERDE MENINA - KG	6.000	KG
220	ALHO NACIONAL DESCASCADO - KG	6.000	KG
221	ALHO PORÓ - KG	500	KG
222	BATATA BOLINHA - KG	24.000	KG
223	BATATA DOCE - KG	1.200	KG
224	BATATA INGLESA - KG	48.000	KG
225	BERINJELA - KG	6.000	KG

226	BETERRABA - KG	12.000	KG
227	CARÁ - KG	1.200	KG
228	CEBOLA NACIONAL - KG	35.000	KG
229	CENOURA - KG	30.000	KG
230	CHUCHU - KG	20.000	KG
231	GENGIBRE - KG	200	KG
232	GUARIROBA PRÉ - COZIDA EM CONSERVA - KG	4.000	KG
233	JILÓ - KG	7.000	KG
234	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA - KG	7.200	KG
235	MANDIOCA RALADA - KG	2.500	KG
236	MILHO VERDE ESPIGA - UND	500	UND
237	MILHO VERDE IN NATURA PICADO - KG	5.000	KG
238	PEPINO COMUM - KG	4.800	KG
239	PEPINO JAPONÊS - KG	4.800	KG
240	PIMENTA DE CHEIRO - KG	2.400	KG
241	PIMENTA DEDO DE MOÇA - KG	240	KG
242	PIMENTÃO AMARELO - KG	2.400	KG
243	PIMENTÃO VERDE - KG	4.800	KG
244	PIMENTÃO VERMELHO - KG	2.400	KG
245	QUIABO - KG	4.800	KG
246	RABANETE - KG	4.200	KG
247	TOMATE CEREJA - KG	2.000	KG
248	TOMATE LONGA VIDA - KG	50.000	KG
249	TOMATE SALADETE - KG	50.000	KG
250	VAGEM - KG	2.400	KG
FRUTAS – SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
251	ABACATE COMUM - KG	50	KG
252	ABACAXI PÉROLA - KG	3.000	KG
253	AMEIXA NACIONAL - KG	50	KG
254	BANANA DA TERRA - KG	120	KG
255	BANANA MARMELO - KG	60	KG
256	BANANA NANICA - KG	60	KG
257	BANANA PRATA - KG	4.000	KG
258	CEREJA - KG	15	KG
259	KIWI NACIONAL - KG	30	KG
260	LARANJA PERA - KG	3.000	KG
261	LIMÃO SICILIANO - KG	30	KG
262	LIMÃO TAITI - KG	2.500	KG
263	MAÇÃ ARGENTINA - KG	30	KG
264	MAÇÃ NACIONAL FUJI - KG	700	KG
265	MAÇÃ VERDE - KG	30	KG
266	MAMÃO FORMOSA - KG	540	KG
267	MAMÃO PAPAYA - KG	100	KG

268	MANGA TOMMYS - KG	280	KG
269	MARACUJA AZEDO - KG	50	KG
270	MELANCIA - KG	3.500	KG
271	MELÃO AMARELO COMUM - KG	150	KG
272	MORANGO - KG	60	KG
273	NECTARINA NACIONAL - KG	200	KG
274	PERA NACIONAL - KG	40	KG
275	PERA PORTUGUESA - KG	40	KG
276	PESSEGO NACIONAL - KG	40	KG
277	TANGERINA PONKAM - KG	450	KG
278	UVA BENITAKA - KG	15	KG
279	UVA CRIMSON NACIONAL - KG	20	KG
280	UVA ITÁLIA - KG	40	KG
281	UVA RUBI - KG	40	KG
282	UVA THOMPSON - KG	15	KG
VERDURAS – SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
283	ACELGA - KG	60	KG
284	AGRIÃO - KG	190	KG
285	ALFACE - KG	800	KG
286	ALMEIRÃO - KG	120	KG
287	BRÓCOLIS NINJA - KG	60	KG
288	CEBOLINHA - KG	240	KG
289	CHICORIA - KG	60	KG
290	COENTRO - KG	100	KG
291	COUVE FLOR - KG	50	KG
292	COUVE MANTEIGA - KG	240	KG
293	HORTELÃ - KG	30	KG
294	MANJERICÃO - KG	30	KG
295	MOSTARDA - KG	80	KG
296	REPOLHO BRANCO - KG	240	KG
297	REPOLHO ROXO - KG	120	KG
298	RÚCULA - KG	200	KG
299	SALSA - KG	60	KG
300	SALSÃO - KG	40	KG
LEGUMES – SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
301	ABOBORA JAPONESA KABUTIA – KG	500	KG
302	ABOBORA VERDE COMUM - KG	250	KG
303	ABOBORA VERDE MENINA - KG	250	KG
304	ALHO NACIONAL DESCASCADO - KG	290	KG
305	ALHO PORÓ - KG	15	KG
306	BATATA BOLINHA - KG	30	KG
307	BATATA DOCE - KG	160	KG

308	BATATA INGLESA - KG	2.400	KG
309	BERINJELA - KG	120	KG
310	BETERRABA - KG	360	KG
311	CARÁ - KG	60	KG
312	CEBOLA NACIONAL - KG	3.500	KG
313	CENOURA - KG	900	KG
314	CHUCHU - KG	480	KG
315	GENGIBRE - KG	50	KG
316	GUARIROBA PRE - COZIDA EM CONSERVA - KG	120	KG
317	INHAME - KG	60	KG
318	JILÓ - KG	70	KG
319	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA - KG	700	KG
320	MILHO VERDE ESPIGA - UND	2.000	UND
321	PEPINO COMUM - KG	75	KG
322	PEPINO JAPONES - KG	75	KG
323	PIMENTA BODE - KG	40	KG
324	PIMENTA CUMARI - KG	20	KG
325	PIMENTA DE CHEIRO - KG	80	KG
326	PIMENTA DEDO DE MOÇA - KG	40	KG
327	PIMENTÃO AMARELO - KG	70	KG
328	PIMENTÃO VERDE - KG	70	KG
329	PIMENTÃO VERMELHA - KG	70	KG
330	QUIABO - KG	100	KG
331	RABANETE - KG	15	KG
332	TOMATE CEREJA - KG	100	KG
333	TOMATE LONGA VIDA - KG	8.000	KG
334	TOMATE SALADETE - KG	500	KG
335	VAGEM - KG	80	KG
FRUTAS – SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
336	ABACATE COMUM - KG	60	KG
337	ABACAXI PÉROLA - KG	150	KG
338	AMEIXA NACIONAL - KG	30	KG
339	BANANA DA TERRA - KG	240	KG
340	BANANA NANICA - KG	40	KG
341	BANANA PRATA - KG	800	KG
342	LARANJA PÊRA - KG	1080	KG
343	LIMÃO SICILIANO - KG	160	KG
344	LIMÃO TAITI - KG	750	KG
345	MAÇA ARGENTINA - KG	40	KG
346	MAÇÃ NACIONAL FUJI - KG	900	KG
347	MAÇÃ VERDE - KG	40	KG
348	MAMÃO FORMOSA - KG	750	KG
349	MAMÃO PAPAYA - KG	60	KG

350	MANGA TOMMYS - KG	85	KG
351	MARACUJA AZEDO - KG	40	KG
352	MELANCIA - KG	160	KG
353	MELÃO AMARELO COMUM - KG	30	KG
354	MORANGO - KG	350	KG
355	NECTARINA NACIONAL - KG	50	KG
356	PÊRA NACIONAL - KG	50	KG
357	PÊSSEGO NACIONAL - KG	50	KG
358	TANGERINA PONKAN - KG	50	KG
359	UVA BENITAKA - KG	15	KG
360	UVA CRIMSON NACIONAL - KG	20	KG
361	UVA ITÁLIA - KG	40	KG
362	UVA RUBI - KG	40	KG
363	UVA THOMPSON - KG	15	KG
VERDURAS – SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
364	ACELGA - KG	60	KG
365	ALFACE - KG	100	KG
366	BROCOLIS NINJA - KG	90	KG
367	CEBOLINHA - KG	1.080	KG
368	COENTRO - KG	20	KG
369	COUVE FLOR - KG	150	KG
370	COUVE MANTEIGA - KG	200	KG
371	HORTELÃ - KG	72	KG
372	MANJERICÃO - KG	90	KG
373	REPOLHO BRANCO - KG	100	KG
374	REPOLHO ROXO - KG	100	KG
375	RUCULA - KG	144	KG
376	SALSA - KG	60	KG
LEGUMES – SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
377	ABÓBORA JAPONESA KABUTIÁ - KG	100	KG
378	ABÓBORA VERDE COMUM - KG	100	KG
379	ALHO NACIONAL DESCASCADO - KG	200	KG
380	ALHO PORÓ - KG	40	KG
381	BATATA DOCE - KG	72	KG
382	BATATA INGLESA - KG	400	KG
383	BERINJELA - KG	100	KG
384	BETERRABA - KG	50	KG
385	CEBOLA NACIONAL - KG	900	KG
386	CENOURA - KG	500	KG
387	CHUCHU - KG	100	KG
388	GENGIBRE - KG	10	KG
389	GUARIROBA PRÉ-COZIDA EM CONSERVA - KG	100	KG

390	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA - KG	600	KG
391	MILHO VERDE ESPIGA - UND	2.500	UND
392	PEPINO JAPONÊS - KG	10	KG
393	PIMENTA BODE - KG	30	KG
394	PIMENTA DE CHEIRO - KG	40	KG
395	PIMENTÃO AMARELO - KG	60	KG
396	PIMENTÃO VERDE - KG	60	KG
397	PIMENTÃO VERMELHO - KG	60	KG
398	QUIABO - KG	60	KG
399	TOMATE CEREJA - KG	100	KG
400	TOMATE SALADETE - KG	2.500	KG
401	VAGEM - KG	60	KG
FRUTAS – SESC CAMPINAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
402	ABACATE COMUM - KG	10	KG
403	ABACAXI PÉROLA - KG	10	KG
404	AMEIXA NACIONAL - KG	10	KG
405	BANANA - KG	225	KG
406	LARANJA PÊRA – KG	40	KG
407	LIMÃO TAITI – KG	15	KG
408	MAÇA ARGENTINA - KG	10	KG
409	MAÇÃ NACIONAL FUJI - KG	10	KG
410	MAMÃO FORMOSA - KG	30	KG
411	MANGA TOMMYS - KG	30	KG
412	MARACUJA AZEDO - KG	20	KG
413	MELANCIA - KG	60	KG
414	MELÃO AMARELO COMUM - KG	30	KG
415	MORANGO - KG	30	KG
416	PÊRA NACIONAL - KG	30	KG
417	TANGERINA PONKAM - KG	30	KG
418	UVA BENITAKA - KG	30	KG
VERDURAS – SESC CAMPINAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
419	CEBOLINHA - KG	5	KG
420	COENTRO - KG	5	KG
421	HORTELÃ - KG	5	KG
422	MANJERICÃO - KG	5	KG
423	SALSA - KG	5	KG
LEGUMES – SESC CAMPINAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
424	BERINJELA - KG	20	KG
425	CEBOLA NACIONAL - KG	10	KG
426	CENOURA - KG	10	KG
427	PIMENTA BODE - KG	5	KG
428	PIMENTA DEDO DE MOÇA - KG	5	KG

429	PIMENTÃO AMARELO - KG	10	KG
430	PIMENTÃO VERDE - KG	10	KG
431	TOMATE CEREJA - KG	15	KG
432	TOMATE LONGA VIDA - KG	15	KG
FRUTAS – SESC MESA BRASIL			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
433	ABACAXI PEROLA - KG	50	KG
434	ABACATE COMUM – KG	30	KG
435	BANANA PRATA - KG	50	KG
436	LARANJA PERA - KG	30	KG
437	LIMÃO TAITI - KG	30	KG
438	MAÇÃ NACIONAL FUJI - KG	30	KG
439	MAMÃO FORMOSA - KG	50	KG
440	MANGA TOMMYS - KG	50	KG
441	MARACUJA AZEDO - KG	35	KG
442	MELANCIA - KG	50	KG
443	MELÃO AMARELO COMUM - KG	50	KG
444	MORANGO - KG	30	KG
445	TANGERINA PONKAM - KG	50	KG
446	UVA ITÁLIA - KG	30	KG
VERDURAS – SESC MESA BRASIL			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
447	CEBOLINHA - KG	30	KG
448	COENTRO - KG	30	KG
449	COUVE FLOR - KG	50	KG
450	COUVE MANTEIGA - KG	30	KG
451	REPOLHO BRANCO - KG	50	KG
452	REPOLHO ROXO - KG	30	KG
453	SALSA - KG	30	KG
LEGUMES – SESC MESA BRASIL			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
454	ABOBORA JAPONESA KABUTIA – KG	50	KG
455	ABOBORA VERDE COMUM - KG	50	KG
456	ALHO NACIONAL DESCASCADO - KG	15	KG
457	BATATA DOCE - KG	50	KG
458	BATATA INGLESA - KG	50	KG
459	BERINJELA - KG	30	KG
460	BETERRABA - KG	30	KG
461	CEBOLA NACIONAL - KG	50	KG
462	CENOURA - KG	50	KG
463	CHUCHU - KG	30	KG
464	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA - KG	50	KG
465	MILHO VERDE ESPIGA - UND	150	UND

466	PIMENTA DE CHEIRO - KG	10	KG
467	PIMENTÃO VERDE - KG	20	KG
468	TOMATE SALADETE - KG	50	KG

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

3.1.1. ABACAXI PÉROLA – KG Itens: 14, 69, 122, 173, 252, 337, 403 e 433

De primeira qualidade, fruto de tamanho médio, limpo, firmes e íntegros; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.

3.1.2. ABACATE COMUM – KG Itens: 68, 172, 251, 336, 402 e 434

De primeira qualidade, in natura, variedade comum, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

3.1.3. ABOBORA JAPONESA KABUTIÁ – KG Itens: 42, 97, 155, 217, 301, 377 e 454

De primeira qualidade, deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.

3.1.5. ABÓBORA VERDE MENINA – KG Item: 43, 219, 303

Cor e odor próprio de cada espécie, fresco, sem defeitos, intactos, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, com ausência de danos físicos e mecânicos.

3.1.4. ABÓBORA VERDE COMUM – KG Itens: 98, 218, 308, 378 e 455

De primeira qualidade, de tamanho médio, firme, sem rachaduras, manchas e machucados, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, com ausência de danos físicos e mecânicos.

3.1.5. ACELGA – KG Itens: 28, 84, 199, 283 e 364

De primeira qualidade. Compactada, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.

3.1.6. AGRIÃO – KG Itens 29, 85, 145, 200 e 284

De primeira qualidade, com folhas integras, livre de fungos, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidades, raízes, parasitas, larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.

3.1.7. ALFACE – KG Itens: 10, 30, 86, 146, 201, 285 e 365

Alface americana, crespa ou lisa de primeira qualidade, fresca, firme intacta, bem formada, repolhuda, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.

3.1.8. ALHO PORÓ – KG Itens: 221, 305 e 380

Padrão médio, uniforme, de qualidade, cilíndrico, com folhas verdes e firmes sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho, isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve ser adquirido em quilograma (kg).

3.1.9. ALHO NACIONAL DESCASCADO – KG Itens: 44, 99, 156, 220, 304, 379 e 456

Nacional, de primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem lesões. Tamanho e coloração uniformes, sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra, raízes. Devem ser descascados.

Embalagem: Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.

3.1.10. AMEIXA NACIONAL – KG Itens: 01, 15, 123, 174, 253, 338 e 404

De primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica, aroma, cor e sabor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido, uniforme e grau de maturação que suporte ao transporte e manuseio.

3.1.11. ALMEIRÃO – KG Itens: 202 e 286

De primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra e raízes.

3.1.12. BANANA DA TERRA – KG Itens: 70, 124, 175, 254 e 339

De primeira qualidade, madura, mas não passada, firme com casca, polpas íntegras, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.13. BANANA MARMELO – KG Itens: 176 e 255

De primeira qualidade, madura, mas não passada, firme com casca, polpas íntegras, sem cicatrizes amassados ou lesões. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.14. BANANA NANICA – KG Itens: 71, 125, 177, 256 e 340

De primeira qualidade, de tamanho médio, firme, sem rachaduras, nível médio de amadurecimento e sem manchas. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.15. BANANA PRATA – KG Itens: 02, 16, 72, 126, 178, 257, 341, 405 e 435

De primeira qualidade, fruta médio, limpa, íntegra, firme e sem manchas. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes.

3.1.16. BATATA BOLINHA – KG Itens: 100, 157, 222 e 306

De primeira qualidade. Mini batata, tubérculo in natura, livre de umidade externa, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão, isenta de cortes e contusões. Sem sujidades, livres de manchas, pontos escuros, sem brotos ou cor esverdeada, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos mecânicos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.

3.1.17. BATATA INGLESA – KG Itens: 46, 102, 158, 224, 308, 382 e 458

Tubérculo de primeira qualidade, in natura, lavada, lisa, na cor característica do produto e com casca fina, sem rachaduras ou cortes, tamanhos uniformes, devendo ser bem desenvolvido com tamanho típico da variedade, com peso unitário entre 150 a 200 g. Sem sujidades, livres de manchas, pontos escuros, sem brotos ou cor esverdeada, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos mecânicos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.

3.1.18. BATATA DOCE – KG Itens: 45, 101, 223, 307, 381 e 457

De primeira qualidade, formato uniforme, sem danos mecânicos, sem furos de pragas, com característica de vegetal firme e íntegro, livre de podridão e manchas. Sem sujidades, livres de

manchas, pontos escuros, sem brotos ou cor esverdeada, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos mecânicos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.

3.1.19. BERINJELA – KG Itens: 47, 103, 225, 309, 383, 424 e 459

De primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica, aroma, cor e sabor próprios da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.20. BETERRABA – KG Itens: 48, 104, 147, 203, 226, 310, 384 e 460

De primeira qualidade, tamanho de médio a grande, casca lisa sem indício de germinação, isenta de sujidade e objetos estranhos. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.21. BRÓCOLIS NINJA – KG Itens: 31, 87, 287 e 366

De primeira qualidade, deverá ser fresco, livre de podridão e manchas pretas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte (rachaduras e cortes). Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.22. CARÁ – KG Itens: 49, 227 e 311

De primeira qualidade, firme, íntegro. Não pode estar ressecado nem apresentar manchas escuras. Sem sujidades, livres de manchas, pontos escuros, sem brotos ou cor esverdeada, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos mecânicos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.

3.1.23. CEBOLA NACIONAL – KG Itens: 50, 105, 159, 228, 312, 385, 425 e 461

De primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, com características íntegras.

3.1.24. CEBOLINHA – KG Itens: 32, 88, 148, 204, 288, 367, 419 e 447

De primeira qualidade, fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente com acondicionamento em maços de aproximadamente 1,5 kg.

3.1.25. CENOURA – KG Itens: 11, 51, 106, 160, 229, 313, 386, 426 e 462

De primeira qualidade, sem folhas, com tamanho e coloração uniforme, com casca sã, sem rupturas. Deve estar suficientemente desenvolvida. Não podendo estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.26. CEREJA – KG Itens: 179 e 258

De primeira qualidade, fruta in natura, limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, características à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações, bem desenvolvidas. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o

consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.27. CHICÓRIA – KG Item: 205 e 289

De primeira qualidade, fresco, apresentando tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas. As folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros.

3.1.28. COENTRO – KG Itens: 33, 89, 149, 206, 290, 368, 420 e 448

De primeira qualidade. Planta herbácea, utilizada para condimentar preparações. Folhas cheirosas, verdes, com textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas, murchas e estragadas.

3.1.29. COUVE-FLOR – KG Itens: 34, 90, 150, 207, 291, 369 e 449

De primeira qualidade. Bem redondo, fresco, com talos firmes, sem espaços entre os buquês. Deverão estar frescos, sãs, inteiros, limpos, bem desenvolvidos, sem manchas escuras, de cor verde uniforme. Não serão permitidos defeitos que afetam a sua conformação e aparência. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.30. COUVE MANTEIGA – KG Itens: 35, 91, 151, 208, 292, 370 e 450

De primeira qualidade, tipo manteiga, fresca, firme e intacta, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem lesões de origem física ou mecânica oriundo do manuseio e transporte, perfurações, sujidades, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.

3.1.31. CHUCHU – KG Itens: 52, 107, 161, 230, 314, 387 e 463

De primeira qualidade, verde, novo, sem brotos, de tamanho médio, não poderão estar murchos, devem estar com casca sã. Estarem suficientemente desenvolvidos. Não apresentar qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isento de partes pútridas. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.32. GUARIROBA PRÉ-COZIDA EM CONSERVA – KG Itens: 232, 316 e 389

Palmito de primeira qualidade caracterizado pelo gosto amargo. A guariroba deve ser fatiada, pré-cozida e estar em conserva. A acidificação da salmoura deverá ser feita com ácido cítrico, ácidos orgânicos, láctico, tartárico, acético, málico ou outros permitidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Embalagem: Saco de polietileno, pesando 0,5 a 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.

3.1.33. GENGIBRE – KG Itens: 162, 231, 315 e 388

De primeira qualidade, com aparência de fresco, claro e firme. Não pode estar ressecado nem apresentar manchas escuras. Deverá ser entregue em Kg. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.34. HORTELÃ – KG Itens: 36, 92, 152, 209, 293, 371 e 421

De primeira qualidade. Hortaliça fresca, com folhas vivas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.

3.1.35. INHAME – KG Itens: 53, 108 e 317

De primeira qualidade, tamanho de médio a grande consistência firme, sem indicio de germinação e isento de sujidade, livres de manchas, pontos escuros, sem brotos ou cor esverdeada, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos mecânicos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.

3.1.36. JILÓ – KG Itens: 54, 233 e 318

De primeira qualidade, redondo tipo extra, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado

de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.37. KIWI NACIONAL – KG Itens: 180 e 259

De primeira qualidade, frutas bem formadas, com polpa firme e intacta, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes. Isenta de danos profundos, insetos, parasitas, bem como danos por estes provocados. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.38. LARANJA PERA – KG Itens: 03, 17, 73, 127, 181, 260, 342, 406 e 436

De primeira qualidade, com grau de maturação tal que lhes permita transporte, manipulação e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.

3.1.39. LIMÃO SICILIANO – KG Itens: 74, 128, 261 e 343

De primeira qualidade, com maturação adequada para consumo, apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas textura, tamanho unitário de 5 a 6 cm de diâmetro e consistência de fruta fresca. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.40. LIMÃO TAITI – KG Itens: 04, 18, 75, 129, 182, 262, 344, 407 e 437

De primeira qualidade, com maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.41. MAÇÃ ARGENTINA – KG Itens: 130, 183, 263, 345 e 408

Cor e odor próprio de cada espécie, fresco, sem defeitos, intactos, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, com ausência de danos físicos e mecânicos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.42. MAÇÃ NACIONAL FUJI – KG Itens: 05, 19, 76, 131, 184, 264, 346, 409 e 438

De primeira qualidade, fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de resíduos de fertilizantes.

3.1.43. MAÇÃ VERDE – KG Itens: 132, 265 e 347

De primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas. Apresentando tamanho uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e frescas. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou mecânica, deve ser isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa e livre de resíduos de fertilizantes. O transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

3.1.44. MAMÃO FORMOSA – KG Itens: 06, 20, 77, 133, 185, 266, 348, 410 e 439

De primeira qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras. Deve ser fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície

externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.

3.1.45. MAMÃO PAPAYA – KG Itens: 267 e 349

De primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.46. MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA – KG Itens: 55, 109, 163, 234, 319, 390 e 464

De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.

Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.

3.1.47. MANDIOCA RALADA – KG Itens: 13 e 235

Mandioca crua de primeira qualidade ralada, deverá conter nos ingredientes 100% de mandioca, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.

Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, congelada, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.

3.1.48. MANGA TOMMYS – KG Itens: 21, 78, 134, 186, 268, 350, 411 e 440

De primeira qualidade, frutas bem formadas, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes. Isenta de danos profundos, insetos, parasitas, bem como danos por estes provocados. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.49. MANJERICÃO – KG Itens: 37, 93, 210, 294, 372 e 422

De primeira qualidade, fresco, sem defeitos, com folhas verdes, tamanho, coloração uniformes e típicos da variedade, sem traços de descoloração, turgescentes, firme e intacto, devendo ser bem desenvolvidos, verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas sadias.

3.1.50. MARACUJÁ AZEDO – KG Itens: 79, 135, 187, 269, 351, 412 e 441

De primeira qualidade, deve ter casca lisa e brilhante, não apresentar manchas escuras ou rachaduras, nem estar murchos, não podem possuir imperfeições. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.51. MELANCIA – KG Itens: 22, 80, 136, 188, 270, 352, 413 e 442

De primeira qualidade, deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.52. MELÃO AMARELO COMUM – KG Itens: 23, 137, 189, 271, 353, 414 e 443

De primeira qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvido e maduro, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de

maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.53. MILHO VERDE ESPIGA – UND Itens: 56, 110, 164, 236, 320, 391 e 465

Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, sem palha, com coloração dos grãos amarelo forte. Grãos íntegros, inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.

Embalagem: Saco de polietileno contendo composição nutricional, com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.

3.1.54. MILHO VERDE IN NATURA PICADO – KG Item: 237

De primeira qualidade, grãos inteiros, íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante e cristalino e sabor característicos. O milho verde deve ser in natura, estar picado e congelado a -12 °C.

Embalagem: Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.

3.1.55. MORANGO – KG Itens: 24, 81, 138, 190, 272, 354, 415 e 444

De primeira qualidade, frutas bem formadas, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes. Isenta de danos profundos, insetos, parasitas, bem como danos por estes provocados. Cor: vermelho brilhante. Bem desenvolvido e grau de maturação adequado. Deve ter pouco tempo de estocagem. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.56. MOSTARDA – KG Itens: 211 e 295

De primeira qualidade, fresco, sem defeitos, com folhas verdes, tamanho e coloração uniformes e típicos da variedade, sem traços de descoloração, turgescentes, firme e intacto, devendo ser bem desenvolvidos, verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas sadias.

3.1.57. NECTARINA NACIONAL – KG Itens: 139, 191, 273 e 355

De primeira qualidade, maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, isenta de machucados. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.58. PEPINO COMUM – KG Itens: 238 e 321

De primeira qualidade, verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.59 PEPINO JAPONÊS – KG Itens: 57, 111, 239, 322 e 392

De primeira qualidade, verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.60. PÊRA NACIONAL – KG Itens: 07, 25, 140, 192, 274, 356 e 416

De primeira qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de insetos, sem imperfeições, apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições

adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.61. PERA PORTUGUESA – KG Item: 275

De primeira qualidade, fruta médio com tamanho mínimo de 30 cm, limpa, íntegra, firme e sem manchas. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes.

3.1.62. PÊSSEGO NACIONAL – KG Itens: 141, 193, 276 e 357

Cor e odor próprio de cada espécie, fresco, sem defeitos, intactos, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, com ausência de danos físicos e mecânicos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.63. PIMENTA DE CHEIRO – KG Itens: 60, 113, 166, 240, 325, 394 e 466

De primeira qualidade, deverá ser fresco, livre de podridão e manchas pretas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte (rachaduras e cortes). Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.64. PIMENTA DEDO DE MOÇA – KG Itens: 114, 241, 326 e 428

De primeira qualidade, deverá ser fresco, livre de podridão e manchas pretas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte (rachaduras e cortes). Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.65. PIMENTÃO AMARELO – KG Itens: 61, 115, 167, 242, 327, 395 e 429

De primeira qualidade, vegetal firme, textura íntegra e consistência de vegetal fresco. Tamanho e coloração uniformes sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.66. PIMENTÃO VERDE – KG Itens: 62, 116, 168, 243, 328, 396, 430 e 467

De primeira qualidade, vegetal firme, textura íntegra e consistência de vegetal fresco. Tamanho e coloração uniformes sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.67. PIMENTÃO VERMELHO – KG Itens: 63, 117, 169, 244, 329 e 397

De primeira qualidade, vegetal firme e íntegra textura e consistência de vegetal fresco. Tamanho e coloração uniformes sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.68. PIMENTA BODE – KG Itens: 58, 112, 165, 323, 393 e 427

De primeira qualidade, deverá ser fresco, livre de podridão e manchas pretas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte (rachaduras e cortes). Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação,

o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.69. PIMENTA CUMARI – KG Itens: 59 e 324

De primeira qualidade, deverá ser fresco, livre de podridão e manchas pretas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte (rachaduras e cortes). Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.70. QUIABO – KG Item: 64, 118, 245, 330 e 398

De primeira qualidade, liso, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte (rachaduras e cortes). Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.71. RABANETE – KG (Itens: 246 e 331)

De primeira qualidade, suficientemente desenvolvido, compacta e firme. É indispensável uniformidade na coloração. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau de ideal no desenvolvimento do tamanho e aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não conterem substâncias terrosas. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Estarem livres de enfermidades e lesões de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças, isenta de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca.

3.1.72. REPOLHO BRANCO – KG Itens: 38, 94, 212, 296, 373 e 451

De primeira qualidade, branco, liso, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo, podado, bem desenvolvido com talo compacto e claro. Isento de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do transporte. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades. Firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.

3.1.73. REPOLHO ROXO – KG Itens: 39, 95, 213, 297, 374 e 452

De primeira qualidade, com coloração roxa, liso, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo, podado, bem desenvolvido com talo compacto e claro. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades. Firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.

3.1.74. RÚCULA – KG Itens: 40, 96, 153, 214, 298 e 375

De primeira qualidade crespa ou lisa, fresca, firme intacta, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas, livres da maior parte possível de terra, raízes e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.

3.1.75. SALSA – KG Itens: 41, 154, 215, 299, 376, 423 e 453

De primeira qualidade, fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, de colheita recente com acondicionamento em maços de aproximadamente 1,5 kg.

3.1.76. SALSÃO – KG Itens: 216 e 300

De primeira qualidade, fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, de colheita recente.

3.1.77. TANGERINA PONKAM – KG Itens: 08, 26, 82, 194, 277, 358, 417 e 445

De primeira qualidade, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Colheita recente.

3.1.78. TOMATE CEREJA – KG Itens: 65, 119, 170, 247, 332, 399 e 431

De primeira qualidade, firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão ou passado. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.79. TOMATE LONGA VIDA – KG Itens: 12, 248, 333 e 432

De primeira qualidade, fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de resíduos de fertilizantes.

3.1.80. TOMATE SALADETE – KG Itens: 66, 120, 171, 249, 334, 400 e 468

De primeira qualidade, tipo saladete, tamanho comercial, firme, com parcial de amadurecimento. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de resíduos de fertilizantes.

3.1.81. UVA BENITAKA – KG Itens: 27, 83, 195, 278, 359 e 418

De primeira qualidade, com semente, limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína cera que recobre os grãos. Isenta de danos profundos. Cor: avermelhado ao roxo claro, uniforme, bem desenvolvida e grau de maturidade adequada. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.82. UVA ITÁLIA – KG Itens: 196, 280, 361 e 446

De primeira qualidade, com semente, limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína cera que recobre os grãos. Isenta de danos profundos. Cor: verde claro, uniforme, bem desenvolvida e grau de maturidade adequado. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.83. UVA RUBI – KG Itens: 143, 197, 281 e 362

Cor e odor próprio de cada espécie, fresco, sem defeitos, intactos, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, com ausência de danos físicos e mecânicos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

3.1.84. UVA THOMPSON – KG Itens: 144, 198, 282 e 363

Cor e odor próprio de cada espécie, fresco, sem defeitos, intactos, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, com ausência de danos físicos e mecânicos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo

3.1.85. UVA CRIMSON NACIONAL – KG Itens: 09, 142, 279 e 360

De primeira qualidade, uva sem semente, limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína cera que recobre os grãos. Isenta de danos profundos. Cor: esverdeada ou do avermelhado ao roxo claro, com diferentes graus de saturação, bem desenvolvida e grau de maturidade adequado. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

3.1.86. VAGEM – KG Itens: 67, 121, 250, 335 e 401

De primeira qualidade, nova, tenra, cor uniforme, quebrável, livre de manchas ou envelhecidas. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1. Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento desta licitação será feito pelo critério **menor preço por item**.

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, de acordo com as necessidades das unidades do Sesc Goiás, durante o período de 12 (doze) meses. Os pedidos serão feitos pela nutricionista e/ou responsável da unidade requisitante, por e-mail ou telefone, e também mediante visita de representante do fornecedor.

5.2. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 03 (três) dias corridos, após solicitação da contratante sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

5.3. Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, no prazo máximo de 01 (um) dia após a notificação de desacordo.

5.4. As quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

5.5. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e instrução Normativa Nº 9, de 12 de novembro de 2002.

5.6. As embalagens devem estar de acordo à Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002, onde define que: “as embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas in natura devem atender, sem prejuízo das exigências dispostas nas demais legislações específicas, aos seguintes requisitos: devem ser mantidas íntegras e higienizadas, podem ser descartáveis ou retornáveis; as retornáveis devem ser resistentes ao manuseio a que se destinam, às operações de higienização e não devem se constituir em veículos de contaminação; devem estar de acordo com as disposições específicas referentes às Boas Práticas de Fabricação, ao uso apropriado e às normas higiênico-sanitárias relativas a alimentos”.

5.7. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, que poderá ser solicitado no ato da entrega, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene. As temperaturas dos produtos serão monitoradas no momento do recebimento.

5.8. A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1. Sesc Cidadania (CNPJ: 03.671.444/0009-02)

Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224 - Jardim América. CEP: 74.270-030, Goiânia, Goiás.
Horários de funcionamento: segunda a sexta-feira - 8h às 16h. Fone: (62) 3250-8071 ou (62) 3250-808. Contato: Malvina.

6.2. Sesc Anápolis (CNPJ: 03.671.444/0006-51 I.E.: ISENTO)

Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n – Bairro Jundiáí, Anápolis, Goiás. Tel.: (62) 3902-6900 / 3902-6901. Horários de Funcionamento: 08h às 17h (segunda à sábado). Contato: Helen ou Jarlene.

6.3. Sesc Universitário (CNPJ: 03.671.444/0002-28 I.E.: ISENTO)

Endereço: Avenida Universitária, nº 1749 – Setor Universitário, Goiânia, Goiás. Tel.: (62) 3522-6166 / 3522-6106. Horários de Funcionamento: 08h às 17h (segunda à sexta-feira). Contato: Genystela.

6.4. Pousada Sesc Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38)

Endereço: Rua dos Pireneus, nº 45 – Bairro Centro, Pirenópolis, Goiás. Tel.: (62) 3331-1383.
Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 16h (sábado e domingo).
Contato: Kamila.

6.5. Sesc Caldas Novas (CNPJ: 03.671.444/0008-13)

Endereço: Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 – Bairro do Turista I, Caldas Novas, Goiás. Tel.: (64) 3455-9400. Horários de Funcionamento: 08h às 12h e 14h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 12h (sábado). Contato: Érika.

6.6. Sesc Façalville (CNPJ: 03.671.444/0005-70 I.E.: ISENTO)

Endereço: Avenida Ipanema, nº 1.600 Qd. 234 e 235 – Setor Façalville, Goiânia, Goiás. Tel.: (62) 3522-6319 / 3522-6311. Horários de Funcionamento: 08h às 16h (segunda à sexta-feira). Contato: Ana Paula.

6.7. Sesc Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90 I.E.: ISENTO)

Rua 15, esquina com a Rua 19 - Centro. CEP: 74030-090, Goiânia, Goiás. Fone: (62)3933-1741 ou (62)3933-1742. Horários de funcionamento: 7h às 20h segunda a sexta-feira, 8h às 16h sábado. Contato: Larissy.

6.8. Sesc Campinas (CNPJ: 03.671.444/0003-09)

Av. Rio Grande do Sul, nº 123 – Setor Campinas. CEP: 74520-070, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 8h às 16h de segunda à sexta-feira. Fone: (62) 3522-6425. Contato: Camila.

6.9. Sesc Mesa Brasil (CNPJ: 03.671.444/0011-19)

Av Vera Cruz Quadra 45-A Lote 01 A 07 - Jardim Guanabara. CEP: 74.675-830, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: segunda a sexta-feira - 8h às 17h. Fone: (62) 3522-9503. Contato: Viviane.

7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.1. Documentos relativos à HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,
- b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.
- c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:
 1. Cópia da cédula de identidade do representante legal.
 2. Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

7.2. Documentos relativos à REGULARIDADE FISCAL

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d) Certidão Negativa de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- e) Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei (exceto para o Empresário Individual-MEI);

7.3. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

7.4. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame.

7.5. Documentos relativos à REGULARIDADE TRABALHISTA

- a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1.1. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as penalidades previstas, em caso de não cumprimento do estabelecido.
- 8.1.2. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao produto em decorrência do transporte.
- 8.1.3. Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas.
- 8.1.4. Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste Termo de Referência.
- 8.1.5. Cabe à contratada consultar com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega do produto especificado, não cabendo, portanto, a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte do fornecedor.
- 8.1.6. Cabe contratada responsabilizar-se por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- 8.1.7. As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa.

8.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 8.2.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc/GO.
- 8.2.2. A contratante realizará a conferência e a fiscalização na entrega do produto, assegurando-se da qualidade, quantidade e especificações do item solicitado.
- 8.2.3. Comunicar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído.
- 8.2.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme tópico 13. FISCALIZAÇÃO.
- 8.2.5. O Sesc reserva o direito de não receber os produtos em desacordo com as especificações e condições constantes neste termo.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 9.1. A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

10. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

- 10.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Sesc (DN), Departamento Regional do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos da Resolução 1.252/2012 (Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc).
- 10.2. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preço.
- 10.3. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens/serviços previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.
- 10.4. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.
- 10.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.
- 10.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.
- 10.7. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.
- 10.8. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

11. DA PROPOSTA

- 11.1. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;
- 11.2. Preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irrevogáveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto da presente licitação;
- 11.3. Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;

- 11.4. Valor total que será expresso em real e por extenso.
11.5. O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias;
11.6. A omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, será considerado o aceite a todas condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo ser alegado desconhecimento do mesmo;

12. DAS PENALIDADES

- 12.1. Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:
- 12.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:
- Advertência;
 - Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;
 - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 12.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:
- Advertência;
 - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e
 - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 12.2. As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa adjudicada.
- 12.3. Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.
- 12.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.
- 12.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 01 (um) dia corrido, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no tópico 12.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.
- 12.6. 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 aceite pelo Sesc.
- 12.7. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

13. FISCALIZAÇÃO

13.1. Sesc Cidadania

Fiscal: Francisca Malvina Feitosa O.
Nutricionista
Matrícula: 5027 CPF: 794.098.301-68

Suplente: Núbia Gomes Mendes
Assistente Administrativo
Matrícula: 10273 CPF: 027.109.931-39

13.2. Sesc Anápolis

Fiscal: David Wendher Soares Costa
Assistente Administrativo
Matrícula: 6962 CPF: 016.947.341-45

Suplente: Jarlene Santana Babosa
Assistente Administrativo
Matrícula: 9583 CPF: 789.425.781-87

13.3. Sesc Universitário

Fiscal: Genystela Medeiros de Araújo
Nutricionista
Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70

Suplente: Cléria Rodrigues de Souza
Assistente Administrativo
Matrícula: 2393 CPF: 775.763.141-68

13.4. Pousada Sesc Pirenópolis

Fiscal: Kamila Silva Pires
Nutricionista
Matrícula: 10846 CPF: 021.794.981-95

Suplente: Hilaria da Silva Modesto Oliveira
Assistente Técnico III
Matrícula: 5966 CPF: 859.926.901-15

13.5. Sesc Caldas Novas

Fiscal: Érika Neves da Costa
Chefe do Setor de Alimentação

Suplente: Hylla Rannyella Ribeiro S.
Nutricionista

Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

13.6. Sesc Façalville

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Nutricionista

Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36

13.7. Sesc Centro

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira Godoi
Assessor Técnico III/Nutricionista

Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08

13.8. Sesc Campinas

Fiscal: Camila Corrêa Spindler
Nutricionista

Matrícula: 6278 CPF: 707.514.471-53

13.9. Sesc Mesa Brasil

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso
Nutricionista

Matrícula: 9669 CPF: 047.865.091-40

Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

Suplente: Michelli Belo dos S. Ferreira
Assistente Administrativo

Matrícula: 5139 CPF: 004.410.371-94

Suplente: Matheus Carlos Campos
Assistente Administrativo IV
Matrícula: 9875 CPF: 054.383.331-30

Suplente: Luana Alves Maia
Auxiliar de Copa e Cozinha
Matrícula: 9055 CPF: 703.468.471-50

Suplente: Rulia Mayra Silva Ataíde
Assistente Administrativo
Matrícula: 6756 CPF: 020.530.841-46

14. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Helen Maria Alves de Lima Tkaczuk
Coordenadora Técnica de Nutrição

15. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Maria René V. Ramos

Chefe Adjunto da Seção de Planejamento de Compras

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 11 de maio de 2022