



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

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

1 . DEFINIÇÃO DO OBJETO

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

2 . JUSTIFICATIVA

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

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

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

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

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

SESC ANÁPOLIS

SESC
JATAÍ

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

SESC CALDAS NOVAS

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

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

SESC UNIVERSITÁRIO

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

SESC FAIÇALVILLE

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

3 . ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível da UVA, preparado com frutas 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.

POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA (Item 81)

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

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

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

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

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

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

POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA (Item 80)

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

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

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

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

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

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

Polpa de açaí adicionada de polpa de morango ou banana, água, açúcar, glucose de milho, extrato de guaraná, fibra de laranja, estabilizante carboximetilcelulose sódica, aromatizante, acidulante ácido cítrico, emulsificante mono e 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.

4 . PRAZO DE VIGÊNCIA E LOCAL DE ENTREGA

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

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

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

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

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

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

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

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

As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa vencedora. , conforme especificado abaixo, por unidade executiva:

4.1. LOCAIS DE ENTREGA

Sesc Cidadania

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

Sesc Campinas

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

Programa Sesc Mesa Brasil

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

Sesc Pirenópolis

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

(62)3331-1383

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

Itens 23 à 33.

Sesc Itumbiara

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

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

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

Itens 34 à 42.

Sesc Anápolis

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

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

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

Itens 43 à 51.

Sesc Jataí

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

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

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

Itens 52 à 56.

Sesc Caldas Novas

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

(64)3455-9400

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

Itens 57 à 81.

Sesc Centro

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

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

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

Itens 82 à 91.

Sesc Universitário

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

(62)3522-6166

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

Itens 92 à 102.

Sesc Faiçalville

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

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

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

Itens 103 à 115.

5 . AMOSTRA

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

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

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

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

6 . OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES

DA CONTRATADA:

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

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

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

DO SESC GOIÁS:

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

7 . FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

UNIDADE SESC CIDADANIA – Item 01 à 10

Fiscal: Francisca Malvina

Suplente: Mirely Ferreira

UNIDADE SESC CAMPINAS – Item 11 a 16

Fiscal: Camila Corrêa

Suplente: Sabrina Caetano

UNIDADE SESC MESA BRASIL – Item 17 a 22

Fiscal: Nayara Modes

Suplente: Déborah Dias

UNIDADE SESC Pirenópolis – Item 23 a 33

Fiscal: Maiza Claudia

Suplente: Duanny Ferreira

UNIDADE SESC ITUMBIARA – Item 34 a 42

Fiscal: Fernanda Borges

Suplente: Jacqueline Abdo

UNIDADE SESC ANÁPOLIS – Item 43 a 51

Fiscal: Helen Maria

Suplente: Jarlene Santana

UNIDADE SESC JATAÍ – Item 52 a 56

Fiscal: Ana Cristina

Suplente: Ana Querubina

UNIDADE SESC CALDAS NOVAS – Item 57 a 81

Fiscal: Erika Neves

Suplente: Hylla Rannyella

UNIDADE SESC CENTRO – Item 82 a 91

Fiscal: Larissy Barbosa

Suplente: Leticia Salles

UNIDADE SESC UNIVERSITÁRIO – Item 92 a 102

Fiscal: Genystela Medeiros

Suplente: Lucynês Moreira

UNIDADE SESC FAIÇALVILLE – Item 103 a 115

Fiscal: Viviane Lopes

Suplente: Michelli Belo