



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERENCIA GERAL – AQUISIÇÃO DE POLPAS E AÇAÍ PRONTO**  
**PARA CONSUMO PELO PERÍODO DE 6 MESES**

**1 . DEFINIÇÃO DO OBJETO**

A presente licitação destina-se a aquisição de POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS E AÇAÍ PRONTO PARA O CONSUMO ADICIONADO DE MORANGO OU BANANA CONGELADO ACOMPANHADO DE GRANOLA, para as unidades executivas do Sesc Goiás.

**2 . JUSTIFICATIVA**

São produtos que compõem o cardápio nas realizações refeições e lanches, sendo, portanto de uso contínuo nas unidades executivas do Sesc. As polpas de frutas serão utilizadas para o preparo de sucos nas refeições (desjejum, almoço e jantar) nas Unidades de hospedagem, no lanche das crianças da educação infantil e continuada, para o preparo de sucos e cremes a serem comercializados nas lanchonetes, para eventos/camarim e para produção do suco do lanche dos idosos. A quantidade estimada será para consumo pelo período de 06 meses.

	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS	7.000	SESC CIDADANIA
2	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS	7.000	
3	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS	3.000	
4	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS	3.000	
5	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS	1.000	

<b>6</b>	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADO - 100 GRAMAS	20.000	SESC CAMPINAS
<b>7</b>	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS	7.000	
<b>8</b>	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	1.000	
<b>9</b>	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	12.000	
<b>10</b>	AÇAI COM BANANA (250 UND) E AÇAI COM MORANGO (250 UND) EM POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G	500	
<b>11</b>	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS	250	
<b>12</b>	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS	250	
<b>13</b>	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS	250	
<b>14</b>	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADO - 100 GRAMAS	250	
<b>15</b>	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS	250	
<b>16</b>	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	250	PROGRAMA MESA BRASIL SESC
<b>17</b>	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS	100	
<b>18</b>	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS	100	
<b>19</b>	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS	80	
<b>20</b>	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS	100	

<b>21</b>	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADO - 100 GRAMAS	100	SESC PIRENÓPOLIS
<b>22</b>	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	90	
<b>23</b>	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS	1.500	
<b>24</b>	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS	1.800	
<b>25</b>	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS	1.200	
<b>26</b>	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS	1.800	
<b>27</b>	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS	1.500	
<b>28</b>	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 GRAMAS	900	
<b>29</b>	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS	1.500	
<b>30</b>	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADO - 100 GRAMAS	900	
<b>31</b>	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS	1.800	
<b>32</b>	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	800	
<b>33</b>	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	1.500	
<b>34</b>	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS	400	SESC ITUMBIARA
<b>35</b>	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS	800	
<b>36</b>	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS	300	

37	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS	400
38	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS	400
39	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADO - 100 GRAMAS	600
40	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS	800
41	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	600
42	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	400
43	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS	1.500
44	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS	2.500
45	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS	2.500
46	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS	2.000
47	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 GRAMAS	250
48	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS	2.000
49	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADO - 100 GRAMAS	2.000
50	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS	2.000
51	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	2.500
52	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS	1.200

SESC ANÁPOLIS

SESC  
JATAÍ

<b>53</b>	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADO - 100 GRAMAS	1.500
<b>54</b>	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS	1.200
<b>55</b>	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	1.500
<b>56</b>	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	1.200
<b>57</b>	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS	2.000
<b>58</b>	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS	1.000
<b>59</b>	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	750
<b>60</b>	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 GRAMAS	900
<b>61</b>	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS	500
<b>62</b>	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS	500
<b>63</b>	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADO - 100 GRAMAS	2.000
<b>64</b>	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS	500
<b>65</b>	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS	500
<b>66</b>	AÇAI COM BANANA POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G	522
<b>67</b>	AÇAI COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G	414

SESC CALDAS NOVAS

<b>68</b>	AÇAI TRADICIONAL POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G	498	SESC CALDAS NOVAS
<b>69</b>	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS	2.500	
<b>70</b>	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS	2.000	
<b>71</b>	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	6.000	
<b>72</b>	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 GRAMAS	2.000	
<b>73</b>	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS	5.000	
<b>74</b>	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS	5.000	
<b>75</b>	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADO - 100 GRAMAS	6.000	
<b>76</b>	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS	5.000	
<b>77</b>	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS	1.000	
<b>78</b>	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	2.500	
<b>79</b>	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS	2.500	
<b>80</b>	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 GRAMAS	1.000	
<b>81</b>	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 GRAMAS	2.000	
<b>82</b>	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS	1.000	
<b>83</b>	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS	800	

<b>84</b>	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS	750
<b>85</b>	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS	600
<b>86</b>	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS	500
<b>87</b>	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS	550
<b>88</b>	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADO - 100 GRAMAS	1.000
<b>89</b>	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS	750
<b>90</b>	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	400
<b>91</b>	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	600
<b>92</b>	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS	1.100
<b>93</b>	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS	3.000
<b>94</b>	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS	4.000
<b>95</b>	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS	3.000
<b>96</b>	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS	3.000
<b>97</b>	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADO - 100 GRAMAS	4.000
<b>98</b>	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS	2.000
<b>99</b>	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	4.000

SESC UNIVERSITÁRIO

<b>100</b>	AÇAI COM BANANA POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G	80
<b>101</b>	AÇAI COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G	80
<b>102</b>	AÇAI TRADICIONAL POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G	80
<b>103</b>	AÇAI COM BANANA POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G	200
<b>104</b>	AÇAI COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G	200
<b>105</b>	AÇAI TRADICIONAL POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G	200
<b>106</b>	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS	2.500
<b>107</b>	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS	3.000
<b>108</b>	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS	900
<b>109</b>	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS	3.000
<b>110</b>	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS	3.150
<b>111</b>	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS	3.000
<b>112</b>	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADO - 100 GRAMAS	3.750
<b>113</b>	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS	2.400
<b>114</b>	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	3.000

SESC FAIÇALVILLE

115	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	2.000	
-----	---	-------	--

### 3 . ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

#### **POLPA DE ABACAXI CONGELADA (Itens 01, 17, 23, 34, 43, 52, 65, 77, 82, 92 e 106)**

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do ABACAXI, preparado com frutas saudáveis, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características sensoriais:** A polpa de fruta deverá apresentar cor variando de branco a amarelo, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados). No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

**Embalagem primária:** plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra

possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **POLPA DE ACEROLA CONGELADA (Itens 02, 11, 18, 24, 35, 44, 62, 74, 83, 93 e 107)**

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível da ACEROLA, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características sensoriais:** A polpa de fruta deverá apresentar cor variando do amarelo ao vermelho, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados). No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

**Embalagem primária:** plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **POLPA DE CAJU CONGELADA (Itens 03, 12, 19, 26, 37, 45, 64, 76, 84, 94 e 109)**

Produto não fermentado e não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do pedúnculo do CAJU, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características sensoriais:** A polpa de fruta deverá apresentar cor variando de branco a amarelado, sabor levemente ácido e adstringente, aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados). No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

**Embalagem primária:** plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **POLPA DE CAJÁ CONGELADA (Itens 25, 36, 58, 70, 86 e 108)**

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do CAJÁ, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de

impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características sensoriais:** A polpa de fruta deverá apresentar cor amarelo, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados). No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

**Embalagem primária:** plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **POLPA DE GOIABA CONGELADA (Itens 04, 13, 20, 27, 38, 46, 79, 85, 95 e 110)**

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível da GOIABA, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características sensoriais:** A polpa de fruta deverá apresentar cor variando de branco a vermelho, sabor levemente ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá

conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados). No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

**Embalagem primária:** plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA (Itens 28, 47, 60 e 72)**

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível da GRAVIOLA, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características sensoriais:** A polpa de fruta deverá apresentar cor variando de branco a marfim, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, são e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados). No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

**Embalagem primária:** plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

#### **POLPA DE MANGA CONGELADA (Itens 05, 29, 48, 61, 73, 87, 96 e 111)**

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível da MANGA, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características sensoriais:** A polpa de fruta deverá apresentar cor amarela, sabor doce levemente ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados). No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

**Embalagem primária:** plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

**POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA (Itens 06, 14, 21, 30, 39, 49, 53, 63, 75, 88, 97 e 112)**

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do MARACUJÁ, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características sensoriais:** A polpa de fruta deverá apresentar cor variando do amarelo ao alaranjado, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados). No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

**Embalagem primária:** plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

**POLPA DE MORANGO CONGELADA (Itens 07, 15, 31, 40, 50, 54, 57, 69, 89, 98, 101 e 113)**

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do pedúnculo do MORANGO, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características sensoriais:** A polpa de fruta deverá apresentar cor variando de rosado a vermelho, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados). No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

**Embalagem primária:** plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra

possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **POLPA DE TAMARINDO CONGELADA (Itens 08, 22, 32, 41, 55, 78, 90 e 115)**

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do TAMARINDO, exceto sementes, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características sensoriais:** A polpa de fruta deverá apresentar cor variando de pardo a marrom, sabor agridoce e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados). No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

**Embalagem primária:** plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **POLPA DE UVA CONGELADA (Itens 09, 16, 33, 42, 51, 56, 59, 71, 91, 99 e 114)**

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível da UVA, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características sensoriais:** A polpa de fruta deverá apresentar cor variando de vinho, rosado ou translúcido, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados). No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

**Embalagem primária:** plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA (Item 81)**

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do CUPUAÇU, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas

e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características sensoriais:** A polpa de fruta deverá apresentar cor variando de branco a amarelo, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados). No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

**Embalagem primária:** plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA (Item 80)**

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do ABACAXI COM HORTELÃ, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características sensoriais:** A polpa de fruta deverá apresentar cor variando de branco a amarelo, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados). No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

**Embalagem primária:** plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

**AÇAI PRONTO PARA CONSUMO ACOMPANHADO DE GRANOLA (Itens 10, 66, 67, 68, 100, 101, 102, 103, 104 e 105)**

Polpa de açaí adicionada de polpa de morango ou banana, água, açúcar, glucose de milho, extrato de guaraná, fibra de laranja, estabilizante carboximetilcelulose sódica, aromatizante, acidulante ácido cítrico, emulsificante mono e diglicerídeo de ácido graxo. Acompanha granola à parte com os seguintes ingredientes: flocos de aveia, açúcar invertido, óleo de soja, óleo de coco, coco ralado, farelo de trigo, aveia e cevada, açúcar mascavo, mel e maçã.

**Características sensoriais:** açaí com aspecto e textura característico de gelados comestíveis, cor e odor característica da fruta açaí. Granola: deve conter todos os cereais torrados, com textura crocante, adocicado com mel e açúcar, sabor e odor

característico da mistura de seus componentes. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza.

**Rotulagem:** de acordo com a RDC 360/03 (Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados).

**Embalagem primária:** resistente, atóxica, devidamente lacrada e apropriada que assegurem a proteção necessária tanto do açaí como da granola que o acompanha contra possíveis contaminantes.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

#### **4 . PRAZO DE VIGÊNCIA E LOCAL DE ENTREGA**

**Prazo de vigência contratual:** 06 (seis) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

Fica entendido que 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.

Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e RDC Nº 273 de 22/09/2005 ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

As entregas serão realizadas de forma parcelada, a nutricionista fará o pedido por e-mail, telefone ou via fax, poderão ser realizadas também, mediante visita de representante do fornecedor.

As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo 07 (sete) dias corridos após solicitação do Sesc Goiás, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

Todos os produtos deverão ser entregues congelados acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo, 03 (três) meses após a data da entrega.

Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene.

Temperatura de recebimento: -12°C (será monitorado no momento do recebimento)  
Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional.

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 vencedora. , conforme especificado abaixo, por unidade executiva:

#### **4.1. LOCAIS DE ENTREGA**

##### **Sesc Cidadania**

1) Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224 – Jardim América. Goiânia (GO).  
(62)3250-8036 / (62)3250-8037  
Horários de funcionamento: 7h às 17h (segunda à sexta-feira)  
**Itens 01 à 10.**

##### **Sesc Campinas**

2) Avenida Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas. Goiânia (GO).  
(62)3522-6406 / (62)3522-6404  
Horários de funcionamento: 8h às 16h (segunda à sexta).  
**Itens 11 à 16.**

##### **Programa Sesc Mesa Brasil**

3) Avenida Vera Cruz com Rua Caravelas, nº 1021, Quadra 45 A, Lote 01 a 06, Jardim Guanabara.  
(62)3522-9500  
Horários de funcionamento: 7h10 às 18h (segunda à sexta-feira)  
**Itens 17 à 22.**

##### **Sesc Pirenópolis**

4) Rua dos Pirineus, nº 45 – Centro. Pirenópolis (GO)

(62)3331-1383

Horários de funcionamento: 7h às 18h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado e domingo).

**Itens 23 à 33.**

#### **Sesc Itumbiara**

5) Rua Severiano de Paula, qd. 02 Lt. 17 – Setor Bela Vista. Itumbiara (GO)

(64)3430-5500 / (64)3430-5501

Horários de funcionamento: 7h às 21h (segunda à sexta-feira) e 8h às 11h (sábado).

**Itens 34 à 42.**

#### **Sesc Anápolis**

6) Avenida Santos Dumont com Zeca Louza, s/n – Bairro Jundiá. Anápolis (GO)

(62)3902-6901 / (62)3902-6910

Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda à sábado).

**Itens 43 à 51.**

#### **Sesc Jataí**

7) Rua Deputado Costa Lima, nº 2034 - centro. Jataí (GO)

(62)3605-0101 / (62)3605-0100

Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda a sexta-feira) e 7h às 19h (sábados, domingos e feriados).

**Itens 52 à 56.**

#### **Sesc Caldas Novas**

8) Avenida Ministro Elias Fufaiçal, nº 600 – Bairro do Turista I. Caldas Novas (GO)

(64)3455-9400

Horários de funcionamento: 8h às 18h (segunda à sexta-feira) e 8h às 12h (sábado).

**Itens 57 à 81.**

#### **Sesc Centro**

9) Rua 15, esquina com a Rua 19 – Centro. Goiânia (GO)

(62)3933-1700 / (62)3933-1702

Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado).

**Itens 82 à 91.**

#### **Sesc Universitário**

10) Avenida Universitária, nº 1.749 – Setor Leste Universitário. Goiânia (GO)

(62)3522-6166

Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda a sexta-feira).

**Itens 92 à 102.**

#### **Sesc Faiçalville**

11) Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600 - Setor Faiçalville. Goiânia (GO)

(62)3522-6300 / (62)3522-6330

Horários de funcionamento: 7h às 18h30 (segunda a sexta-feira) e 8h às 17h30 (sábados, domingos e feriados).

**Itens 103 à 115.**

## **5 . AMOSTRA**

- O Sesc Goiás poderá solicitar das empresas vencedoras apresentação de amostras, de acordo com as respectivas descrições dos produtos para serem analisadas.

- A amostra aprovada será considerada como unidade entregue dos produtos solicitados pela unidade executiva responsável pela avaliação técnica.

- Para avaliação e julgamento da amostra serão analisadas as características sensoriais do produto, no que se refere ao aspecto, cor, odor, textura e sabor. Identificando se os produtos apresentam cor, odor e sabor próprios da fruta de origem. Será avaliada também a condição da embalagem, se a mesma está lacrada adequadamente, e se segue os parâmetros exigidos de acordo com a especificação técnica do produto.

Os produtos serão preparados pela equipe da área de nutrição para que a nutricionista responsável possa verificar o resultado da preparação final, garantindo assim a qualidade e segurança para o cliente.

## **6 . OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES**

### **DA CONTRATADA:**

- A empresa vencedora, obriga-se a fornecer o objeto desta licitação de acordo com as especificações definidas e apresentadas neste Termo de Referência, isento de defeito de fabricação ou ainda, que impossibilite sua utilização.

- Caso seja observado algum defeito no produto licitado, a empresa se obriga a efetuar a troca imediatamente sem nenhum ônus para o Sesc/Go.

- Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto desta licitação, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades.

### **DO SESC GOIÁS:**

- Notificar a CONTRATADA, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos trabalhos executados.
- Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com o termo de referência e demais normas da Entidade.
- Emitir relatórios sobre os atos referentes à execução do serviço, em especial, quanto ao acompanhamento do trabalho e à exigência de condições estabelecidas.

## **7 . FISCALIZAÇÃO E GESTÃO**

### **UNIDADE SESC CIDADANIA – Item 01 à 10**

Fiscal: Francisca Malvina

Suplente: Mirely Ferreira

### **UNIDADE SESC CAMPINAS – Item 11 a 16**

Fiscal: Camila Corrêa

Suplente: Sabrina Caetano

### **UNIDADE SESC MESA BRASIL – Item 17 a 22**

Fiscal: Nayara Modes

Suplente: Déborah Dias

### **UNIDADE SESC Pirenópolis – Item 23 a 33**

Fiscal: Maiza Claudia

Suplente: Duanny Ferreira

### **UNIDADE SESC ITUMBIARA – Item 34 a 42**

Fiscal: Fernanda Borges

Suplente: Jacqueline Abdo

### **UNIDADE SESC ANÁPOLIS – Item 43 a 51**

Fiscal: Helen Maria

Suplente: Jarlene Santana

**UNIDADE SESC JATAÍ – Item 52 a 56**

Fiscal: Ana Cristina

Suplente: Ana Querubina

**UNIDADE SESC CALDAS NOVAS – Item 57 a 81**

Fiscal: Erika Neves

Suplente: Hylla Rannyella

**UNIDADE SESC CENTRO – Item 82 a 91**

Fiscal: Larissy Barbosa

Suplente: Leticia Salles

**UNIDADE SESC UNIVERSITÁRIO – Item 92 a 102**

Fiscal: Genystela Medeiros

Suplente: Lucynês Moreira

**UNIDADE SESC FAIÇALVILLE – Item 103 a 115**

Fiscal: Viviane Lopes

Suplente: Michelli Belo