

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇO REFERENTE A AQUISIÇÃO DE POLPAS E AÇAÍ

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de polpas de frutas congeladas e açaí pronto para o consumo, para as unidades Programa Mesa Brasil Sesc, Sesc Cidadania, Sesc Campinas, Sesc Faiçalville, Sesc Pirenópolis, Sesc Universitário, Sesc Anápolis, Sesc Centro e Sesc Caldas Novas por um período de 12 meses.

2. JUSTIFICATIVA

São produtos que compõe os cardápios de refeições e lanches, sendo, portanto, de uso contínuo nas unidades do Sesc/GO, as polpas de frutas também serão utilizadas para o preparo de sucos nas refeições, jejum, almoço e jantar nas unidades de hospedagem, no lanche das crianças da educação infantil, para o preparo de sucos a serem comercializados nas lanchonetes e para eventos, oficinas, palestras e cursos realizados nas unidades Sesc Goiás.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	LOCAL DE ENTREGA
01	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	70	UND	SESC MESA BRASIL
02	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	70	UND	SESC MESA BRASIL
03	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	70	UND	SESC MESA BRASIL
04	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	60	UND	SESC MESA BRASIL
05	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	60	UND	SESC MESA BRASIL
06	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS -MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	70	UND	SESC MESA BRASIL
07	AÇAÍ COM BANANA POTE COM 200G E SACHÊ DE GRANOLA MINIMO 20 GRAMAS-MARCAS DE REFERENCIAS: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR	500	UND	SESC CIDADANIA

08	AÇAI COM MORANGO POTE COM 200G E SACHÊ DE GRANOLA MINIMO 20 GRAMAS-MARCAS DE REFERENCIAS: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR	500	UND	SESC CIDADANIA
09	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	25.000	UND	SESC CIDADANIA
10	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	15000	UND	SESC CIDADANIA
11	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	15000	UND	SESC CIDADANIA
12	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	6000	UND	SESC CIDADANIA
13	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	6000	UND	SESC CIDADANIA
14	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS -MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	3.000	UND	SESC CIDADANIA
15	POLPA DE MARACUJA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	40.000	UND	SESC CIDADANIA
16	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	15.000	UND	SESC CIDADANIA
17	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2.000	UND	SESC CIDADANIA
18	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	600	UND	SESC CAMPINAS
19	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	600	UND	SESC CAMPINAS

20	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	600	UND	SESC CAMPINAS
21	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	600	UND	SESC CAMPINAS
22	AÇAÍ COM BANANA POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MININO 20 GRAMAS -MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR	400	UND	SESC FAIÇALVILLE
23	AÇAÍ COM MORANGO POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MININO 20 GRAMAS -MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR	400	UND	SESC FAIÇALVILLE
24	AÇAÍ TRADICIONAL POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MINIMO 20 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA:MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR.	400	UND	SESC FAIÇALVILLE
25	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	5.000	UND	SESC FAIÇALVILLE
26	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	6.000	UND	SESC FAIÇALVILLE
27	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2000	UND	SESC FAIÇALVILLE
28	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	6000	UND	SESC FAIÇALVILLE
29	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	6300	UND	SESC FAIÇALVILLE
30	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	6000	UND	SESC FAIÇALVILLE
31	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS -MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	7.500	UND	SESC FAIÇALVILLE

32	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	5.000	UND	SESC FAIÇALVILLE
33	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	4.000	UND	SESC FAIÇALVILLE
34	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	6.000	UND	SESC FAIÇALVILLE
35	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.350	UND	SESC PIRINÓPOLIS
36	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.800	UND	SESC PIRINÓPOLIS
37	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.900	UND	SESC PIRINÓPOLIS
38	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.200	UND	SESC PIRINÓPOLIS
39	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.800	UND	SESC PIRINÓPOLIS
40	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA -100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.700	UND	SESC PIRINÓPOLIS
41	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.900	UND	SESC PIRINÓPOLIS
42	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.400	UND	SESC PIRINÓPOLIS
43	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.800	UND	SESC PIRINÓPOLIS

44	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS -MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2.900	UND	SESC PIRINÓPOLIS
45	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2.800	UND	SESC PIRINÓPOLIS
46	POLPA DE SERINGUELA CONGELADA 100 GRAMAS - MARCAS DE REÊNICA:BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILIAR.	1.300	UND	SESC PIRINÓPOLIS
47	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.300	UND	SESC PIRINÓPOLIS
48	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2.000	UND	SESC PIRINÓPOLIS
49	AÇAÍ COM BANANA POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MININO 20 GRAMAS -MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR	110	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
50	AÇAÍ COM MORANGO POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MININO 20 GRAMAS -MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR	110	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
51	AÇAÍ TRADICIONAL POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MINIMO 20 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA:MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR.	110	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
52	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS - MARCAS DE REFERÊCIA : BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILIAR	5.000	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
53	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	500	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
54	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2.000	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
55	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	4.200	UND	SESC UNIVERSITÁRIO

56	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2.000	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
57	POLPA DE CAJÚ CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	5.000	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
58	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	4.300	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
59	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS -MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	4.000	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
60	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	5.200	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
61	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2.600	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
62	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS - MARCAS DE REFERÊNCIA : BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	5.000	UND	SESC ANÁPOLIS
63	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.000	UND	SESC ANÁPOLIS
64	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2.000	UND	SESC ANÁPOLIS
65	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	5.000	UND	SESC ANÁPOLIS
66	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	5.000	UND	SESC ANÁPOLIS
67	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS, MARCAS DE REFERÊNCIA:BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	4.000	UND	SESC ANÁPOLIS

68	POLPA DE LIMÃO CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	800	UND	SESC ANÁPOLIS
69	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	4.000	UND	SESC ANÁPOLIS
70	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS -MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	5.000	UND	SESC ANÁPOLIS
71	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	5.000	UND	SESC ANÁPOLIS
72	POLPA DE PÊSSEGO CONGELADO 100 GRAMAS - MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	200	UND	SESC ANÁPOLIS
73	AÇAÍ COM BANANA POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MININO 20 GRAMAS -MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR	150	UND	SESC CENTRO
74	AÇAÍ COM MORANGO POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MININO 20 GRAMAS -MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR	150	UND	SESC CENTRO
75	AÇAÍ TRADICIONAL POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MINIMO 20 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA:MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR.	150	UND	SESC CENTRO
76	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	600	UND	SESC CENTRO
77	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2.200	UND	SESC CENTRO
78	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2.200	UND	SESC CENTRO
79	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.800	UND	SESC CENTRO

80	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.800	UND	SESC CENTRO
81	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA -100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	600	UND	SESC CENTRO
82	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.200	UND	SESC CENTRO
83	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	600	UND	SESC CENTRO
84	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.200	UND	SESC CENTRO
85	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS -MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2.600	UND	SESC CENTRO
86	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2.600	UND	SESC CENTRO
87	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	1.100	UND	SESC CENTRO
88	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	12.700	UND	SESC CALDAS NOVAS
89	POLPA DE CAJA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	6.900	UND	SESC CALDAS NOVAS
90	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	6.300	UND	SESC CALDAS NOVAS
91	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	2.400	UND	SESC CALDAS NOVAS

92	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	3.900	UND	SESC CALDAS NOVAS
93	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	11.000	UND	SESC CALDAS NOVAS
94	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	12.300	UND	SESC CALDAS NOVAS
95	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	4.800	UND	SESC CALDAS NOVAS
96	POLPA DE GOIABA CONGELADA -100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	8.400	UND	SESC CALDAS NOVAS
97	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	9.600	UND	SESC CALDAS NOVAS
98	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	17.000	UND	SESC CALDAS NOVAS
99	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS -MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	4.800	UND	SESC CALDAS NOVAS
100	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT,NUTRICAU,DEMARCHI OU SIMILAR	11.000	UND	SESC CALDAS NOVAS
101	AÇAI COM BANANA POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MININO 20 GRAMAS - MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR	1.200	UND	SESC CALDAS NOVAS
102	AÇAI COM MORANGO POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MININO 20 GRAMAS - MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR	1.080	UND	SESC CALDAS NOVAS
103	AÇAI TRADICIONAL POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MINIMO 20 GRAMAS-MARCAS DE REFERÊNCIA:MARCAS DE REFERENCIAS: FROOTY,AMAZONAS,NATIVE OU SIMILAR.	1.200	UND	SESC CALDAS NOVAS

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA DETALHADA

4.1. POLPA DE UVA CONGELADA - 100 G – ITENS: 9,21,34,48,52,62,76 e 88.

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

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

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.2. POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ CONGELADA – 100G- ITENS:35,53,63 e 91.

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

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

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.3. POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 G – ITENS: 27,38,56,79 e 89.

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

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.4. POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 G – ITENS: 42,83 e 90.

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

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

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.5. POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 G – ITENS: 1,10,18, 25,36,54,64,77 e 92.

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

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

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.6. POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 G – ITENS:2,11,19,26,37,55,65,78 e 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 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, sujeira, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.7. POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 G – ITENS: 3,12,20,28,39,57,66,80 e 94.

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

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.8. POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA - 100 G – ITENS:40,81 e 95.

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

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor variando de branco a marfim, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a

partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.9. POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 G – ITENS:4,13,29,41,58,67,82 e 96.

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

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

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.10. POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 G – ITENS: 14,30,43,59,69,84 e 97.

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

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor amarela, sabor doce levemente ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras.

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

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.11. POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 G –ITENS: 6,15,31,44,60,70,85 e 98.

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

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

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.12. POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G – ITENS: 16,32,45,61,71,86 e 100.

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

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

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.13. POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 G – ITENS: 05,17,33,47,87 e 99.

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 tamarindo, exceto sementes, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

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

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.14. AÇAÍ COM BANANA - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G- ITENS: 07,22,49,73 e 101.

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 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.

4.15. AÇAÍ COM MORANGO - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G ITENS: 08,23,50,74 e 102.

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 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.

4.16. AÇAÍ TRADICIONAL - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G – ITENS: 24,51,75 e 103.

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

Características Sensoriais: açaí com aspecto e textura característico de gelados comestíveis, cor e odor 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 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.

4.17. POLPA DE SERIGUELA CONGELADA - 100 G - ITEM: 46.

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

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.18. POLPA DE LIMÃO CONGELADA - 100 G – ITEM 68.

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

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

maduras. Não deverá conter terra, sujeidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

4.19. POLPA DE PÊSSEGO CONGELADA - 100 G – ITEM: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 do pêssigo, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

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

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

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

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

5. CRITERIO DE JULGAMENTO

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

6. CONDIÇÕES DE ENTREGA

6.1. As quantidades estimadas no tópico 3, deste Termo de Referência, são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

6.2. As entregas serão realizadas de forma parcelada, a contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 07 (sete) dias corridos, após o recebimento do PAF, sob pena da aplicação das penalidades previstas

6.3. Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, acondicionados em embalagens íntegras, conforme especificado na descrição de cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de no mínimo 03 (três) meses após a data de entrega.

6.4. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC N° 216 de 15/09/2004, RDC N° 273 de 22/09/2005 e RDC N° 360, de 23/12/2003 ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

6.5. O transporte para a entrega dos produtos será de responsabilidade da contratada e deverá possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene. O certificado poderá ser solicitado no ato da entrega dos produtos.

- 6.6. Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, assegurando a temperatura dos produtos que deverá ser de -12°C e que será monitorada no momento do recebimento.
- 6.7. 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, na Unidade Executiva.
- 6.8. A entrega do objeto deste Termo de Referência deverá ser realizada nas localidades conforme tópico 7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO.
- 6.9. A entrega de produtos em outras localidades, não será aceita como justificativa para o atraso na entrega do prazo estipulado.
- 6.10. No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos se estes não atenderem as especificações contidas neste Termo de Referência, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 2 (dois) dias corridos.
- 6.11. Enquanto não ocorrer à substituição ou troca do objeto deste Termo de Referência, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas.

7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

7.1. Sesc Mesa Brasil (03.671.444/0011-19)

Avenida Vera Cruz com Rua Caravelas, nº 1021, Quadra 45 A, Lote 01 a 06, Jardim Guanabara. CEP: 74.675-830, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 7h10 às 18h (segunda à sexta-feira). Fone: (62) 3522-9500. Contato: Nayara.

7.2. Sesc Cidadania (03.671.444/0009-02)

Rua c-197, esq. c-198 e rua c-224, jardim américa, cep: 74.270-040, Goiânia, Goiás, Horários de funcionamento: 08:00 as 16:00 (segunda a sexta-feira), Fone: (62)3250-8071 ou (62) 3331-1383, contato: Malvina.

7.3. Sesc Campinas (03.671.444/0003-09)

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

7.4. Sesc Faiçalville (03.671.444/0005-70)

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

7.5. Sesc Pirenópolis (03.671.444/0010-38)

Rua dos Pirineus, nº45, centro, cep: 72.980-000, Pirenópolis, Goiás, Horários de funcionamento: 07h as 18h de segunda a sexta-feira e de 08h as 16h sábado e domingo, fone (62) 3331-1383, contato: Rebeca.

7.6. Sesc Universitário (03.671.444/0002-28)

Avenida Universitária, nº 1.749, setor leste universitário, cep: 74610-100, Goiânia, Goiás Horário de funcionamento:08h as 17h de segunda a sexta feira, 08h a 16 h sábados, domingos e feriados, fone (62) 3522-6166, contato: Genystella

7.7. Sesc Anápolis (03.671.444/0006-51)

Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n - Bairro Jundiaí. CEP: 75110-180. Anápolis, Goiás. Horários de funcionamento: das 7h às 20h de segunda a sexta-feira e das 8h30 às 17h aos sábados, domingos e feriados. Fone: (62) 3902-6900 e (62) 3902-6910, contato: Jarlene.

7.8. Sesc Centro (03.671.444/0004-90)

Rua 15, esquina com a rua 19, centro, cep: 74.030-090, Goiânia, Goiás, Horário de funcionamento: 08 h às 16h de segunda a sexta-feira, fone: (62) 3522-6425, contato: Camila.

7.9. Sesc Caldas Novas (03.671.444/0008-13)

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

8. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

8.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURIDICA

- a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,
- b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.
- c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:
 1. Cópia da cédula de identidade do representante legal.
 2. Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

8.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ;
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Estadual;
- e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Municipal;
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei; (exceto para Microempreendedor Individual - MEI).

8.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame.

8.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA

- a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

8.5 DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Juntamente com a documentação de habilitação 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.

9. AMOTRA

9.1. A licitante melhor classificada e devidamente habilitada, deverá obrigatoriamente fazer a apresentação física de cada item, para verificação do cumprimento das especificações técnicas, em até 05 (cinco) dias corridos a partir da convocação feita pela Comissão de Licitação Sesc Goiás.

9.2. 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.

9.3. As amostras deverão ser enviadas por Correios e/ou entregues presencialmente na Seção de Comissão de licitação – Seção de Compras, na sede da Administração Regional situado à Rua 31-A, Nº 43, QD. 26-A LT. 27-E Setor Aeroporto, bloco A, 1º Andar, Goiânia, Goiás. CEP 74075-470, ficando todos os custos de envio, incluindo taxas, fretes e outros, a cargo da empresa licitante melhor classificada e devidamente classificada.

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

9.5 A empresa melhor classificada e devidamente habilitada, será desqualificada se deixar de enviar as amostras de acordo com o Termo de Referência.

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

9.7. As empresas licitantes cujos produtos ofertados não forem aprovados nos testes não terão direito a novos testes.

9.8 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 Termo de Referência, a amostra será aprovada e o proponente será declarado vencedor.

9.9 Caso a amostra não atenda as exigências fixadas no Termo de Referência a mesma será reprovada e a proposta será desclassificada, e será convocada a próxima classificada, respeitada a ordem de classificação, para apresentar amostra em igual prazo, e assim, sucessivamente até a apuração de amostra que corresponda à proposta que atendam a todos requisitos solicitados.

9.10 A empresa será desclassificada caso não compareça na data marcada e/ou não fique comprovado na avaliação técnica às características solicitadas, conforme descrição do tópico 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. Não haverá novo prazo para apresentação das amostras.

9.11. Após análise da proposta e da documentação e aprovação da amostra, será declarada a proponente vencedora.

10. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1.1. Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas.

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

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

10.1.4. Cabe à contratada responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

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

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

- 10.1.7. A contratada se obriga a fornecer os produtos dentro dos padrões admitidos pelo Ministério da Saúde – ANVISA e de acordo com as demais especificações e condições descritas neste Termo de Referência.
- 10.1.8. Substituir sem custos adicionais para o Sesc/GO todo o produto inadequado para o consumo ou em desacordo com o padrão exigido neste Termo de Referência, em até 02 (dois) dias corridos.
- 10.1.9. Comunicar à Contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.
- 10.1.10. Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc/GO, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência.
- 10.1.11. Obedecer, em relação aos seus empregados, às normas técnicas de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as regulamentações do Ministério do Trabalho e Emprego.

10.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 10.2.1. O pagamento será efetuado à Contratada referente ao fornecimento em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo Sesc/GO.
- 10.2.2. Prestar aos empregados da Contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do fornecimento.
- 10.2.3. Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, a fiscalização e o acompanhamento da execução do Contrato por parte do Contratante não excluem nem reduz a responsabilidade da Contratada em relação ao mesmo.
- 10.2.4. Caberá ao Sesc/GO exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este Termo de Referência e demais normas da entidade.
- 10.2.5. O Sesc/GO reserva o direito de não receber os objetos em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo de Referência, podendo aplicar as penalidades previstas.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 11.1. A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

12. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

- 12.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Sesc (DN), Departamento Regional do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos da Resolução 1.252/2012 (Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc).
- 12.2. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preço.
- 12.3. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens/serviços previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.
- 12.4. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.
- 12.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

- 12.6.** O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.
- 12.7.** O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.
- 12.8.** O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

13. DA PROPOSTA

- 13.1.** A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;
- 13.2.** Marca, Preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irredutíveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto da presente licitação;
- 13.3.** Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;
- 13.4.** Valor total que será expresso em real e por extenso.
- 13.5.** O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;
- 13.6.** Na omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, será considerado o aceite a todas condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo ser alegado desconhecimento do mesmo;

14. PENALIDADES

- 14.1.** 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:
- 14.1.1.** Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:
- a)** Advertência;
 - b)** Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;
 - c)** Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 14.1.2.** Por inexecução total do objeto desta licitação:
- a)** Advertência;
 - b)** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e
 - c)** Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 14.2.** As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa adjudicada.
- 14.3.** Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc/GO, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.
- 14.4.** Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.
- 14.5.** Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no tópico

14.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

14.6. O prazo de convocação para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc/GO.

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

15. FISCALIZAÇÃO

15.1. Programa Mesa Brasil

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso

Matrícula: 9669 CPF: 047.865.091-40

Nutricionista

Suplente: Rulia Mayara S. A. Ferreira

Matrícula: 9767 CPF: 020.530.841-46

Assistente Administrativo III

15.2. Sesc Cidadania

Fiscal: Francisca Malvina Duarte

Matrícula: 5027 CPF: 794.098.301-68

Nutricionista

Suplente: Nubia Gomes Mendes

Matrícula: 10273 CPF: 027.109.931-39

Assistente Administrativo

15.3. Sesc Campinas

Fiscal: Camila Corrêa Spindler

Matrícula: 6278 CPF: 707.514.471-53

Nutricionista

Suplente: Luana Alves Maia

Matrícula: 9055 CPF: 703.468.471-50

Auxiliar copa cozinha

15.4. Sesc Faiçalville

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima

Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36

Nutricionista

Suplente: Michelli Belo do S. Ferreira

Matrícula: 5139 CPF: 004.41.371-94

Assistente Administrativo III

15.5. Sesc Pirenópolis

Fiscal: Kamila Silva Pires

Matrícula: 10846 CPF: 021.794.891-95

Nutricionista

Suplente: Hiara da Silva M. Oliveira

Matrícula: 5966 CPF: 859.926.901-15

Assistente Técnico III

15.6. Sesc Universitário

Fiscal: Genystela Medeiros de Araújo

Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70

Assistente técnico III - Nutricionista

Suplente: Clécia Rodrigues de Souza

Matrícula: 2393 CPF: 775.763.141-68

Assistente Administrativo III

15.7. Sesc Anápolis

Fiscal: Helen Maria Alves de L.Tkaczuk

Matrícula: 5462 CPF: 961.824.071-15

Nutricionista

Suplente: Jarlene Santana Barbosa

Matrícula: 9583 CPF: 789.425.781-87

Assistente Administrativo

15.8. Sesc Centro

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira Godoi

Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08

Assessor técnico III

Suplente: Matheus Carlos C. Fabiano

Matrícula: 9875 CPF: 054.383.331-30

Assistente Administrativo IV

15.9 Sesc Caldas Novas

Fiscal: Érika Neves da Costa

Matrícula 6642 CPF: 024.974.071-00

Chefe do setor de alimentação

Suplente: Hylla Rannyella R. da Silva

Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

Nutricionista

16. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Helen Maria Alves de Lima Tkaczuk

Coordenadora Técnica de Nutrição

17. RESPOSNSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Maria Rene V. Ramos

Chefe Adjunto da Seção de Planejamento de Compras, em exercício

Goiânia, 08 de novembro de 2021