

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇOS DE POLPAS DE FRUTAS E AÇAÍ
PARA AS UNIDADES DO SESC GOIÁS.

DADOS DO SOLICITANTE:

Nome: Bruno Vaz Arruda

Lotado: Gerente de Programação e Controle de Recursos

Departamento: Gerência de Programação e Controle de Recursos

DADOS DA ENTIDADE COMPRADORA:

Entidade: Serviço Social do Comércio – Sesc Goiás

Unidade: Sesc Caldas Novas, Sesc Campinas, Sesc Centro, Sesc Cidadania, Sesc Façalville, Mesa Brasil Luziânia, Mesa Brasil Goiânia, Sesc Pirenópolis, Sesc Jataí, Sesc Universitário e Sesc Vila Boa.

Critério de julgamento: Menor Preço por item

Formato: Eletrônico.

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para aquisição de polpas de frutas congeladas e açaí prontos para consumo, para as unidades do Sesc Goiás, pelo período de 12 (doze) meses.

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD
1.	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	12.700
2.	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6.900
3.	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6.300
4.	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	2.400
5.	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	3.900
6.	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 G	UND	11.000

	MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.		
7.	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	12.300
8.	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	4.800
9.	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	8.400
10.	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	9.600
11.	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	17.000
12.	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	4.800
13.	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	11.000
14.	AÇAI COM BANANA - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	1.200
15.	AÇAI COM MORANGO - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	1.200
16.	AÇAI TRADICIONAL - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	1.200
17.	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	120
18.	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	720
19.	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	720
20.	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 G	UND	180

	MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.		
21.	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	720
22.	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	480
23.	AÇAÍ COM BANANA - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	150
24.	AÇAÍ COM MORANGO - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	100
25.	AÇAÍ COM BANANA - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	150
26.	AÇAÍ COM MORANGO - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	150
27.	AÇAÍ TRADICIONAL - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	150
28.	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	600
29.	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	2200
30.	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	2200
31.	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	1800
32.	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	2600
33.	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	2600
34.	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	2200
35.	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 G	UND	1800

	MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.		
36.	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	1100
37.	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	1200
38.	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	600
39.	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	600
40.	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	1200
41.	AÇAI COM BANANA - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	1000
42.	AÇAI COM MORANGO - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	1000
43.	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	25000
44.	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	15000
45.	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6000
46.	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6000
47.	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	40000
48.	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	15000
49.	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6000
50.	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	3000
51.	AÇAI COM BANANA - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G	UND	400

	MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.		
52.	AÇAÍ COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	400
53.	AÇAÍ TRADICIONAL POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	400
54.	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6.000
55.	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	5.000
56.	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6.000
57.	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	2.000
58.	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6.000
59.	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6.300
60.	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6.000
61.	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	7.500
62.	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	5.000
63.	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	4.000
64.	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	180
65.	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	180
66.	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	180
67.	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 G	UND	120

	MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR		
68.	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	120
69.	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	180
70.	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	120
71.	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	120
72.	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	120
73.	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	240
74.	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	240
75.	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	240
76.	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	180
77.	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	180
78.	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	240
79.	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	180
80.	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	180
81.	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	180
82.	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	1.440
83.	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	1.800

84.	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	2.000
85.	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	1.400
86.	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	1.800
87.	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA -100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	1.700
88.	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	1.900
89.	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	1.400
90.	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	1.800
91.	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	2.900
92.	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	2.800
93.	POLPA DE SERIGUELA CONGELADA 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	1.300
94.	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	1.300
95.	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	2.000
96.	AÇAI COM BANANA POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MININO 20 GRAMAS MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR	UND	200
97.	AÇAI TRADICIONAL POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MINIMO 20 GRAMAS MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	200
98.	AÇAI COM BANANA - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	400
99.	AÇAI COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G	UND	400

	MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.		
100.	AÇAÍ TRADICIONAL POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	400
101.	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	5.000
102.	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	5.000
103.	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	4.000
104.	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	2.500
105.	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	5.000
106.	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	5.300
107.	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6.000
108.	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	5.000
109.	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	2.000
110.	AÇAÍ TRADICIONAL - POTE 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	200
111.	AÇAÍ COM BANANA - POTE 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	200
112.	AÇAÍ COM MORANGO - POTE 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	200
113.	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	600
114.	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	4000

115.	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	4000
116.	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	3000
117.	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6000
118.	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	600
119.	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	4200
120.	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	2200
121.	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6000
122.	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	4000
123.	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6000
124.	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	4000
125.	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	UND	8000
126.	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6000
127.	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	5000
128.	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	5000
129.	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6000
130.	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	8000
131.	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 G	UND	8000

	MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.		
132.	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	4000
133.	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6000
134.	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	4000
135.	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	8000
136.	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	4000
137.	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	UND	6000
138.	AÇAI COM BANANA - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	500
139.	AÇAI COM MORANGO - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	500
140.	AÇAI TRADICIONAL - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	UND	500

2.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADA

2.1.1 POLPA DE UVA CONGELADA - 100 G (Itens: 1, 17, 28, 43, 54, 64, 73, 95, 101, 124 e 125)

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 429/20 (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.

2.1.2 POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 G (Itens: 2, 35, 57, 70, 79, 85, 104, 116 e 126)

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 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 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 429/20 (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.

2.1.3 POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 G (Itens: 3, 38, 89 e 127)

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

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor variando de branco a 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 429/20 (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.

2.1.4 POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 G (Itens: 4, 18, 82, 113 e 128)

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, sujeira, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 429/20 (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.

2.1.5 POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 G (Itens: 5, 29, 44, 55, 71, 80, 83, 102, 114 e 129)

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, sujeira, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 429/20 (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.

2.1.6 POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 G (Itens: 6, 19, 30, 34, 45, 56, 69, 78, 84, 103, 115 e 130)

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 429/20 (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.

2.1.7 POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 G (Itens: 7, 20, 31, 46, 58, 66, 75, 86, 105, 117 e 131)

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 429/20 (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.

2.1.8 POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 G (Itens: 8, 39, 87, 118 e 132)

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 429/20 (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.

2.1.9 POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 G (Itens: 9, 37, 49, 59, 68, 77, 88, 106, 119 e 133)

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 429/20 (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.

2.1.10 POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 G (Itens: 10, 40, 50, 60, 90, 120 e 134)

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 429/20 (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.

2.1.11 POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 G (Itens: 11, 21, 32, 47, 61, 72, 81, 91, 107, 121 e 135)

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 429/20 (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.

2.1.12 POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 G (Itens: 12, 36, 63, 67, 76, 94, 109, 123 e 136)

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 429/20 (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.

2.1.13 POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G (Itens: 13, 22, 33, 48, 62, 65, 74, 92, 108, 122 e 137)

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 429/20(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.

2.1.14 AÇAI COM BANANA - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G (Itens: 14, 23, 25, 41, 51, 96, 98, 111 e 138)

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 característicos 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 429/20(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.

2.1.15 AÇAI COM MORANGO - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G (Itens: 15, 24, 26, 42, 52, 99, 112 e 139)

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 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 característicos 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 429/20(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.

2.1.16 AÇAÍ TRADICIONAL - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G (Itens: 16, 27, 53, 97, 100, 110 e 140)

Polpa de açaí adicionada de água, açúcar, glucose de milho, extrato de guaraná, estabilizante, aromatizante, acidulante ácido cítrico, emulsificante. Acompanha granola à parte com os seguintes ingredientes: flocos de aveia, açúcar, óleo de soja, óleo de coco, coco ralado, farelo de trigo e cevada, mel, castanhas e maçã.

Características Sensoriais: açaí com aspecto e textura característico de gelados comestíveis, cor e odor característicos 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 429/20 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados).

Embalagem Primária: resistente, atóxica, devidamente lacrada e apropriada que assegure 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.

2.1.17 POLPA DE SERIGUELA CONGELADA - 100 G (Item: 93)

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.

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor amarela, sabor doce e suculento, 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 429/20 (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. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. Este certame visa a aquisição de polpas de frutas congeladas e açaí prontos para o consumo, para as unidades Sesc Goiás, por um período de 12 meses. Estes produtos 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 e sucos comercializados nas lanchonetes, para o período de 12 (doze) meses.

4. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

4.1. O processo de seleção será realizado por itens, conforme tabela constante no tópico 2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO, deste Termo de Referência, podendo o interessado oferecer proposta para cada item ou apenas um/alguns.

4.2. O critério de julgamento adotado será o de **menor preço por item**, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência quanto às especificações do objeto.

4.3. A proposta comercial deve especificar o objeto com as características, marca, quantidades, valores e deverá ser registrada no sistema eletrônico de compras do Banco do Brasil S.A, no endereço www.licitacoes-e.com.br. Ainda, deverá ser redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, observados os prazos, condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.4. O cadastro das propostas no portal de compras deverá ser efetuado no valor unitário de cada item.

4.5. No(s) preço(s) cotado(s) pelo interessado considerar-se-ão incluídos todos os custos diretos e indiretos, necessários à completa e perfeita realização do objeto, tais como: despesas com mão de obra, administração, leis sociais, encargos de natureza trabalhista, previdenciário, alimentação, hospedagem, transporte de material e de pessoal, equipamentos e materiais, instalação, frete, seguros, embalagens, treinamentos, manuais, garantias (quando aplicável), qualquer despesa acessória e/ou necessária não especificada neste Termo de Referência, os tributos (impostos, taxas, emolumentos), inclusive o diferencial do ICMS de origem, nos casos de fornecimento de materiais oriundos de outro Estado que não de Goiás, contribuições fiscais e parafiscais, assim como o lucro, razão pela qual não serão considerados pleitos de acréscimos após a abertura da proposta.

4.6. As propostas comerciais deverão especificar claramente o prazo de sua validade, não podendo ser inferior a **90 (noventa) dias corridos**, contados da data de apresentação, sendo considerado este prazo na falta de especificação de outro na proposta.

5. Da amostra

5.1. Considerando que apenas analisando as especificações da proposta não é possível aferir, com segurança, o pleno atendimento das condições estipuladas neste Termo de Referência faz necessário analisar amostra do produto do proponente classificado em primeiro lugar.

5.2. As amostras deverão ser entregues presencialmente na unidade Sesc Façalville, no endereço: Avenida Ipanema nº 1600, Setor Façalville, Goiânia, Goiás. CEP 74.350-010, ficando todos os custos de envio, incluindo taxas, fretes e outros, a cargo da empresa licitante melhor e devidamente classificada.

5.3. As amostras entregues pela licitante, ficarão no Sesc Goiás, para comparações, sendo que as mesmas farão parte do quantitativo a ser adquirido.

5.4. A empresa será desclassificada caso não compareça na data marcada ou não fique comprovado na avaliação técnica as características solicitadas.

5.5. 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.

5.6. Será utilizado como critério de avaliação e julgamento da amostra as características sensoriais do produto, no que se refere ao aspecto, cor, odor, textura e sabor.

5.7. A responsável pela análise da amostra, após o recebimento das amostras, emitirá parecer técnico em até 05 (cinco) dias úteis para ser anexado ao processo. Verificado atendimento das exigências fixadas neste documento, a amostra será aprovada e o proponente será declarado vencedor.

6. EXIGÊNCIAS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

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

7. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1. A Ata ou documento equivalente terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da publicação no extrato do site da instituição do Sesc, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite previsto no artigo 45 § 2º da Resolução do Sesc de n.º 1570/2023, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

7.1.1. O objeto tenha sido prestado regularmente;

7.1.2. A contratante mantenha interesse na execução do objeto;

7.1.3. A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação;

7.1.4. Os preços contratados permaneçam compatíveis com a prática de mercado;

7.1.5. A contratada mantenha as condições de qualificação e não esteja cumprindo penalidade que o impeça de formalizar e prorrogar contratos com o Sesc Goiás.

7.1.6. Exista dotação orçamentária;

7.1.7. Exista previsão no contrato, Ata ou documento equivalente acerca da prorrogação.

7.2. Os quantitativos definidos no tópico 2 Especificação do Objeto são meramente estimados, não obrigando, porém, a contratação integral, por se tratar de Registro de Preços.

7.3. A empresa contratada deverá observar os seguintes prazos de entrega:

7.3.1 As entregas serão realizadas de forma parcelada no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos, de acordo com a necessidades das unidades do Sesc Goiás, após o envio da Ordem de Compra.

7.3.2 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.

7.3.3 As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério do Sesc Goiás.

7.3.4 Na hipótese de fato superveniente que justifique eventual prorrogação do prazo de entrega, a solicitação de prorrogação deve ocorrer durante o transcurso do prazo e termo aditivo deve ser formalizado, a fim de garantir a conclusão do objeto, seu recebimento e respectivo pagamento dentro da vigência contratual.

7.4. A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos itens e suas especificações e das demais condições estabelecidas neste documento.

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

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

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC N° 216 de 15/09/2004, RDC N° 719 de 01/07/2022 e RDC N° 429, de 08/10/2020 ANVISA - <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

7.10. As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação.

8. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO

8.1. SESC CALDAS NOVAS (03.671.444/0008-13) (Item 1 ao 16)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas/GO. CEP: 75.680-001 Telefone: (64) 3455-9400

8.2. SESC CAMPINAS (CNPJ:03.671.444/0003-09) (Item 17 ao 24)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas, Goiânia/GO. CEP: 74.520-070 Telefone: (62) 3522-6400

8.3. SESC CENTRO (CNPJ: 03.671.444/0004-90) (Itens: 25 ao 40)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua 15, nº 268, qd. 34, lt. 26-E, Setor Central, Goiânia/GO. CEP: 74.030-030 Telefone: (62) 3224-0600

8.4. SESC CIDADANIA (CNPJ: 03.671.444/0009-02) (Itens: 41 ao 50)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. C-197, esq. c/ Av. C-198 e Rua C-224, qd. 498, lt. 1/21, Jardim América, Goiânia/GO. CEP: 74.270-030
Telefone: (62) 3250-8000

8.5. SESC FAIÇALVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70) (Itens: 51 ao 63)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Ipanema, nº 1600, qd. 234 e 235, Setor Faiçalville, Goiânia/GO. CEP: 74.350-010 Telefone: (62) 3289-7313

8.6. MESA BRASIL LUZIÂNIA (03.671.444/0019-76) (Itens: 64 ao 72)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Contorno, s/n, qd. 290 lt. 11, Parque Estrela Dalva IV, Luziânia/GO. CEP: 72.821-315 Telefone: (62) 3219-5110

8.7. MESA BRASIL GOIÂNIA (CNPJ: 03.671.444/0011-19) (Itens: 73 ao 81)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC Endereço: Av. Vera Cruz c/ Rua Caravelas, qd. 45-A, lt. 01/60, Jardim Guanabara, Goiânia/GO. CEP: 74.675- 830 Telefone: (62) 3902-1307

8.8. SESC PIRENÓPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0010-38) (Itens: 82 ao 97)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC Endereço: Rua dos Pireneus, nº 45, Centro, Pirenópolis/GO. CEP: 72.980-000 Telefone: (62) 3902-1308

8.9. SESC JATAÍ (CNPJ: 03.671.444/0012-08) (Itens: 98 ao 109)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC Endereço: Rua Deputado Costa Lima, nº 2034, Vila Santa Maria, Jataí/GO. CEP: 75.800-110 Telefone: (62) 3221-0637 / (62) 3221-0600

8.10. SESC UNIVERSITÁRIO (CNPJ: 03.671.444/0002-28) (Itens: 110 ao 124)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC Endereço: Av. Universitária, nº 1749, Setor Universitário, Goiânia/GO. CEP: 74.610-100 Telefone: (62) 3522-6106

8.11. SESC VILA BOA (CNPJ: 03.671.444/0018-95) (Itens: 125 ao 140)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC Endereço: Av. Deusdete Ferreira de Moura, qd.10, lt.01, Setor Leste, Goiás/GO. CEP: 76.600-000 Telefone: Não possui.

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

Descrição	Periodicidade	Condições de Pagamento
Polpas de frutas congeladas e Açaí pronto para consumo	parcela mensal	Mediante a entrega do objeto, apresentação da NF

9.2. Os pagamentos estarão condicionados aos resultados apresentados pela contratada à perfeita execução do objeto, que deverão estar em conformidades com as condições, prazos e especificações constantes deste Termo de Referência, apurados e atestados pelo fiscal formalmente designado.

9.3. O pagamento será efetuado no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contados do recebimento da Nota Fiscal.

9.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da documentação que consta no edital, nada obstando que a própria entidade constata a regularidade da contratada por intermédio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais pertinentes.

9.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa o pagamento ficará sobrestado até que a contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

9.6. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a contratada:

9.6.1 Não entregou as quantidades contratadas de acordo com as exigências contidas no Termo de Referência;

9.6.2 Não produziu os resultados acordados.

9.7. Constatando-se a situação de irregularidade na documentação fiscal da contratada será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 30 (trinta) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

9.8. A não regularização das condições de qualificação no prazo estipulado ensejará a aplicação de penalidades e, conforme o caso, a rescisão contratual, após regular processo administrativo no qual sejam assegurados o contraditório e a ampla defesa, cabendo ao Sesc Goiás o pagamento pelo objeto regularmente executado.

9.9. O pagamento será efetuado através de Crédito em Conta ou Boleto Bancário, observando os prazos e condições estipulados neste Termo de Referência.

9.10. No caso de pagamento através de crédito em conta, a conta indicada deve ser de titularidade da contratada e será incluída no cadastro de fornecedores, não sendo efetuado o pagamento através de crédito em conta de terceiros.

9.11. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$

$I = (6/100) / 365$

$I = 0,00016438$

TX (percentual de Taxa Anual) = 6%

10. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE CONTRATANTE

10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

10.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto por colaborador especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10.3. Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

10.4. Pagar à contratada o valor resultante do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada.

10.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato.

10.7. Realizar avaliações periódicas da qualidade do fornecimento, após seu recebimento.

10.8. Cientificar o órgão competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela contratada.

10.9. Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.

10.10. A autoridade competente designará representantes para as funções de fiscal e suplente de contratos.

10.11. Receber o objeto da contratação, atestando sua conformidade com a proposta aceita e condições descritas neste Termo de Referência.

10.12. Aplicar à contratada as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

10.13. Proporcionar as facilidades que considerar indispensáveis a boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso, se necessário, de empregados, prepostos ou representantes da contratada nas suas dependências.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Entregar o objeto no prazo e na quantidade especificada, ficando por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos objetos em decorrência do transporte.

11.2. Executar o objeto conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, na qualidade e quantidade mínimas especificadas no Termo de Referência e em sua proposta.

11.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

11.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à contratante, devendo ressarcir imediatamente ao Sesc Goiás em sua integralidade, ficando a contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no chamamento público, ou dos pagamentos devidos à contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

11.5. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos.

11.6. Executar o objeto dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

11.7. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à contratante, que deverá responder pela fiel execução do contrato.

11.8. Não subcontratar no todo ou em parte o objeto do contrato sem a previa anuência do contratante, conforme disposto no art. 36, do Regulamento de Licitações e Contratos.

11.9. Cumprir as regras, prazos, horários e locais de entrega.

12. DO REAJUSTE

12.1. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

12.2. Dentro do prazo de vigência da ata os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano contado da data limite para apresentação da proposta, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

12.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.7. Conforme previsto no art. 43, da Resolução 1.570/2023, o reajuste previsto em contrato será formalizado por apostilamento, sendo possível a negociação entre as partes quanto ao percentual a ser aplicado, mediante expressa concordância da contratada com a respectiva carta de anuência.

13. PENALIDADES

13.1. 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:

13.1.1 Por atraso injustificado:

a) Advertência.

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás, por um prazo de até 5 (cinco) anos.

13.1.2 Por inexecução total ou parcial do objeto:

a) Advertência;

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás, por um prazo de até 5 (cinco) anos;

13.2. A suspensão do direito de licitar e contratar será aplicada quando:

a) a Contratada agiu com fraude, conluio ou má-fé ou incorreu nas hipóteses previstas no art. 41, da Resolução Sesc nº. 1570/2023;

b) a inexecução contratual acarretou dano reputacional ao Sesc;

c) a inexecução contratual acarretou a paralisação de serviços essenciais;

d) houve reincidência na inexecução contratual, mesmo após reiteradas notificações enviadas pelo fiscal de Contrato, sem que a empresa tenha envidado esforços para regularizar as falhas; ou

e) demais casos apurados em processo administrativo.

13.3. Para fins de dosimetria da penalidade, serão aplicados os seguintes parâmetros:

13.3.1. FALTAS LEVES: na hipótese de inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços do Sesc e a despeito das quais a regular prestação dos serviços não reste inviabilizada;

13.3.2. FALTAS MÉDIAS: caracterizadas pela inexecução parcial do Contrato que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos ao Sesc.

13.3.3. FALTAS GRAVES: caracterizadas pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços do Sesc, inviabilizando total ou parcialmente a execução do Contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

13.3.4. FALTAS GRAVÍSSIMAS: caracterizadas por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços do Sesc, podendo levar, inclusive, a interrupção de serviços essenciais, causar dano ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, lesão corporal, ou mesmo gerar dano reputacional à imagem do Sesc, inviabilizando a execução do Contrato, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CONTRATADA.

13.3.5. De acordo com os conceitos apresentados nos itens **13.3.1** a **13.3.4**, será utilizada a seguinte escala:

FALTA	GRAU
LEVE	1
MÉDIA	2
GRAVE	3
GRAVÍSSIMA	4

13.3.6. A dosimetria da penalidade será realizada conforme pontuação obtida pela empresa em virtude do número de ocorrências identificadas durante a fiscalização contratual, considerando-se as obrigações previstas na Cláusula Décima Primeira deste Termo de Referência e a tabela abaixo:

OCORRÊNCIA	GRAU
1. Inexecução contratual que gere dano reputacional à imagem do Sesc.	4
2. Interrupção no fornecimento, que acarrete a suspensão na prestação dos serviços essenciais ao Sesc.	4
3. Inexecução parcial que acarrete a interrupção dos serviços prestados pelo Sesc.	4
4. Inexecução total que, embora acarrete prejuízo, não chega ao ponto de gerar a interrupção dos serviços prestados pelo Sesc.	4
5. Inexecução parcial que, embora acarrete prejuízo, não chega ao ponto de gerar a interrupção dos serviços prestados pelo Sesc.	3
6. O fornecimento do objeto que não atenda a Legislação Vigente em relação as Boas Práticas de Fabricação.	3
7. Fornecimento do objeto fora do prazo acordado, após a emissão da Ordem de Compra.	2
8. Fornecimento do objeto fora do prazo de validade e/ou temperatura adequada conforme descrição técnica dos itens.	2
9. A não substituição do objeto recusado dentro do prazo máximo de 02 (dois) dias corridos.	2

13.4. O percentual de multa compensatória será aplicado de acordo com a tabela abaixo, respeitado o máximo de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do contrato:

Tabela 1

Grau	Correspondência
1	3% (três por cento)
2	5% (cinco por cento)
3	10% (dez por cento)
4	15% (quinze por cento)

13.5. As multas estabelecidas nesta Cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a contratação, mas somente serão definitivas depois de exaurido o processo administrativo.

13.6. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional à parcela que deixou de ser executada.

13.7. Em caso de reincidência por atraso injustificado poderá a empresa ser penalizada com sanção mais grave.

13.8. O prazo da suspensão do direito de licitar e contratar será definido em processo administrativo, a partir dos seguintes parâmetros:

13.8.1. 05 (cinco) anos, para a hipótese prevista na cláusula 13.2, “a”, deste documento.

13.8.2. 04 (quatro) anos, para a situação descrita na cláusula 13.2, “b”, deste documento.

13.8.3. 03 (três) anos, para o fato descrito na cláusula 13.2, “c”;

13.8.4. 02 (dois) anos, para o caso previsto na cláusula 13.2, “d”;

13.8.5. 01 (um) ano, para os demais casos, sempre que não houver justificativa para o agravamento da penalidade.

13.9. Caso a inexecução contratual se enquadre em mais de uma hipótese prevista na cláusula 13.2, deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos na cláusula 13.3, salvo se as situações atenuantes justificarem prazo menor.

13.10. Só serão considerados motivos de força maior, para fins de isenção das penalidades previstas neste instrumento, todo fato ou circunstâncias imprevisíveis, impossíveis de serem evitadas, que impeçam real e diretamente o cumprimento das obrigações contratuais, como definido no Código Civil Brasileiro.

13.11. Fica facultada a defesa prévia da contratada, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

13.12. Em caso de aplicação da penalidade de multa, quando transcorridos os prazos estabelecidos para defesa e para pagamento, a contratante reserva-se o direito de reter e/ou descontar o valor da penalidade dos créditos que a contratada eventualmente tenha a seu favor, sem prejuízo da proposição de medidas judiciais e ou extrajudiciais cabíveis.

13.13. Na hipótese de recusa injustificada em assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado em Ata, podendo culminar com a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás, por um prazo de até 5 (cinco) anos, a depender dos prejuízos acarretados.

13.14. Na hipótese prevista no item 13.13, o Sesc Goiás poderá convocar o cadastro de reservas, respeitada a ordem de classificação.

13.15. O prazo de convocação para assinatura do Contrato ou instrumento equivalente, 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 Goiás.

14. DA CONFORMIDADE À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

14.1. As partes obrigam-se a atuar em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

14.2. A contratada concorda com o tratamento, pela entidade, dos seus dados pessoais fornecidos em decorrência deste documento, autorizando a entidade a coletar, tratar, conservar e usar tais dados para os fins necessários deste processo, bem como a transferência dos dados pessoais às empresas do sistema Fecomércio, a fim de viabilizar as atividades da entidade e permitir o cumprimento do contrato, obrigações legais e contratuais ou de cunho regulatório;

14.3. Fica estipulado que as partes deverão se adequar em caso de alteração dos textos legais indicados na cláusula acima ou de qualquer outro que afete a estrutura do escopo do contrato ou a execução das atividades ligadas ao contrato;

14.4. As partes devem dar ciência aos seus diretores, acionistas/quotista/sócios, conselheiros, administradores, prepostos, empregados, clientes, fornecedores, parceiros ou qualquer outra pessoa física ou jurídica que se vincule à execução do contrato sobre as legislações vigentes sobre Proteção de Dados Pessoais e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir o tratamento de dados pessoais dos respectivos titulares envolvidos na execução do objeto.

14.5. As partes, neste ato, garantem reciprocamente que todos os dados pessoais coletados, produzidos, receptados, classificados, utilizados, acessados, reproduzidos, transmitidos, distribuídos, processados, arquivados, armazenados, eliminados, avaliados ou controlados pela informação, modificados, comunicados, transferidos, difundidos ou extraídos em razão do instrumento contratual serão tratados em conformidade com as legislações vigentes aplicáveis, sob pena de indenizar a parte que não deu causa pelos prejuízos que este venha a incorrer em razão de eventuais demandas judiciais ou administrativas, sejam prejuízos moral, material ou perdas e danos ocasionados a parte, seus empregados, clientes ou fornecedores e parceiros;

14.6. A contratada se obriga a realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados quando notificado (a) pela entidade, nos casos de requisição do titular de dados pessoais a entidade.

14.7. A contratada deverá manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como deverá adotar as melhores práticas e implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra situações acidentais ou ilícitas, de destruição, perda, alteração, comunicação, difusão, acesso não autorizado, ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito, além de garantir a segurança no âmbito do tratamento de dados pessoais.

14.8. A contratada deverá notificar a entidade imediatamente por meio de e-mail (dpo@sescgo.com.br), nos termos do artigo 6º - item viii, e, artigo 41, §2º - item i, da lei nº 13.709/2018, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificados em razão do contrato.

14.9. A contratada deverá notificar a entidade por meio do e-mail (dpo@sescgo.com.br), em 24 (vinte e quatro) horas, em virtude de: (i) qualquer não

cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais; (ii) qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao processamento e tratamento dos dados pessoais; e (iii) qualquer violação de segurança no âmbito das suas atividades relacionada a execução do contrato.

14.10. A contratada compromete-se a auxiliar, na medida do razoável, no cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a lei de proteção de dados pessoais aplicável, fornecendo as informações disponíveis e ações necessárias para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança com relação aos dados pessoais utilizados na execução do objeto do contrato.

14.11. A entidade terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da contratada com a proteção de dados pessoais, sem que implique em qualquer diminuição da responsabilidade dessa.

14.12. O contrato não transfere a propriedade de quaisquer dados do contratante ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para a participante/contratada.

14.13. A contratada se obriga a não utilizar, compartilhar ou comercializar quaisquer dados pessoais, inclusive os que se originarem e/ou forem criados a partir do tratamento de dados pessoais que tenha acesso em razão do contrato.

14.14. Cada parte obriga-se a manter o mais absoluto dever de sigilo e confidencialidade relativamente a toda e quaisquer informações e dados pessoais tratados a que ela ou quaisquer de seus diretores, empregados e/ou prepostos venham a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiado em razão da celebração e execução do contrato.

14.15. A contratada se compromete a devolver e/ou eliminar todos os dados que vier a ter acesso em todos os casos em que (i) a entidade solicitar; (ii) por rescisão contratual; (iii) com o término de vigência do contrato, salvo se ainda houver obrigações decorrentes deste.

14.16. Eventual descumprimento de quaisquer deveres ou obrigações legais, contratuais, judiciais ou administrativos por uma das partes contratantes não gera responsabilidade solidária ou subsidiária da outra parte, ficando somente a parte responsável, nos termos da lei, sujeita às sanções legais e contratuais pertinentes.

14.17. Fica assegurado à entidade, nos termos da lei, o direito de regresso em face da contratada diante de eventuais danos causados por esta em decorrência do descumprimento das obrigações aqui assumidas em relação à proteção de dados.

15. INDICAÇÃO DO FISCAL E SUPLENTE

15.1. Sugere-se a designação como fiscal e suplente de contrato os colaboradores abaixo indicados para as seguintes unidades:

a) SESC CALDAS NOVAS

Fiscal: Érika Neves da Costa

Líder do Setor de Nutrição e Insumos

Matricula: 6642 – CPF: xxx.xxx.xxx -00

Suplente: Hylla Rannyela Ribeiro da Silva

Nutricionista

Matrícula: 9347 – CPF: xxx.xxx.xxx -68

b) SESC CAMPINAS

Fiscal: Ana Cristina Pimenta

Nutricionista

Matricula: 11484 CPF: xxx.xxx.xxx -32

Suplente: Nubia Ester Camilo dos Santos

Assistente Administrativo I

Matricula: 9787 CPF: xxx.xxx.xxx -20

c) SESC CENTRO

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira Godoi

Nutricionista

Matricula: 9792 CPF: xxx.xxx.xxx -08

Suplente: Matheus Carlos Campos Fabiano

Assistente Administrativo

Matricula: 9875 CPF: xxx.xxx.xxx -30

d) SESC CIDADANIA

Fiscal: Francisca Malvina Feitosa de Oliveira Duarte

Nutricionista

Matricula: 5027 - CPF: xxx.xxx.xxx -68

Suplente: Flávia Herrero de Matos Lemos

Coordenadora Administrativa e Financeira

Matricula: 4553 - CPF: xxx.xxx.xxx -49

e) SESC FAIÇALVILLE

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima

Nutricionista

Matricula: 10170 - CPF: xxx.xxx.xxx -36

Suplente: Carlos César de Souza

Assistente Administrativo

Matricula: 3898 - CPF: xxx.xxx.xxx -34

f) MESA BRASIL LUZIÂNIA

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso

Nutricionista Mesa Brasil Sesc

Matricula 9669 - CPF: xxx.xxx.xxx -40

Suplente: Rulia Mayra Silva Ataide Ferreira

Assistente Administrativo III

Matricula: 9767 - CPF: xxx.xxx.xxx -46

g) MESA BRASIL GOIÂNIA

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso

Nutricionista Mesa Brasil Sesc

Matricula 9669 - CPF: xxx.xxx.xxx -40

Suplente: Rulia Mayra Silva Ataide Ferreira

Assistente Administrativo III

Matricula: 9767 - CPF: xxx.xxx.xxx -46

h) SESC PIRENÓPOLIS

Fiscal: Brenda Marques

Nutricionista

Matricula: 11129 CPF: xxx.xxx.xxx -06

Suplente: Charles Robson de Sousa

Assistente Administrativo IV

Matricula: 11134 – CPF: xxx.xxx.xxx -89

i) SESC JATAÍ

Fiscal: Rayanne Alves Siqueira - Assistente Administrativo III - Secretária da Gerência
Matrícula: 9612 - CPF: xxx.xxx.xxx -02

Suplente: Ieda Santana Barreto - Assessor Técnico III – Central de Relacionamento
Matrícula: 9305 - CPF: xxx.xxx.xxx -65

j) SESC UNIVERSITÁRIO

Fiscal: Beatriz Moraes R A Batista Teixeira - Assessor técnico III – Nutricionista
Matrícula: 11486 - CPF: xxx.xxx.xxx -59

Suplente: Lindamar Barbosa da Silva - Assistente Administrativo III
Matrícula: 8326 - CPF: xxx.xxx.xxx -38

k) SESC VILA BOA

Fiscal: Glauciane Silva de Paula Pereira - Assistente técnico III – Financeiro
Matrícula: 11596 - CPF: xxx.xxx.xxx -72

Suplente: Polyanna de Jesus Rodrigues - Assistente Administrativo III
Matrícula: 11580 - CPF: xxx.xxx.xxx -72

15.2. Responsável Técnico

Genystela Medeiros de Araújo - Coordenadora Técnica de Nutrição e. e.

Goiânia, 18 de janeiro de 2024.

ELABORADO POR:

Gláucia Mendes Salviano dos Santos

Assistente Administrativo da Seção de Estruturação de Documentos de Compras

APROVADO POR:

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Líder da Seção de Estruturação de Documentos de Compras