

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇO DE POLPAS E AÇAÍ

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 Sesc Anápolis, Sesc Pirenópolis, Sesc Cidadania, Sesc Faizalville, Sesc Caldas Novas, Sesc Universitario, Sesc Centro e Sesc Campinas pelo sistema de Registro de Preço para um período de 12 meses.

2. JUSTIFICATIVA

São produtos que compõem os cardápios de refeições e lanches, sendo, portanto de uso contínuo nas unidades do Sesc. As polpas de frutas também serão utilizadas para o preparo de sucos nas refeições (desjejum, almoço e jantar) nas unidades de hospedagem, no lanche das crianças da educação infantil, para o preparo de sucos a serem comercializados nas lanchonetes e para eventos/oficinas/palestras/cursos realizado na unidade Programa Mesa Brasil Sesc.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTE 01 - POLPA DE FRUTA SESC ANAPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
1	POLPA DE UVA CONGELADA 100 GRAMAS UND.	6000	UND
2	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	1200	UND
3	POLPA DE ABACAXI CONGELADA 100 GRAMAS UND.	2400	UND
4	POLPA DE ACEROLA CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	6000	UND
5	POLPA DE CAJU CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	6000	UND
6	POLPA DE GOIABA CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	4800	UND
7	POLPA DE LIMÃO CONGELADA 100 GRAMAS UND.	960	UND
8	POLPA DE MANGA CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	4800	UND
9	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	6000	UND

informe
RS
[Handwritten signature]

10	POLPA DE MORANGO CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	6000	UND
11	POLPA DE PÊSSEGO CONGELADA 100 GRAMAS UND.	240	UND

LOTE 02 - POLPA DE FRUTA MESA BRASIL SESC			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
12	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	70	UND
13	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	70	UND
14	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	70	UND
15	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	60	UND
16	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	70	UND
17	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	60	UND

LOTE 03 - POLPA DE FRUTA SESC PIRÉNOPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
18	POLPA DE UVA CONGELADA 100 GRAMAS UND.	2040	UND
19	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	1560	UND
20	POLPA DE ABACAXI CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	2160	UND
21	POLPA DE ACEROLA CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	1800	UND
22	POLPA DE CAJÁ CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	1440	UND
23	POLPA DE CAJU CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	1800	UND
24	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA 100 GRAMAS UND.	2040	UND
25	POLPA DE GOIABA CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	1800	UND
26	Total POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	1440	UND

ATA
16
Adman

27	POLPA DE MANGA CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	2160	UND
28	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	2760	UND
29	POLPA DE MORANGO CONGELADA 100 GRAMAS. UND.	2160	UND
30	POLPA DE SERIGUELA CONGELADA 100 GRAMAS UND.	960	UND
31	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA 100 GRAMAS UND.	960	UND

LOTE 04 - AÇAÍ SESC CIDADANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
32	AÇAÍ COM BANANA POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	500	UND
33	AÇAÍ COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	500	UND

LOTE 05 - POLPA DE FRUTA SESC CIDADANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
34	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	25000	UND
35	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	15000	UND
36	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	15000	UND
37	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	6000	UND
38	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	6000	UND
39	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS.	3000	UND
40	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS	40000	UND
41	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	15000	UND
42	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	2000	UND

Arma
[Handwritten signatures]

LOTE 06 - AÇAÍ SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
43	AÇAÍ COM BANANA POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	400	UND
44	AÇAÍ COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	400	UND
45	AÇAÍ TRADICIONAL POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	400	UND

LOTE 07 - POLPA DE FRUTA SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
46	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	6000	UND
47	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	5000	UND
48	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	6000	UND
49	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	2000	UND
50	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	6000	UND
51	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	6300	UND
52	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS.	6000	UND
53	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	7500	UND
54	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	5000	UND
55	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	4000	UND

LOTE 08 - AÇAÍ SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
56	AÇAÍ COM BANANA POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	1200	UND
57	AÇAÍ COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	1080	UND
58	AÇAÍ TRADICIONAL POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	1200	UND

(Handwritten signatures and initials)

**LOTE 09 - POLPA DE FRUTA
SESC CALDAS NOVAS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
59	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	12700	UND
60	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 GRAMAS.	2400	UND
61	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	3900	UND
62	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	11000	UND
63	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	6900	UND
64	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	12300	UND
65	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 GRAMAS	4800	UND
66	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	8400	UND
67	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA- 100 GRAMAS.	6300	UND
68	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS.	9600	UND
69	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	17000	UND
70	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	11000	UND
71	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	4800	UND

**LOTE 10 - AÇAI
SESC UNIVERSITÁRIO**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
72	AÇAI COM BANANA POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	140	UND
73	AÇAI COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	140	UND
74	AÇAI TRADICIONAL POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	140	UND

Adriana

LOTE 11 - POLPA DE FRUTA SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
75	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	6000	UND
76	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA 100 GRAMAS.	700	UND
77	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	2400	UND
78	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	5000	UND
79	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	2400	UND
80	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	6000	UND
81	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	5200	UND
82	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS.	5000	UND
83	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	6300	UND
84	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	3200	UND
85	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	2500	UND

LOTE 12 - AÇAÍ SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
86	AÇAÍ COM BANANA POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	300	UND
87	AÇAÍ COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	300	UND
88	AÇAÍ TRADICIONAL POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G.	200	UND

LOTE 13 - POLPA DE FRUTA SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
89	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	600	UND
90	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	2200	UND

ATA
B
Arnon

91	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	2200	UND
92	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	1800	UND
93	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	1800	UND
94	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	1200	UND
95	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 GRAMAS	1000	UND
96	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA- 100 GRAMAS.	800	UND
97	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS.	1200	UND
98	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	2600	UND
99	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	2600	UND
100	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	1100	UND

LOTE 14 - POLPA DE FRUTA SESC CAMPINAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
101	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	1600	UND
102	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	1600	UND
103	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	1600	UND
104	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	1600	UND
105	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	1600	UND

3.1 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 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 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.

3.2 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.

3.3 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.

3.4 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.

3.5 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.

3.6 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.

3.7 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.

W. Amorim

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.

3.8 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.

3.9 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.

3.10 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 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 do rosa 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.

3.11 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.

3.12 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, 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.

3.13 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 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.

3.14 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,

Arnon
[Handwritten signatures]

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.

3.15 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.

3.16 POLPA DE SERIGUELA 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 seriguela, 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.

Handwritten signature and initials:
[Signature] B
(Anon)

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, sujeira, 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.

3.17 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, glucose de milho, extrato de guaraná, fibra de laranja, estabilizante carboximetilcelulose sódica, aromatizante, acidulante ácido cítrico, emulsificante mono e diglicerídio 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.

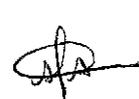
Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

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.

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

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 diglicerídio 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.

3.19 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. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

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

4.2 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>.

4.3 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 da totalidade estimada.

4.4 As entregas serão realizadas de forma parcelada, o fiscal do contrato fará o pedido por e-mail, ou telefone. Poderão ser realizadas, também, mediante visita de representante do fornecedor. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 07 (sete) dias corridos, após solicitação do Sesc Goiás, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

4.5 A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência. Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional.

4.6 O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto as contaminações e/ou deterioração;
- b) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- c) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- d) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

4.7 O objeto licitado que for recusado deverá ser substituído 02 (dois) dias a contar do momento de notificação sobre recusa do mesmo, sujeitando-se a empresa vencedora as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

4.8 A entrega de produtos em outras localidades, não será aceita como justificativa para o atraso na entrega do prazo estipulado.

4.9 Todos os produtos deverão ser entregues congelados, acondicionados em embalagens íntegras conforme especificado em cada descrição (tópico 3. Especificações técnicas), 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.

4.10 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.

4.11 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.

4.12 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 tópico 05. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO.

4.13 A contratada deverá obedecer as condições de embalagens, especificadas na descrição de cada item para a entrega.

5. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

5.1. SESC ANÁPOLIS (03.671.444/0006-51) - Lote 01

Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n - Bairro Jundiá. CEP: 75110-180. Anápolis, Goiás. Horários de funcionamento: das 7h às 20h de segunda a sexta-feira e das 8h30 às 17h aos sábados, domingos e feriados. Fone: (62)3902-6900 e (62)3902-690. Contato: Helen.

5.2. MESA BRASIL SESC (CNPJ: 03.671.444/0011-19) – Lote 02

Avenida Vera Cruz c/ Rua Caravelas, nº 1021, Qd 45 A, Lote 1 a 6 – Jardim Guanabara. Goiânia (GO). Horários de Funcionamento: 08h as 18h (segunda a sexta). Fone: (62)3522-9500 Contato: Nayara

5.3. SESC PIRENÓPOLIS (03.671.444/0010-38) - Lote 03

Rua dos Pireneus, nº 45 – Bairro Centro, CEP: 72.980-000, Pirenópolis, Goiás. Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 16h (sábado e domingo). Fone: (62) 3331-1383. Contato: Maiza.

5.4. SESC CIDADANIA (03.671.444/0009-02) - Lote 04 e 05

Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224 - Jardim América. CEP: 74.270-040, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: segunda a sexta-feira - 8h às 16h. Fone: (62)3250-8071 ou (62)3250-808. Contato: Malvina.

5.5. SESC FAIÇALVILLE (03.671.444/0005-70) - Lote 06 e 07

Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600, - Setor Façalville. CEP: 74.350-010, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 7h às 18h30 de segunda a sexta-feira e 8h às 17h30 sábados, domingos e feriados. Fone: (62)3522-6300 ou (62)3522-6330. Contato: Viviane.

5.6. SESC CALDAS NOVAS (03.671.444/0008-13) – Lote 08 e 09

Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 – Bairro do Turista I, CEP: 75.690-000 Caldas Novas, Goiás. Horários de Funcionamento: 08h às 12h e 14h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 12h (sábado). Fone: (64) 3455-9400 Contato: Erika.

5.6. SESC UNIVERSITÁRIO (03.671.444/0002-28) – Lote 10 e 11

Avenida Universitária, nº 1.749 - Setor Leste Universitário. CEP: 74610-100, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda a sexta-feira), 8h às 16h (sábados, domingos e feriados). Fone: (62)3522-6166. Contato: Genystella.

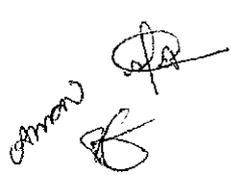
5.7. SESC CENTRO (03.671.444/0004-90) – Lote 12 e 13

Rua 15, esquina com a Rua 19 - Centro. CEP: 74.030-090, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 7h às 20h segunda a sexta-feira, 8h às 16h sábado. Fone: (62)3933-1741 ou (62)3933-1742. Contato: Larissy.

5.8. SESC CAMPINAS (CNPJ: 03.671.444/0003-09) – Lote 14

Endereço: Av. Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas, Goiânia - GO. CEP: 74520-070 Fone: (62) 3522-6425. Horários de Funcionamento: 08h às 16h (segunda à sexta-feira). Contato: Camila

6. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES



6.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de um responsável especialmente designado.

6.1.2. 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, 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.

6.1.3. Caberá ao Sesc/GO notificar a contratada, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos materiais fornecidos, bem como, exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da Entidade.

6.1.4. O Sesc reserva o direito de não receber os produtos no caso de desacordo com as especificações estabelecidas no tópico "**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**", cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste instrumento, no prazo determinado de 02 dois dias.

6.1.5. Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

6.1.6. O contratante exigirá o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada de acordo com este Termo de Referência.

6.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.2.1. Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas assumidas por meio deste termo de referência.

6.2.2. Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste Termo de Referência.

6.2.3. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte.

6.2.4. Cabe à contratada responsabilizarem-se por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

6.2.5. 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.

6.2.6. Efetuar a entrega do produto em perfeitas condições, conforme especificado neste Termo de Referência e demais documentos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao produto.

6.2.7. A contratada assumirá integral responsabilidade pelos danos que causar ao Sesc Goiás ou a terceiros, por si ou por seus representantes, desde que comprovados, na execução dos serviços contratados, isentando desde já o contratante de quaisquer reclamações que possam surgir em decorrência dos mesmos.

6.2.8. A contratada se obriga a fornecer os produtos dentro dos padrões admitidos pelo Ministério da Saúde – ANVISA e de acordo com as demais especificações e condições descritas neste Termo de Referência.

6.2.9. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 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.

8. DA PROPOSTA

8.1. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;

8.1.1. Marca, 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;

8.1.2. Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;

8.1.3. Valor total que será expresso em real e por extenso.

8.1.4. O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;

8.1.5. A omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, poderá implicar na desclassificação da proposta;

9. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

- a) Deverá ser apresentado pelo licitante o Alvará de Vigilância Sanitária, expedido por órgão competente.
- b) 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;

Amor

- c) 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, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;
- d) 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;
- e) Certidão Negativa de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- f) Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- g) 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).
- h) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 dias da data de abertura do certame.

10. DAS PENALIDADES

10.1. 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:

10.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

- a) Advertência;
- b) Multa de 0,3% (zero virgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

10.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos

10.2. 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.

10.3. Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc/GO, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

10.4. 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.

10.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no 10.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

10.6. 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 aceito pelo Sesc/GO.

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

11. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

11.1. SESC ANAPOLIS

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

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

11.2. MESA BRASIL SESC

Fiscal: Nayara Modes Cintra
Nutricionista – Mesa Brasil
Matrícula: 9767- Sesc CPF: 047.051.921-50

Suplente: Déborah Dias Oliveira
Gerente - Mesa Brasil
Matrícula: 8116 CPF: 031.475.017-14

11.2. SESC PIRENOPOLIS

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

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

11.3. SESC CIDADANIA

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

Suplente: Núbia Gomes Mendes
Assistente Adm. III – Setor de Alimentação
Matrícula: 10273 CPF: 027.109.931-39

11.4. SESC FAIÇALVILLE

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Nutricionista
Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36

Suplente Michelli Belo dos Santos Ferreira
Assistente Adm. III Setor de Alimentação
Matrícula: 5139 CPF: 004.410371-94

11.5. SESC CALDAS NOVAS

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

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

11.6. SESC UNIVERSITARIO

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

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

11.7. SESC CENTRO

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

Suplente: Fernanda Duarte Lacerda
Gerente Sesc Centro
Matrícula: 5217 CPF: 942.693.431-68

11.8. SESC CAMPINAS

Fiscal: Camila Corrêa Spindler
Nutricionista
Matrícula: 6278 CPF: 707.514.471-53

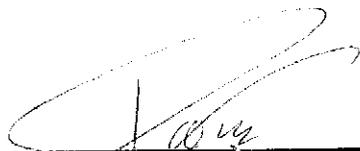
Suplente: Cláudia de Castro de Oliveira
Gerente Sesc Campinas
Matrícula: 1702 CPF: 479.123.591-68

12. RESPONSÁVEL TÉCNICO



Maria Auxiliadora Santos Maranhão Soares
Coordenadora Técnica de Nutrição e Alimentação

13. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA



Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Logística e Insumos



Anna Paula Gonçalves de Menezes
Chefe Adjunto da Seção de Logística
e Insumos.

Goiânia, 28 de Julho de 2020.

