



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE POLPAS DE FRUTAS E AÇAÍ PRONTO PARA CONSUMO

1 . DEFINIÇÃO DO OBJETO

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: Mesa Brasil Sesc, Sesc Cidadania, Sesc Faiçalville, Sesc Anápolis, Sesc Caldas Novas, Sesc Jataí, Sesc Universitário, Sesc Centro, Sesc Campinas, Sesc Itumbiara e Sesc Pirenópolis.

2 . JUSTIFICATIVA

São produtos que compõem o cardápio nas realizações refeições e lanches, sendo, portanto de uso contínuo nas unidades 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.

3. QUANTITATIVO

A quantidade estimada será para consumo pelo período de 12 (doze) meses.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	LOCAL DE ENTREGA
				SESC
1	POLPA DE ABACAXI PCT 100 GRAMAS	70	UND	Mesa Brasil
2	POLPA DE ACEROLA PCT 100 GRAMAS	70	UND	Mesa Brasil
3	POLPA DE CAJU PCT 100 GRAMAS	70	UND	Mesa Brasil
4	POLPA DE MARACUJÁ PCT 100 GRAMAS	70	UND	Mesa Brasil
5	POLPA DE TAMARINDO PCT 100 GRAMAS	60	UND	Mesa Brasil
6	POLPA DE GOIABA PCT 100 GRAMAS	60	UND	Mesa Brasil
7	AÇAÍ COM BANANA POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	500	UND	Cidadania

8	AÇAÍ COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	500	UND	Cidadania
9	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	25000	UND	Cidadania
10	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	15000	UND	Cidadania
11	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	15000	UND	Cidadania
12	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	6000	UND	Cidadania
13	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	6000	UND	Cidadania
14	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS.	3000	UND	Cidadania
15	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	40000	UND	Cidadania
16	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	15000	UND	Cidadania
17	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	2000	UND	Cidadania
18	AÇAÍ COM BANANA POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	400	UND	Faiçalville
19	AÇAÍ COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	400	UND	Faiçalville
20	AÇAÍ TRADICIONAL POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	400	UND	Faiçalville
21	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	6000	UND	Faiçalville
22	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	5000	UND	Faiçalville
23	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	6000	UND	Faiçalville
24	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	2000	UND	Faiçalville
25	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	6000	UND	Faiçalville

26	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	6300	UND	Faiçalville
27	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS.	6000	UND	Faiçalville
28	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	7500	UND	Faiçalville
29	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	5000	UND	Faiçalville
30	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	4000	UND	Faiçalville
31	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	5000	UND	Anápolis
32	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 GRAMAS.	1000	UND	Anápolis
33	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	2000	UND	Anápolis
34	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	5000	UND	Anápolis
35	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	5000	UND	Anápolis
36	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	4000	UND	Anápolis
37	POLPA DE LIMÃO PCT 100 GR	500	UND	Anápolis
38	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS.	4000	UND	Anápolis
39	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	5000	UND	Anápolis
40	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	4000	UND	Anápolis
41	POLPA DE PÊSSEGO PCT 100 GR	500	UND	Anápolis
42	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	10000	UND	Caldas Novas
43	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	5000	UND	Caldas Novas
44	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA- 100	5000	UND	Caldas Novas

	GRAMAS.			
45	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	5000	UND	Caldas Novas
46	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 GRAMAS.	3000	UND	Caldas Novas
47	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	2000	UND	Caldas Novas
48	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	8000	UND	Caldas Novas
49	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	10000	UND	Caldas Novas
50	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 GRAMAS	5000	UND	Caldas Novas
51	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	5000	UND	Caldas Novas
52	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS.	8000	UND	Caldas Novas
53	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	12000	UND	Caldas Novas
54	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	4000	UND	Caldas Novas
55	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	5200	UND	Caldas Novas
56	AÇAI COM BANANA POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	1400	UND	Caldas Novas
57	AÇAI COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	1100	UND	Caldas Novas
58	AÇAI TRADICIONAL POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	1300	UND	Caldas Novas
59	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	1800	UND	Caldas Novas
60	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	1300	UND	Caldas Novas
61	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	1300	UND	Caldas Novas

62	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	2000	UND	Caldas Novas
63	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	1300	UND	Caldas Novas
64	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA- 100 GRAMAS.	1500	UND	Caldas Novas
65	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS.	1000	UND	Caldas Novas
66	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	5200	UND	Caldas Novas
67	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	1200	UND	Jataí
68	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	1200	UND	Jataí
69	POLPA DE ACEROLA COM LARANJA PCT 100 GR	600	UND	Jataí
70	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	600	UND	Jataí
71	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	1200	UND	Jataí
72	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	400	UND	Jataí
73	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	400	UND	Jataí
74	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 GRAMAS	400	UND	Jataí
75	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	400	UND	Jataí
76	AÇAI COM BANANA POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	600	UND	Jataí
77	AÇAI COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	600	UND	Jataí
78	AÇAI TRADICIONAL POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	600	UND	Jataí
79	POLPA DE AÇAI FINO PCT 100 GR	600	UND	Jataí

80	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA- 100 GRAMAS.	400	UND	Jataí
81	POLPA DE MANGABA PCT 100 GR	400	UND	Jataí
82	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	2000	UND	Jataí
83	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	600	UND	Jataí
84	POLPA DE ABACAXI PCT 100 GR	2000	UND	Universitário
85	POLPA DE ACEROLA PCT 100 GR	4200	UND	Universitário
86	POLPA DE CAJÚ PCT 100 GR	5000	UND	Universitário
87	POLPA DE GOIABA PCT 100 GR	4200	UND	Universitário
88	POLPA DE MANGA PCT 100 GR	4000	UND	Universitário
89	POLPA DE MARACUJÁ PCT 100 GR	5000	UND	Universitário
90	POLPA DE MORANGO PCT 100 GR	2600	UND	Universitário
91	POLPA DE UVA PCT 100 GR	5000	UND	Universitário
92	AÇAÍ COM BANANA POTE 200 GR E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 GR	100	UND	Universitário
93	AÇAÍ COM MORANGO POTE 200 GR E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 GR	100	UND	Universitário
94	AÇAÍ TRADICIONAL POTE 200 GR E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 GR	100	UND	Universitário
95	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	900	UND	Centro
96	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	2300	UND	Centro
97	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	2000	UND	Centro
98	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	1000	UND	Centro
99	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	1700	UND	Centro
100	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	1400	UND	Centro

101	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS.	1200	UND	Centro
102	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	2200	UND	Centro
103	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	1500	UND	Centro
104	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	700	UND	Centro
105	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	250	UND	Campinas
106	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	300	UND	Campinas
107	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	300	UND	Campinas
108	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	250	UND	Campinas
109	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	250	UND	Campinas
110	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	250	UND	Campinas
111	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	400	UND	Itumbiara
112	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	600	UND	Itumbiara
113	POLPA DE ACEROLA COM LARANJA PCT 100 GR	200	UND	Itumbiara
114	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	800	UND	Itumbiara
115	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	600	UND	Itumbiara
116	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	800	UND	Itumbiara
117	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	400	UND	Itumbiara
118	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	800	UND	Itumbiara

119	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	800	UND	Itumbiara
120	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	600	UND	Itumbiara
121	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	1800	UND	Pirenópolis
122	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 GRAMAS.	1200	UND	Pirenópolis
123	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	2200	UND	Pirenópolis
124	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	800	UND	Pirenópolis
125	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	2100	UND	Pirenópolis
126	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 GRAMAS	800	UND	Pirenópolis
127	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	1900	UND	Pirenópolis
128	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA- 100 GRAMAS.	1400	UND	Pirenópolis
129	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	1700	UND	Pirenópolis
130	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS.	1900	UND	Pirenópolis
131	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	2500	UND	Pirenópolis
132	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	2000	UND	Pirenópolis
133	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	1400	UND	Pirenópolis

4 . ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

4.1. POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS

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 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

4.2. POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS

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.

4.3. POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS

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.

4.4. POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS

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.

4.5. POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS

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.

4.6. POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS

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.

4.7. AÇAÍ COM BANANA POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20G

Polpa de Açaí adicionada de polpa de 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.

4.8. AÇAÍ COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G

Polpa de açaí adicionada de polpa de morango, 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.

4.9. POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS

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, 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.

4.10. POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS

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.

4.11. POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS

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.

4.12. AÇAÍ TRADICIONAL POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G

Polpa de açaí adicionada de polpa de morango ou banana, água, açúcar, glicose 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.

4.13. POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS

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, 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.

4.14. POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 GRAMAS

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.

4.15. POLPA DE LIMÃO CONGELADA - 100 GRAMAS

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 limão, 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, sabor ácido cor 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.

4.16. POLPA DE PÊSSEGO CONGELADA - 100 GRAMAS

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 pêssigo, 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 e vermelho, sabor doce 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.

4.17. POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA- 100 GRAMAS

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, 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.

4.18. POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 GRAMAS

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.

4.19. POLPA DE ACEROLA COM LARANJA CONGELADA - 100 GRAMAS

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 e laranja, 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 laranja à vermelho, aroma próprio, de acordo com os frutos que lhes deram 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.

4.20. POLPA DE AÇAÍ FINO CONGELADA - 100 GRAMAS

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 açaí, 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 roxa violáceo própria do açaí roxo e verde claro próprio do açaí verde, sabor não adocicado e não

azedo 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.

4.21. POLPA DE MANGABA CONGELADA - 100 GRAMAS

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 mangaba, 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 creme ao 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.

5. PRAZO DE VIGÊNCIA E LOCAL DE ENTREGA

5.1. Prazo de vigência contratual: 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

5.2. 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.

5.3. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004, RDC Nº 273 de 22/09/2005 e RDC Nº 360, de 23/12/2003 ANVISA - <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

5.4. 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.

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

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. Temperatura de recebimento: -12°C (será monitorado no momento do recebimento)

5.9. Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional.

5.10. 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:

5.10.1. Sesc Programa Mesa Brasil

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

5.10.2. Sesc Cidadania

Rua C-197 c/ Rua C-224 Qd. 498 Lt. 1/21 nº 600, Jardim América, Goiânia – GO. (62) 3250-8081. Horários de funcionamento: 7h às 17h (segunda à sexta-feira).

5.10.3. Sesc Faiçalville

Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600 - Setor Faiçalville. Goiânia (GO). Tel: (62)3522-6300 / (62)3522-6330. Horários de funcionamento: 7h às 18h30 (segunda a sexta-feira) e 8h às 17h30 (sábados, domingos e feriados).

5.10.4. Sesc Anápolis

Avenida Santos Dumont com Zeca Louza, s/n – Bairro Jundiáí. Anápolis (GO). Tel: (62)3902-6901 / (62)3902-6910. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda a sábado).

5.10.5. Sesc Caldas Novas

Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 – Bairro do Turista I. Caldas Novas (GO). Tel: (64)3455-9400. Horários de funcionamento: 8h às 18h (segunda à sexta-feira) e 8h às 12h (sábado).

5.10.6. Sesc Jataí

Rua Deputado Costa Lima, nº 2034 - centro. Jataí (GO). Tel: (62)3605-0101 / (62)3605-0100. Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda a sexta-feira) e 7h às 19h (sábados, domingos e feriados).

5.10.7. Sesc Universitário

Avenida Universitária, nº 1.749 – Setor Leste Universitário. Goiânia (GO). Tel: (62)3522-6166. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda a sexta-feira).

5.10.8. Sesc Centro

Rua 15, esquina com a Rua 19 – Centro. Goiânia (GO). Tel: (62)3933-1700 / (62)3933-1702. Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado).

5.10.9. Sesc Campinas

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

5.10.10. Sesc Itumbiara

Rua Severiano de Paula, qd. 02 Lt. 17 – Setor Bela Vista. Itumbiara (GO). Tel: (64)3430-5500 / (64)3430-5501. Horários de funcionamento: 7h às 21h (segunda à sexta-feira) e 8h às 11h (sábado).

5.10.11. Sesc Pirenópolis

Rua dos Pirineus, nº 45 – Centro. Pirenópolis (GO). Tel: (62)3331-1383. Horários de funcionamento: 7h às 18h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado e domingo).

6. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

6.1 O Licitante deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária.

7. AMOSTRA

7.1 A empresa vencedora poderá ser convocada para apresentar amostra do (s) item (s) vencido (s) para verificação do cumprimento das especificações técnicas, no prazo de 05 (cinco) dias, a serem entregues no Sesc Cidadania, aos cuidados da Nutricionista, Francisca Malvina Feitosa de Oliveira Duarte, fone: 3250-8081.

7.2 A empresa será desclassificada se deixar de comparecer na data marcada ou não comprovar na avaliação técnica as características solicitadas.

7.3 Na hipótese do subitem anterior, poderá ser convocado o segundo colocado na ordem de classificação, para a apresentação de uma amostra no prazo de 05 (cinco) dias, conforme agendamento formal entre as partes.

7.4 Será utilizado como critério de avaliação e julgamento da amostra as características sensoriais, 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.

7.5 A não apresentação da (s) amostra (s) exigida (s) por parte da (s) empresa (s) classificada (s) em primeiro lugar dentro do prazo estipulado, ocasionará a desclassificação da (s) licitante (s), sendo convocados, por ordem de classificação, os demais participantes do processo licitatório;

8. OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES

8.1 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 Goiás, e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

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

8.3 Correrá por conta da **CONTRATADA** qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte.

8.4 Cabe à **CONTRATADA** responsabilizar-se pelas despesas dos 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.

8.5 Antes de apresentar sua proposta a licitante deverá analisar e consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega, troca de marca ou de qualidade.

8.6 Cabe à **CONTRATADA** consultar com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega do material especificado, não cabendo, portanto a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte do fornecedor.

8.7 No caso de desacordo nos materiais, eles serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-las por outros com as mesmas características exigidas neste Termo, no prazo a ser determinado pelo CONTRATANTE.

8.8 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, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta do contrato.

8.9 Caberá ao Sesc notificar a **CONTRATADA**, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos trabalhos executados.

8.10 Caberá ao Sesc exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela **CONTRATADA**, de acordo com este termo de referência e demais normas da Entidade.

8.11 Emitir relatórios sobre os atos referentes à execução do serviço, em especial, quanto ao acompanhamento do trabalho e à exigência de condições estabelecidas.

8.12 O Sesc/GO reserva o direito de não receber os materiais em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo, podendo aplicar as sanções cabíveis.

9 . FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

9.1. Sesc Programa Mesa Brasil

Fiscal: Nayara Modes Cintra
Nutricionista
Matrícula: 9767 CPF: 047.051.921-50

Suplente: Deborah Dias Oliveira
Gerente
Matrícula: 8116 CPF: 031.475.017-14

9.2. Sesc Cidadania

Fiscal: Francisca Malvina Feitosa de
Oliveira Duarte - Nutricionista
Matrícula: 5027 CPF: 794.098.301-68

Suplente: Mirely Ferreira Mariano
Assistente Administrativo
Matrícula: 6912 CPF: 003.728.631.-59

9.3. Sesc Façalville

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso –
Chefe do Setor de Alimentação
Matrícula: 9669 CPF: 047.865.091-40

Suplente: Michelli Belo dos Santos
Ferreira – Assistente Adm.
Matrícula: 5139 CPF: 004.410371-94

9.4. Sesc Anápolis

Fiscal: Helen Maria Alves de Lima
Tkaczuk - Nutricionista
Matrícula: 5462 CPF: 961.824.071-15

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

9.5. Sesc Caldas Novas

Fiscal: Thiago Coelho Silva
Assistente Administrativo II
Matrícula: 4839 CPF: 005.561.721-24

Suplente: Giselle de Freitas dos Santos e Silva
Chefe do Setor Administrativo e Financeiro
Matrícula:10088 CPF: 711.745.831-34

9.6. Sesc Jataí

Fiscal: Ana Cristina Rezende Dias
Nutricionista
Matrícula: 9089 CPF: 022.985.841-41

Suplente: Rodrigo Cabral de Carvalho
Gerente Sesc/Senac
Matrícula: 1854 CPF: 015.875.031-40

9.7. Sesc Universitário

Fiscal: Tarcísio Domingos de Macedo
Gerente
Matrícula 9766 CPF: 770.155.761-04

Suplente: Lucynês Moreira França
Assistente Administrativo
Matrícula 8949 CPF: 006.587.361-08

9.8. Sesc Centro

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira
Nutricionista
Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08

Suplente: Claudia de Castro o. Montes
Gerente
Matrícula: 1702 CPF: 479.123.591-68

9.9. Sesc Campinas

Fiscal: Camila Corrêa Spindler
Assessor Técnico III
Matrícula: 6278 CPF: 707.514.471-53

Suplente: Sabrina Caetano Cabral
Gerente Sesc Campinas
Matrícula: 6290 CPF: 891.787.851-20

9.10. Sesc Itumbiara

Fiscal: Fernanda Borges de Araújo

Nutricionista
Matrícula: 9403 CPF: 017.752.811-75

Suplente: Giulliana Machado Miranda
Gerente
Matrícula:10015 CPF: 750.582.001-04

9.11. Sesc Pirenópolis

Fiscal: Maiza Claudia Xavier
Kamimura
Nutricionista
Matrícula: 9785 CPF: 015.180.861-95

Suplente: Ana Paula Aragão Ribeiro
Assist. Administrativo
Matrícula: 9973 CPF: 018.745.693-39

Carolina Gomes Santos Luz
Chefe da Seção de Logística e
Insumos
Matrícula: 4890 CPF: 993.258.371-53

Anna Paula Gonçalves de Menêzes
Chefia Adjunta da Seção de Logística
e Insumos
Matrícula: 5851 CPF: 017.173.441-60

Goiânia, 25 de abril de 2019.



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás