

## EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO SESC PARÁ N° 24/0053-PG

O Departamento Regional no Pará do SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC, entidade de direito privado, sem fins lucrativos, comunica a realização de licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO, para REGISTRO DE PREÇO, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, os quais foram examinados pela Assessoria Jurídica, conforme parecer contido nos autos do processo de referência.

A presente licitação será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SESC, consolidado pela Resolução SESC n.º 15793/2024 e pelas disposições deste Edital e seus anexos.

### 1. DISPOSIÇÕES INICIAIS

- 1.1. Tipo de licitação: Pregão Eletrônico
- 1.2. Critério de Julgamento: Menor Preço
- 1.3. Modo de Disputa: Aberto
- 1.4. Processo de referência: n° 7680
- 1.5. Abertura das Propostas e Início da Sessão Pública de Disputa de Preços: às 09:30h do dia 06/12/2024.
- 1.6. Local da Sessão: Portal do Compras.gov.br do Governo Federal – [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br)
- 1.7. Código UASG: 926654.
- 1.8. Não se aplica à presente licitação as disposições contidas na Lei Complementar 123/2006.
- 1.9. Caso haja divergência entre o descritivo dos Itens deste Edital e seus Anexos e no Portal Compras.gov.br, prevalecerá o descritivo constante no Edital e seus Anexos.
- 1.10. O Pregão será realizado na forma eletrônica, em sessão pública à distância, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.
- 1.11. Serão observadas as datas e horários especificados para os procedimentos referentes à Licitação, ou, não havendo expediente no SESC/DR-PA nessas datas, no mesmo meio eletrônico e nas mesmas horas dos primeiros dias úteis subsequentes.

### 2. OBJETO:

- 2.1. A presente licitação tem por objeto o Registro de Preço para eventual aquisição registro de preço para provável aquisição de Gêneros alimentícios tipo Polpa de Frutas para abastecimento dos serviços de alimentação do Sesc – DR/PA, conforme especificações constantes nos seguintes Anexos, partes integrantes deste Edital:
  - a) ANEXO I – Termo de Referência;
  - b) ANEXO II – Modelo de Proposta Comercial;
  - c) ANEXO III – Modelo da Declaração de Adesão ao Cadastro de Reserva; e
  - d) ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preço.
- 2.2. O SESC/DR-PA não se obriga a adquirir o objeto e as quantidades definidas neste Edital.
- 2.3. A vigência do Registro de Preço será de 12 (doze) meses, podendo ser renovado nos termos da Resolução Sesc n° 1593/2024.
- 2.4. Para cada demanda será emitida uma Ordem de Compra (OC) ou documento equivalente, conforme as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, bem como os adendos que são partes integrantes deste Instrumento.

### 3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

- 3.1. Poderá participar da presente licitação, qualquer empresa ou sociedade estabelecida no Brasil que esteja apta ao objeto aqui licitado e em condições de atender a todas as exigências deste Edital e Anexos.
- 3.2. Estarão impedidas de participar desta licitação pessoas jurídicas que:
  - a) Estejam suspensas de licitar ou contratar com o SESC/DR-PA, enquanto perdurar a suspensão;
  - b) Se encontrem em processo de falência decretada;
  - c) Reunidas em consórcio;
  - d) A gestão seja desenvolvida por menor, exceto se este for apenas sócio sem a atribuição de gestor, cujas cotas estejam integralizadas.
- 3.3. É vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante na presente licitação.
- 3.4. A licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.

3.5. A participação no certame implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Edital e Anexos.

#### **4. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:**

4.1. Qualquer pedido de esclarecimento, eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital e seus anexos, ou sugestão visando à sua melhoria, deverão ser encaminhados por escrito à Comissão Permanente de Licitação do SESC/DR-PA, pelo e-mail: [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br) até 03 (três) dias úteis antes da data da sessão pública, conforme Subitem 1.5. Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação de documentos e proposta, não cabendo aos licitantes o direito a qualquer reclamação posterior.

4.2. O Pregoeiro não se responsabilizará por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador do emissor.

4.3. Os esclarecimentos serão respondidos pelo Pregoeiro antes da data e horário de abertura da Sessão e divulgados no sistema eletrônico e/ou no site do SESC/DR-PA.

4.4. O prazo inicialmente estabelecido de abertura da Sessão será reaberto apenas se a decisão do esclarecimento afetar a formulação das propostas.

4.5. Decairá do direito de pedir esclarecimentos dos termos do Edital, a licitante que não se manifestar no prazo estipulado no Subitem 4.1.

4.6. Nenhum esclarecimento a respeito do Pregão será prestado por telefone.

#### **5. CREDENCIAMENTO**

5.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Sistema de Cadastamento Unificado de Fornecedores – SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão Eletrônico.

5.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

5.3. O Credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

5.4. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

5.5. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao SESC/DR-PA a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha ainda que por terceiros.

5.6. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

5.7. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, má correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

5.8. O SESC/DR-PA não é unidade cadastradora. Os licitantes interessados em participar da licitação deverão verificar no site do Comprasnet, as unidades cadastradoras do sistema para a entrega da documentação pertinente.

#### **6. ACEITABILIDADE DOS DOCUMENTOS:**

6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, no Edital, **em arquivo único**, até a data e horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento dessa documentação.

6.2. **A apresentação do SICAF NÃO EXCLUI a necessidade da apresentação de TODOS os documentos exigidos no Item 8 – HABILITAÇÃO, devendo ser enviados na forma estabelecida no Subitem 6.1 do Edital.**

6.3. Os documentos que compõem a Proposta de Preço e a Habilitação do licitante somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento o envio de lances.

6.4. Qualquer elemento que possa identificar a licitante (razão social, CNPJ e etc.), antes do encerramento da disputa de lances importará na desclassificação da sua Proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

6.5. Os documentos que forem emitidos via ambiente virtual, estarão sujeitos a posterior conferência pelo Pregoeiro referente a sua autenticidade, na página eletrônica do órgão emissor.

Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

#### **7. DA PROPOSTA DE PREÇO:**

7.1. A Proposta de Preço deverá ser apresentada em papel timbrado com as informações: Razão Social, CNPJ, endereço, e-mail e telefone. Redigida de forma clara, especificando o objeto de cada ITEM/GRUPO conforme informado no Termo de Referência, não podendo conter rasuras, borrões, entrelinhas, ressalvas ou emendas, devendo estar assinada pelo representante legal da licitante na última folha e rubricada nas demais, sendo todas as folhas numeradas sequencialmente.

7.2. A Proposta de Preço deverá se limitar ao objeto desta Licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou condição não previstas neste Edital.

7.3. A licitante deverá apresentar apenas uma Proposta para cada ITEM/GRUPO que escolher participar, devendo informar os valores de cada ITEM separadamente.

7.4. A Proposta de Preço deverá apresentar os valores unitários e totais anuais por ITEM/GRUPO, em algarismo e por extenso, com duas casas decimais após a vírgula, em moeda corrente nacional, incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, desconto, emolumentos, impostos, fretes, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que sejam devidos em decorrência, direta e/ou indireta, da consecução do objeto desta licitação.

7.5. A Proposta de Preço terá validade de no mínimo de 90 (noventa) dias corridos, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

7.5.1. Caso haja o vencimento da validade da Proposta de Preço sem que a licitação tenha sido homologada, adjudicada e o contrato assinado ou documentos equivalentes, este fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal da licitante registrada no sistema ou encaminhada para o e-mail [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br), caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

7.6. O Pregoeiro e Equipe de Apoio analisarão as Propostas de Preços encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido no presente Edital e Anexos, cabendo ao Pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

7.7. O envio da Proposta de Preço pelos licitantes, bem como dos seus anexos pelo licitante provisoriamente vencedor, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.8. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

7.9. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de julgamento das propostas.

7.10. O Pregoeiro e Equipe de Apoio poderão demandar parecer técnico às demais áreas do SESC/DR-PA ou terceiros para embasar suas decisões.

7.11. O Pregoeiro desclassificará as propostas que:

a) Que não atenderem às exigências deste Edital e Anexos ou da legislação aplicável.

b) Omissas ou vagas, bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de impedir o julgamento.

c) Que impuserem condições, ressalvas, ofertas de vantagens em relação às condições estabelecidas neste Edital e Anexos ou propostas das demais licitantes.

7.12. A elaboração da Proposta de Preço é de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste Edital e Anexos.

7.13. É facultado ao Pregoeiro do SESC/DR-PA realizar diligências para sanar falhas formais da proposta.

7.14. Não serão aceitas propostas com valor unitário ou global superior ao estimado ou com preços manifestamente inexequíveis.

7.14.1. Caso o Pregoeiro entenda que o preço é inexequível, com base na realidade do mercado, deverá estabelecer prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

7.14.2. A empresa poderá utilizar de qualquer tipo de prova fidedigna e suficiente para demonstrar a exequibilidade do preço ofertado, a exemplo de planilhas aberta de custos, tabela de preços oficiais, cópia de contratos de objetos similares ao licitado com outras entidades, etc.

7.15. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação.

7.16. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **8. HABILITAÇÃO:**

8.1. Para fins de habilitação, o licitante arrematante, deverá apresentar todos os documentos indicados nos Subitens a seguir compreendendo a comprovação de habilitação jurídica, qualificação técnica e regularidade fiscal.

### **8.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social consolidado, devidamente registrado no órgão competente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

- b) Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado, sem prejuízo da apresentação dos demais documentos exigidos no item acima, alínea b;
- c) Carteira de identidade do representante legal - RG ou CNH;
- d) Caso o representante legal tenha sido nomeado por procuração, apresentar a cópia do RG e CPF de quem outorga a Procuração.

#### **8.1.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

a) Deverá ser demonstrada a comprovação de fornecimento de produtos semelhantes ou similares com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que atestem o desempenho da proponente quanto à qualidade dos produtos fornecidos.

#### **8.1.3. REGULARIDADE FISCAL:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de regularidade para com a fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

**8.1.3.1.** Caso as certidões expedidas pelas fazendas federal, estadual, municipal, sejam POSITIVAS, o SESC/DR-PA se reserva o direito de só aceitá-las se as mesmas contiverem expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional, passado pelo seu emitente.

**8.2.** A filial fica desobrigada de apresentar os documentos dos Subitens 8.1.1, 8.1.2 e 8.1.3 “b” e “c” desde que tenham sido apresentados pela matriz. Os demais documentos serão apresentados, pela matriz e pela filial, separadamente, emitidos com os respectivos CNPJ's.

**8.3.** Quando não constar prazo de validade em documentos exigidos para habilitação do licitante, será considerado o prazo de 120 (cento e vinte) dias corridos contados da expedição dos mesmos.

**8.4.** É facultado ao Pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais na documentação de habilitação, em qualquer fase da licitação, com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**8.5.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, desde que atestem condição pré-existente à época da abertura do certame ou atualizem documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de no mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação (Acórdãos TCU Plenário n.º 1211/2021, n.º 2.443/2021, n.º 966/2022 e n.º 988/2022).

**8.6.** Quando do julgamento da habilitação o Pregoeiro poderá suprir a eventual omissão ou falha de documentos mediante consulta via internet em sites oficiais que emitam certidões online, registrando em ata a sua ocorrência, reconhecendo-lhe os efeitos para fins de habilitação.

**8.6.1.** As diligências mencionadas no Subitem 8.5 ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer que seja a razão, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa e regular prosseguimento do procedimento licitatório.

**8.7.** Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados pelo Pregoeiro, deverão ser encaminhados em 03 (três) dias úteis para a Comissão de Licitação do SESC/DR-PA, localizada na Avenida Assis de Vasconcelos n.º 359, 5.º andar, Campina, Belém/PA – CEP 66010- 010, em envelope único, devendo conter as seguintes informações: - Pregão Eletrônico n.º - Razão Social e CNPJ da Empresa: - Telefone/fax: - E-mail:

**8.8.** Serão inabilitadas do certame as licitantes que apresentarem documentação em desconformidade com o solicitado neste Edital e Anexos.

**8.9.** Caso a licitante Arrematante não atenda às exigências de habilitação, o Pregoeiro procederá com a sua inabilitação e examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

**8.10.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

### **9. FASE DE DISPUTA DE PREÇOS:**

**9.1.** A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas nas ‘Disposições Iniciais’ deste Edital, no site: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

**9.2.** Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema, Pregoeiro ou de sua desconexão.

**9.3.** Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.

**9.3.1.** No modo de disputa “aberto” a sessão pública terá duração de 10 minutos e será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos, os quais serão prorrogados de 2 (dois) em 2 (dois) minutos até que não haja mais lance, neste intervalo de tempo.

**9.3.2.** Quando a sessão pública encerrar sem que haja a prorrogação, ou seja, no caso de nenhum licitante ofertar lance nos 2 (dois) minutos finais, o Pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, almejando acesso à melhor proposta.

**9.4.** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será conforme o previsto no sistema do “Comprasgov” incidindo tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta.

**9.5.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 3 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

**9.6.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

**9.7.** A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

**9.8.** Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

**9.9.** Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

**9.10.** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento, para o ITEM/GRUPO, serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer majoração. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível ou com erro na digitação.

**9.11.** Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**9.12.** No caso de desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá início somente após comunicação expressa aos participantes no site: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

## **10. NEGOCIAÇÃO:**

**10.1.** O Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

**10.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

**10.3.** A contraproposta deve ser respondida no prazo máximo de 20 (vinte) minutos, podendo este prazo ser prorrogado uma única vez por igual período, a critério do Pregoeiro e mediante solicitação encaminhada ao e-mail [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br), antes do término do prazo oferecimento da contraproposta. Caso a contraproposta não seja respondida no prazo, o Pregoeiro registrará a recusa da contraproposta no sistema.

**10.4.** Não sendo compatível o preço e havendo recusa de contraproposta, o Pregoeiro recusará a proposta e direcionará a contraproposta à licitante imediatamente classificada, assim sucessivamente, até a obtenção de um preço compatível com o praticado no mercado.

**10.4.1.** A contraproposta será baseada no valor estimado para aquisição.

**10.5.** Poderá, a critério do SESC/DR-PA, ser aceita a proposta com preços superiores ao preço estimado, desde que, mediante diligência, verifique-se que as especificações do objeto proposto atendem às características mínimas do objeto licitado, não sendo excessivas e desnecessárias, bem como, seja o preço compatível com o mercado.

## **11. JULGAMENTO E ENVIO DA PROPOSTA AJUSTADA:**

**11.1.** A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a Proposta de Preço ajustada ao valor do último lance, podendo ser utilizado o Modelo de Proposta de Preços, constante no Anexo deste Edital, com catálogo dos produtos, bem como todos os documentos referentes à Habilitação não anexados no momento de cadastro da proposta e documentação complementar no Anexo I, no prazo de 02 (duas) horas, contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema Comprasnet.

**11.1.1.** O prazo estabelecido poderá ser prorrogado mediante solicitação encaminhada ao Pregoeiro, via chat ou para o e-mail [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br), desde que solicitada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

**11.2.** Quando o faturamento for efetuado por filiais, tal fato deverá ser informado na Proposta de Preço Ajustada, o qual deverá também cumprir as exigências para habilitação, conforme especificado no Item 8.

**11.3.** Havendo discrepância entre os preços unitários e total da Proposta Ajustada do ITEM prevalecerá o valor total arrematado e, havendo discordância entre o valor total da Proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá o que equivaler ao valor arrematado.

**11.4.** Todos os documentos deverão ser incluídos no sistema Comprasnet. Não serão considerados os documentos enviados por e-mail.

11.5. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta dentro do prazo, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

11.6. O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

11.7. É facultado ao Pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais da proposta a exemplo de: erros numéricos, erros de cálculo, divergência entre preços unitários, subtotais e final.

11.8. A Comissão poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro do SESC/DR-PA ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

11.9. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

11.10. A não apresentação da Proposta de Preços, bem como os documentos relativos à Habilitação, ou o envio em desconformidade com as exigências contidas neste Edital implicará na desclassificação e/ou inabilitação da licitante e convocação da próxima para envio de proposta no mesmo prazo. Se for necessário, esse procedimento se repetirá sucessivamente, até a apuração de uma oferta que atenda a este Edital e Anexos.

11.11. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a licitante será declarada vencedora. O Pregoeiro consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada, na qual será consignado, também, o detalhamento de todos os preços (de cada e ITEM ou da proposta).

## **12. RECURSOS E CONTRARRAZÕES:**

12.1. Da decisão do Pregoeiro que declarar o licitante vencedor, será aberto prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

12.1.1. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

12.2. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

12.3. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões de recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

12.4. Não serão aceitos, para análise, os recursos que chegarem fora do prazo previsto acima.

12.5. Caso a licitante tenha interesse em realizar vista aos autos do processo, deverá comparecer na sede do Departamento Regional no Pará do SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC, situado na Avenida Assis de Vasconcelos n° 359, 5º andar, Campina, Belém/PA – CEP 66010-010, com prévio agendamento enviado para o e-mail: [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br).

12.6. Os recursos serão julgados pela Autoridade Competente ou por quem esta delegar competência.

12.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.8. Os recursos terão efeito suspensivo.

## **13. ADESÃO AO CADASTRO DE RESERVA:**

13.1. Será realizado o cadastro de reserva dos licitantes que concordarem em executar o objeto da licitação pelo preço do primeiro colocado.

13.1.1. O cadastro de reserva tem como objetivo a contratação no caso de impossibilidade do fornecimento pelo primeiro colocado da Ata.

13.2. Os licitantes poderão manifestar interesse em aderir ao Cadastro de Reserva através de envio de e-mail para o endereço eletrônico [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br), até 1 (um) dia útil após a convocação ou homologação do certame.

13.3. Os licitantes interessados deverão encaminhar o Anexo – Modelo da Declaração de Adesão ao Cadastro de Reserva, devidamente preenchido e assinado, para o e-mail [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br).

13.3.1. O pregoeiro poderá alterar, a seu critério, o prazo para finalização do cadastro de reserva.

13.3.2. Não serão atendidas solicitações verbais ou por telefone.

13.3.3. A Comissão de Licitação não se responsabilizará por e-mail que por qualquer motivo, não for recebido.

13.4. Se houver mais de um licitante que aceite executar o objeto nas mesmas condições do vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

13.5. A convocação dos licitantes respeitará a ordem de classificação constante na Ata de Registro de Preços, e ocorrerá, sucessivamente, no caso de impossibilidade do fornecimento pelo primeiro colocado da Ata.

13.6. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetivada apenas em caso de necessidade de convocação do licitante remanescente.

13.7. O cadastro de reservas será publicado no site do SESC/DR-PA.

#### **14. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:**

14.1. Após a decisão da Autoridade Competente, o processo será encaminhado para adjudicação do objeto e homologação da licitação e posterior emissão da Ordem de Compra – OC e/ou assinatura de Contrato ou Ata de Registro de Preços.

#### **15. RESULTADO FINAL**

15.1. Após a homologação da(s) empresa(s) vencedora(s) pela Autoridade Competente do SESC/DR-PA, o resultado final será divulgado no Comprasnet e/ou no site do SESC/DR-PA.

#### **16. ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

16.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelos Departamentos Regionais 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/DR-PA, nos termos da Resolução 1.593/2024.

16.2. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no Instrumento Convocatório.

16.3. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir à Ata de Registro de Preço.

16.4. 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.

16.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

16.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e as formalizações necessárias para a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

16.7. 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.

16.8. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nele estabelecidas, optar pela aceitação ou não da prestação de serviços, desde que esta prestação não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o Gerenciador e demais participantes e, ao órgão não participante que aderir à de Registro de Preços, compete os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações.

16.9. Compete ao Gerenciador os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações.

#### **17. DAS PENALIDADES**

17.1. Havendo inadimplemento total ou parcial na execução do objeto contratado, a CONTRATADA fica sujeita às seguintes penalidades:

a) advertência;

b) O licitante deixará de ter seu preço registrado, conforme Art. 49 da Resolução 1.593/2024;

c) multa de até 10% do valor do contrato;

d) impedimento de licitar e contratar com o SESC em abrangência nacional no prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo até 6 (seis) anos.

17.2. Além do previsto no subitem 17.1, a rescisão contratual poderá ocorrer pela decretação de falência, pedido de recuperação judicial ou extrajudicial (conforme Lei n.º 11.101/2005), liquidação e/ou estado de insolvência de quaisquer das partes.

17.3. O descumprimento das obrigações relativas à regularidade fiscal prevista na cláusula quarta é considerado inadimplemento.

17.4. A recusa em acusar o recebimento da Ordem de Compra - OC no prazo de 03 (três) dias úteis, a partir da convocação, dará ao SESC/DR-PA o direito de suspensão em até 03 (três) anos do direito de licitar e contratar com o SESC/DR-PA, e de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

17.5. Para fins de penalidade, o lance é considerado proposta.

17.6. A critério da CONTRATANTE, as sanções poderão ser cumulativas.

17.7. Para a aplicação das penalidades previstas neste contrato será observado o devido processo legal, que assegure à CONTRATADA o direito ao contraditório e à ampla defesa.

17.8. Outras penalidades estão previstas na minuta da Ata do Registro de Preço.

#### **18. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

18.1. A Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), em vigor em todo território nacional, tem como principal objetivo garantir a transparência e regulamentação no tratamento dos dados pessoais.

**18.2.** Comunicamos que o SESC/DR-PA, bem como seus clientes, fornecedores e demais parceiros devem se adequar à LGPD, seguindo as devidas premissas para atingir o Compliance de forma segura e sustentável.

**18.3.** O SESC/DR-PA reforça seu compromisso com a transformação digital, nos termos da Legislação vigente, bem como seu apoio irrestrito e incondicional ao direito, privacidade e proteção dos dados pessoais dos titulares, aliados a transparência, segurança e regulamentação no tratamento dos dados pessoais.

## **19. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**19.1.** As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas pelo sistema eletrônico do Comprasnet. Caso não seja possível, a comunicação será feita por meio do endereço eletrônico [www.sesc-pa.com.br](http://www.sesc-pa.com.br) – Licitações.

**19.2.** O cadastramento das propostas no site do Comprasnet implica na aceitação tácita e irrestrita pelo licitante de todas as condições estabelecidas no presente Edital e em seus Anexos.

**19.3.** Poderão ser desclassificadas e/ou inabilitadas as empresas participantes desta licitação que, deixarem de prestar informações complementares, quando solicitadas, ou que não atenderem positivamente a diligência realizada.

**19.4.** Toda a documentação apresentada neste Ato Convocatório e seus Anexos são complementares entre si. Em caso de divergência entre a disposição presente no Edital e os demais documentos que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.

**19.5.** O Pregoeiro ou Equipe de Apoio poderá, no interesse do SESC/DR-PA em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentados pelos licitantes.

**19.6.** O SESC/DR-PA se reserva o direito de cancelar unilateralmente, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação ou anulá-la por ilegalidade, antes da formalização do CONTRATO ou documento equivalente (Ordem de Compra - OC), dando ciência aos participantes, não cabendo aos licitantes quaisquer direitos, vantagens ou reclamações a que título for, na forma da legislação vigente.

**19.7.** Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**19.8.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e no mesmo local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

**19.9.** Quaisquer questões decorrentes da execução do objeto desta licitação serão resolvidas de acordo com a legislação vigente aplicável à espécie.

**19.10.** Nenhuma indenização será devida às empresas participantes pela elaboração e ou apresentação de propostas e documentações relativas ao presente Edital e seus Anexos.

**19.11.** A empresa licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta e seus lances, bem como de fazer o acompanhamento de todas as fases do processo.

**19.12.** Na contagem dos prazos estabelecidos no presente Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-á dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento do SESC/DR-PA.

**19.13.** A critério do SESC/PA poderão ser aditados com vista a acréscimo no percentual de 50% (cinquenta por cento) do valor global e as supressões serão realizadas nos limites estabelecidos pelas partes.

**19.13.1.** Somente ocorrerá o reajuste do valor, após decorrido o prazo de 12(doze) meses de apresentação da proposta.

Belém/PA, 10 de outubro de 2024.



## **TERMO DE REFERÊNCIA**

---

**REGISTRO DE PREÇO PARA PROVÁVEL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS TIPO POLPA DE FRUTAS PARA ABASTECIMENTO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DO SESC.**

---

**BELÉM  
2024**

## 1. OBJETO

Registro de preço para provável aquisição de gêneros alimentícios tipo polpa de frutas para abastecer os Serviços de Alimentação do Sesc nos municípios de Belém e Ananindeua no estado do Pará, por um período de 12 (doze) meses.

## 2. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	QTD.	UND
1	MASSA DE BACURI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	850	KG
2	MASSA DE CUPUAÇU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	950	KG
3	POLPA DE ABACAXI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.500	KG

4	POLPA DE ACEROLA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.600	KG
5	POLPA DE AÇAÍ	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.900	KG
6	POLPA DE BACURI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.500	KG
7	POLPA DE CAJU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.500	KG
8	POLPA DE CUPUAÇU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS	6.500	KG

		ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
9	POLPA DE GOIABA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.600	KG
10	POLPA DE GRAVIOLA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	5.000	KG
11	POLPA DE MANGA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.600	KG
12	POLPA DE MARACUJÁ	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE	6.500	KG

		ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
13	POLPA DE MORANGO	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.500	KG
14	POLPA DE MURUCI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	5.000	KG
15	POLPA DE TAPEREBÁ	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	4.500	KG
16	POLPA DE CACAU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG.	2.500	KG

		TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
--	--	--	--	--

### 3. PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS

3.1. Os produtos deverão ser entregues conforme as exigências descritas neste Termo de Referência e demais anexos do processo licitatório;

3.2. As marcas e variações dos produtos deverão obedecer ao que está descrito no Anexo II – Catálogo Geral de Produtos e Marcas Homologadas que acompanha este processo;

3.3. Para homologação das marcas, foram considerados os quesitos: sabor, odor, aparência e conservação, seguindo os critérios de qualidade acima citados do Serviço de Alimentação e Nutrição, e de acordo com os padrões higiênico-sanitários da Vigilância Sanitária vigentes.

### 4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

4.1 Para comprovação da qualificação técnica do licitante, será necessária a apresentação dos documentos específicos abaixo relacionados:

- a) **Atestado de Capacidade Técnica**, em número mínimo de 1 (um), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante executa ou executou o objeto semelhante a este objeto e obteve desempenho satisfatório, seguindo os seguintes critérios de relevância – Quantidade fornecida; Período de fornecimento e Frequência de fornecimento.
- b) **Alvará Sanitário** atualizado expedido pelos órgãos de Vigilância Sanitária Federal, Estadual e/ou Municipal, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.
  - b.1) Caso os produtos não sejam armazenados nas instalações da contratada, o documento elencado na alínea “b” deverá corresponder a empresa de armazenagem dos produtos.
- c) **Certificado de vistoria do veículo de transporte**, de acordo com as leis municipais vigentes.

### 5. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:

5.1 A presente contratação terá vigência pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser renovado mediante manifestação expressa das partes.

5.2 Durante o prazo de vigência do Contrato, o Sesc Pará não está obrigado a adquirir a totalidade do objeto, visto se tratar de quantidades estimadas em lotes para cada endereço nos municípios listados nesse Termo de Referência.

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

6.1 Efetuar o fornecimento do objeto da licitação, dentro das especificações e/ou condições constantes da proposta da Contratada, bem como do Edital e seus anexos nas quantidades solicitadas e de acordo com a necessidade do Sesc Pará.

6.2 Cumprir fielmente as obrigações assumidas e as descrições/quantidades relativas aos itens descritos neste processo licitatório, Edital, Anexos, proposta de preço, bem como pelas determinações e orientações que, durante o prazo contratual, lhe forem repassadas pela Fiscalização do Contratante.

6.3 Em nenhuma hipótese a Contratada poderá alegar desconhecimento as Cláusulas, condições e especificações deste processo licitatório.

6.4 Entregar os itens objeto da licitação, dentro dos prazos determinados na Ordem de Compras emitida pelo Sesc Pará, nas quantidades solicitadas e especificações previstas neste Termo de Referência, bem como no Edital e anexos.

6.5 Responsabilizar-se por todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre o fornecimento do produto, bem como eventual custo adicional de frete na entrega ou no transporte.

6.6 Não transferir a outrem, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, nem subcontratar, quaisquer das prestações a que está obrigada por força do Edital e seus anexos.

6.7 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Contratante, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade e quantidade da entrega.

6.8 Exercer rigoroso controle de qualidade sobre os produtos, sem prejuízo do controle feito pelo Contratante e observado o disposto nas cláusulas seguintes:

6.8.1 Caso o Contratante constate a existência de quaisquer irregularidades no que tange às especificações dos produtos, o mesmo poderá recusar sua aceitação quando da entrega dos respectivos produtos e efetuar sua devolução à Contratada, para que estas os substituam sem quaisquer ônus ao Contratante.

6.8.2 Quando houver necessidade de troca dos produtos, seja por irregularidades perceptíveis na entrega ou por vícios ocultos ou apresentados posteriormente, esta deverá acontecer em até 02 (dois) dias corridos contados da solicitação do Contratante.

6.8.3 Substituir, sem custos adicionais, todos os itens que estiverem em desacordo com as especificações estabelecidas no Edital e anexos, bem como aqueles que apresentarem vícios ocultos ou posteriores à entrega.

6.8.4 Receber o responsável técnico ou outro funcionário designado pelo Contratante em suas dependências, sempre que necessário, apresentando toda a documentação solicitada.

6.8.5 Manter, durante a vigência do Contrato, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação, sob pena de rescisão, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

6.8.6 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ou indiretamente ao Contratante ou à terceiros, em razão de ação ou omissão e decorrentes de culpa ou dolo, bem como de quem em seu nome agir ou omitir-se, quando da entrega do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, quando da fiscalização ou acompanhamento pelo Contratante.

6.8.7 O descumprimento dos prazos previstos implicará nas sanções previstas em cláusulas contratuais e legislação vigente.

## **7. PRAZOS**

7.1 A entrega dos materiais objeto deste memorial dar-se-á de forma **parcelada mensalmente** pelo período de 12 (doze) meses, conforme solicitações do Sesc Pará, encaminhadas mensalmente via e-mail, confirmando a entrega e a quantidade dos materiais em cada unidade participante desse Termo de Referência.

7.2 É importante observar que os pedidos serão feitos mensalmente com a quantidade de acordo com a demanda que varia de acordo com a necessidade de cada unidade, podendo ter pedido ou não dentro do mês, mediante necessidade de cada unidade.

7.3 Fica estabelecido que o prazo para entrega dos itens deverá ser de até 10 (dez) dias úteis, após pedido enviado Sesc Pará.

7.4 Diante de qualquer inconformidade relacionada à qualidade dos materiais caberá a empresa Contratada efetuar a troca dos materiais, no prazo máximo 02 (dois) dias corridos contados da solicitação do Contratante, sem ônus para Sesc Pará.

7.5 Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, produtos que não atendam ao padrão estabelecido, conforme especificações técnicas contidas nos Termo de Referência.

## 8. CONDIÇÕES DE ENTREGA

8.1 As entregas deverão ser realizadas nas Unidades Sesc participantes desse certame, conforme cronograma de pedidos de cada unidade que será encaminhado via e-mail a contratada, nos endereços relacionados abaixo:

### GRUPO 1:

**Almoxarifado central:** localizado na Av. Sen. Lemos, 2056-b - Telégrafo, Belém - PA, horário das 07h às 11h e das 14h às 16h, de segunda à sexta-feira, estando sujeito a alterações.

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	QTD.	UND
1	MASSA DE BACURI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	500	KG
2	MASSA DE CUPUAÇU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	500	KG
3	POLPA DE ABACAXI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE	4.000	KG

		DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
4	POLPA DE ACEROLA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	4.000	KG
5	POLPA DE AÇAÍ	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	4.000	KG
6	POLPA DE BACURI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	4.000	KG
7	POLPA DE CAJU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO	4.000	KG

		DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
8	POLPA DE CUPUAÇU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	4.000	KG
9	POLPA DE GOIABA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	4.000	KG
10	POLPA DE GRAVIOLA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	4.000	KG
11	POLPA DE MANGA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE	4.000	KG

		ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
12	POLPA DE MARACUJÁ	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	4.000	KG
13	POLPA DE MORANGO	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	4.000	KG
14	POLPA DE MURUCI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	4.000	KG
15	POLPA DE TAPEREBÁ	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	2.000	KG

16	POLPA DE CACAU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	1.000	KG
----	----------------	--	-------	----

**GRUPO 2:**

**Sesc Ananindeua:** Av. Gov. Hélio Gueiros, 110 - Quarenta Horas (Coqueiro), Ananindeua - PA, horário das 07h às 11h e das 14h às 16h, de segundas à sexta-feira, estando sujeito a alterações.

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	QTD.	UND
1	MASSA DE BACURI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	350	KG
2	MASSA DE CUPUAÇU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	450	KG
		100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE		

3	POLPA DE ABACAXI	DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	2.500	KG
4	POLPA DE ACEROLA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	2.600	KG
5	POLPA DE AÇAÍ	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	2.900	KG
6	POLPA DE BACURI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	2.500	KG
7	POLPA DE CAJU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO	2.500	KG

		DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
8	POLPA DE CUPUAÇU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	2.500	KG
9	POLPA DE GOIABA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	2.600	KG
10	POLPA DE GRAVIOLA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	1.000	KG
11	POLPA DE MANGA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE	2.600	KG

		ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
12	POLPA DE MARACUJÁ	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	2.500	KG
13	POLPA DE MORANGO	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	2.500	KG
14	POLPA DE MURUCI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	1.000	KG
15	POLPA DE TAPEREBÁ	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	2.500	KG

16	POLPA DE CACAU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	1.500	KG
----	----------------	--	-------	----

8.2 Se, após o recebimento, constatar-se que os produtos foram entregues em desacordo com a proposta, se for o caso, com defeito, fora de especificação ou incompletos, a Contratada será notificada por escrito.

8.3 O recebimento do objeto, se posterior for verificado a sua inconformidade com as especificações, no que não seja percebida no ato da entrega, fica determinado a troca ou devolução do produto, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento. Caso o Contratante não se manifeste nesse prazo, considera-se que houve o recebimento definitivo como aceite do objeto.

8.4 No ato de entrega do objeto, a Contratada deverá apresentar documento fiscal válido correspondente ao objeto, juntamente com a indicação da correspondente Ordem de Compra (OC) de origem do pedido referente ao mês de competência, não sendo aceito documento fiscal de períodos anteriores.

8.5 Para recebimento dos produtos, todos os objetos entregues deverão apresentar exatamente as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência e demais documentos anexos à licitação.

8.6 Todos os custos e as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do transporte e entrega do objeto correrão por conta da **CONTRATADA**.

8.7 A entrega do(s) produto(s) será fiscalizada pelo Contratante, pelos funcionários de cada unidade e qualquer diligência será direcionado ao centro de distribuição do Sesc, localizado na Av. Senador Lemos, 2056, Sacramenta, Belém, Pará que poderão fornecer à Contratada orientação quanto à execução e qualidade exigidas no fornecimento dos produtos e, ainda, solicitar apresentação de relatório contendo todas as solicitações ocorridas no mês.

8.8 A referida Fiscalização não exime a Contratada da responsabilidade no controle e fiscalização no fornecimento do produto.

8.9 A Fiscalização do Contratante poderá suspender o fornecimento, total ou parcial, em qualquer tempo, sempre que, a seu critério, considerar esta medida necessária à regular execução deste, ou à salvaguarda dos interesses do Sesc Pará.

8.10 A Fiscalização do Contratante poderá recusar os métodos de trabalho, processos de execução do serviço de entrega, ou o recebimento dos produtos que, a seu critério, estejam em desacordo com as exigências e padrões técnicos e administrativos estipulados, controlando as condições da entrega e ajustando com a Contratada as alterações na sequência da execução, de modo a exigir desta, na ocorrência de atraso nas entregas, a adoção de procedimento diferente.

## **9. PAGAMENTO**

9.1 O pagamento será realizado mediante a apresentação de Nota Fiscal, após conferência e recebimento, por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da Contratada, no prazo de até 10 (dez) dias úteis após ateste da Nota Fiscal que deverá ser do mês de competência.

9.2 A Nota Fiscal deve apresentar os preços unitários e totais, em moeda corrente nacional, incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, (inclusive o ICMS do Estado do Pará, para aquelas empresas que sejam de outra praça), descontos, emolumentos, impostos, fretes, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que sejam devidas em decorrência, direta e indireta, do fornecimento do objeto da contratação.

## **10. CRITÉRIOS PRÉ ESTABELECIDOS PELOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

10.1 A Contratada deverá permitir que o Contratante realize visitas técnicas em suas instalações para verificar se as condições higiênico-sanitárias estão de acordo com os padrões aceitos pela Vigilância Sanitária, com agendamento prévio.

10.2 Os produtos a serem fornecidos deverão obedecer aos critérios de identidade e qualidade pré-estabelecidos pelos órgãos Reguladores e Fiscalizadores.

10.3 Poderá ser realizada análise sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia, esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas–ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS–

NBR12806-02/93) e temperatura, as quais serão realizados pela equipe técnica do Contratante – Núcleo do Sesc Pará.

10.4 Os produtos deverão ser entregues em embalagens limpas e íntegras sem avarias ou aberturas indesejáveis. Será observada a integridade, limpeza e presença ou vestígios de animais sinantrópicos nas embalagens. Os alimentos não devem entrar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

10.5. Os produtos deverão conter rotulagem completa, legível e indelével, com informações sobre os dados de origem, razão social do fabricante, CNPJ, endereço do produto e/ou fracionador e/ou importador, número de registro no órgão oficial (quando aplicável), selo do serviço de inspeção e estadual e/ou federal (SIF), denominação do produto, marca, lote, fabricação, validade, informações de armazenamento, orientações de preparo (quando aplicável), quantidade, peso (conteúdo líquido), lista de ingredientes (incluindo aditivos expressos em nome, código INS ou ambos) e informação nutricional. E, quando importados é obrigatória a presença de etiquetas com informações em língua portuguesa. Além disso, os produtos deverão cumprir os critérios de qualidade, como teor máximo de substâncias de acordo com a legislação.

10.6. No caso do fornecimento de produtos refrigerados a temperatura tolerada é de 0 até 5°C ou conforme a especificação do fabricante e não devem apresentar sinais de congelamento; produtos resfriados: -6 até -10°C, ou conforme especificação do fabricante; e produtos congelados: temperatura tolerada de -12°C até -18°C ou conforme a especificação do fabricante e não devem apresentar sinais de descongelamento, tais como: embalagem molhada ou deformada, amolecimento e deformações nos produtos, camada de gelo, acúmulo de líquidos em sua embalagem ou cristais de gelo.

10.7. No caso de produtos defumados e secos, não devem apresentar líquidos em sua embalagem.

10.8. Os entregadores, empregados e prestadores de serviços da Contratada devem estar com uniforme adequado e limpo, avental (dependendo do objeto), sapato fechado, proteção para o cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas quando necessário) e devem realizar controle microbiológico e físico-químico quando necessário, através de laboratório próprio ou terceirizado.

10.9. Os veículos utilizados para as entregas devem estar em perfeito acordo com as normas vigentes, deverá possuir Certificado de Vistoria, ações de higiene e desinfecção apropriadas ao veículo destinado ao transporte dos produtos, deverá ser fechado de forma a garantir a segurança e qualidade dos produtos.

10.10. O não cumprimento de qualquer das exigências (higiênico-sanitárias e de qualidade) firmadas nessa licitação acarreta uma “não conformidade”, que será registrada e comunicada por escrito ao respectivo fornecedor para ações corretivas. A reincidência, sem ação corretiva, pode levar à rescisão

contratual, sem prejuízo da adoção de outros procedimentos e sanções previstos nas legislações vigentes, bem como medidas judiciais para reparação dos danos causados ao Contratante e/ou terceiros.

## **11. PENALIDADES E EXTINÇÃO DO CONTRATO**

**11.1.** Havendo inadimplemento total ou parcial na execução do objeto contratado, a **CONTRATADA** fica sujeita às seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) rescisão contratual;
- c) multa de até 10% do valor do contrato;
- d) impedimento de licitar e contratar com a CONTRATANTE por até 5 (cinco) anos.

11.2 - Além do previsto no subitem 10.1, a rescisão contratual poderá ocorrer pela decretação de falência, pedido de recuperação judicial ou extrajudicial (conforme Lei n.º 11.101/2005), liquidação e/ou estado de insolvência de quaisquer das partes.

11.3. O descumprimento das obrigações prevista na cláusula quinta é considerado inadimplemento.

11.4. A recusa em assinar o contrato no prazo de 3 (três) dias úteis a partir da convocação, dará ao Sesc/DR-PA o direito de suspender a CONTRATADA em até cinco anos do direito de licitar e contratar com a CONTRATANTE.

11.5. A critério da CONTRATANTE, as sanções poderão ser cumulativas.

11.6 Para aplicação das penalidades previstas neste contrato será observado o devido processo legal, que assegure à CONTRATADA o direito ao contraditório e à ampla defesa.

## **12. FISCAIS DO CONTRATO**

LEILA SENA DE SOUZA

HYANA BRUNA DA SILVA SAAB MORAES

Assinado eletronicamente por:  
CARLA DANIELE GOULART RAIOL  
CPF: \*\*\*.660.072-\*\*  
Data: 25/09/2024 15:54:35 -03:00



**ANEXO II**

**MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA**

(Papel timbrado da licitante, razão social, CNPJ, telefone, e-mail e endereço)

Especificação dos objetos e quantitativos:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	QTD.	UND
1	MASSA DE BACURI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	850	KG
2	MASSA DE CUPUAÇU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	950	KG
3	POLPA DE ABACAXI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.500	KG

4	POLPA DE ACEROLA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.600	KG
5	POLPA DE AÇAÍ	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.900	KG
6	POLPA DE BACURI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.500	KG
7	POLPA DE CAJU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.500	KG



**SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO**  
Administração Regional no Estado do Pará

8	POLPA DE CUPUAÇU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS	6.500	KG
---	------------------	--	-------	----

		ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
9	POLPA DE GOIABA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.600	KG
10	POLPA DE GRAVIOLA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	5.000	KG
11	POLPA DE MANGA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.600	KG



## SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO

Administração Regional no Estado do Pará

12	POLPA DE MARACUJÁ	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE	6.500	KG
----	-------------------	--	-------	----

		<p>ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.</p>		
13	POLPA DE MORANGO	<p>100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.</p>	6.500	KG
14	POLPA DE MURUCI	<p>100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.</p>	5.000	KG
15	POLPA DE TAPEREBÁ	<p>100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.</p>	4.500	KG

16	POLPA DE CACAU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG.	2.500	KG
----	----------------	---	-------	----

		TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
--	--	--	--	--

TOTAL.....	
------------	--

TOTAL GERAL .....	
-------------------	--

2. Nos valores acima propostos foram mencionadas todas as informações constantes do Edital do Processo Licitatório Pregão n°. 24/0053-PG e seus Anexos.
3. Os valores constantes na proposta estão de acordo com os preços praticados no mercado e foram consideradas todas as despesas com salários, encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições fiscais e para fiscais, uniformes, administração, mão-de-obra, transporte e demais despesas incidentes direta e indiretamente no fornecimento do objeto desta licitação, inclusive lucro.
4. O prazo de validade da proposta é de 90 (noventa) dias.
5. Dados Bancários: Banco \_\_\_-Agência nº \_\_\_\_\_-Conta Corrente nº \_\_\_\_\_.
6. Razão Social, CNPJ, telefone para contato e endereço da licitante.
7. Condições de Pagamento: Em até 10 (dez) dias úteis, após a entrega, mediante apresentação de nota fiscal e recibo devidamente atestado.
8. Prazo de entrega: Conforme Anexo I – Termo de Referência, do Edital
9. Local de Descarga e entrega: Conforme Unidades do SESC DR/PA listadas no Anexo I – Termo de Referência, do Edital.

Cidade, UF, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de **xxxx**

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal  
Nome legível e por extenso

**Observações:**

1. Este modelo de proposta se destina a facilitar ao licitante a elaboração de sua Proposta Comercial, sendo que o conteúdo aqui previsto são informações mínimas que deverão estar contidos na proposta face as exigências previstas no edital, não devendo ser entendido como um modelo obrigatório de apresentação da mesma;

2. A licitante poderá inserir em sua proposta informações adicionais que achar necessária, desde que não contrariem nenhum dispositivo previsto no edital;
3. Caso a licitante encontre divergência entre o modelo de proposta fornecido pelo Sesc e algum dispositivo contido no edital ou anexos deverá comunicar imediatamente a Comissão Permanente de Licitação.
4. O Sesc Pará é uma empresa ISENTA/IMUNE, NÃO contribuinte do ICMS. O Recolhimento da diferença de alíquotas é de responsabilidade do remetente, conforme art.155, letra "b" do inciso VIII da CF - Consulta disponível no site do Sintegra: [www.sintegra.gov.br](http://www.sintegra.gov.br).

**ANEXO III**  
**MODELO DA DECLARAÇÃO DE ADESÃO AO CADASTRO DE RESERVA**

Ref.: Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº \_\_/\_\_\_\_-PG

A Empresa (inserir razão social), inscrita no CNPJ sob o n.º (inserir número), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) (inserir nome), portador(a) da Carteira de Identidade n.º (inserir número e órgão emissor) e do CPF n.º (inserir número), DECLARA seu interesse na adesão ao Cadastro de Reserva do processo em epígrafe, de acordo com o disposto no item 13 do Edital.

Inserir local e data

---

(Nome do representante legal da empresa)

## MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/0053-PG

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, na sede do **Serviço Social do Comércio, Administração Regional no Estado do Pará**, situada na Avenida Assis de Vasconcelos, nº 359, Edifício Orlando Lobato 6º andar, na cidade de Belém/PA, CEP 66010-010, nos termos da Resolução Sesc/CN nº 1.593/2024 de 02/05/2024, conforme julgamento do **Processo Licitatório Pregão Eletrônico Sesc/PA nº 24/0053-PG**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, o(a) Sr(a). XXXX do Sesc/DR/PA, XXXXX, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXX, CPF nº XXXXXX, residente e domiciliada(o) nesta cidade de XXXX, resolve firmar o presente instrumento, objetivando registrar os preços dos produtos discriminados neste instrumento, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1 Constitui objeto da presente Ata de Registro de Preços para eventual **aquisição de gêneros alimentícios tipo polpa de frutas para abastecer os serviços de alimentação do Sesc nos municípios de Belém e Ananindeua no Estado do Pará**, conforme especificações, valores e quantidades constantes na planilha contida na Cláusula Terceira deste instrumento e de acordo com o especificado no Anexo I e na Proposta de Preços do **Pregão Eletrônico Sesc/PA nº 24/0053-PG**.

1.2 O quantitativo total o qual consta na Cláusula Terceira deste instrumento, poderá ou não ser adquirido pelo Sesc/PA, o qual será feito de acordo com as necessidades verificadas ao longo da vigência da presente Ata, sendo definidos nos respectivos Pedidos ao Fornecedor.

1.2.1 Esta Ata vincula-se ao Edital do Pregão Eletrônico, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – DA CLÁUSULA INTEGRANTE E DE PREVALÊNCIA**

2.1 Constituem partes integrantes desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no Pregão Eletrônico nº 24/0053-PG e seus anexos e/ou adendos, inclusive a Proposta Comercial, Termo de Referência e os Documentos de Habilitação apresentados pela licitante vencedora do certame.

2.2 Havendo contradição entre os referidos documentos prevalecerá conforme a ordem de precedência destes, de cima para baixo:

2.2.1 Ata de Registro de Preços.

2.2.2 Edital e Anexos e/ou Adendos.

2.2.3 Proposta Comercial.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS REGISTRADOS**

3.1 Fornecedor autor do menor preço registrado:

**Razão Social: XXXXX**

**CNPJ: XXXXX**

**Endereço: XXXXX**

**CEP XXXXX**

**Telefone: XXXX**

E-mail: XXXX  
Representante legal: XXXX  
Carteira de Identidade: XXXX  
CPF: XXXXXX

**Especificações Técnicas e quantitativos dos Itens Registrados:**

**GRUPO 1**

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	MASSA DE BACURI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	850 KG		
2	MASSA DE CUPUAÇU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM	950 KG		

		PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
3	POLPA DE ABACAXI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.500 KG	
4	POLPA DE ACEROLA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM	6.600 KG	

		<p>SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.</p>			
5	POLPA DE AÇAÍ	<p>100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.</p>	6.900 KG		
		<p>100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E</p>			

6	POLPA DE BACURI	<p>CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.</p>	6.500 KG		
7	POLPA DE CAJU	<p>100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM</p>	6.500 KG		

		IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
8	POLPA DE CUPUAÇU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.500 KG	
9	POLPA DE GOIADA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O	6.600 KG	

		PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
10	POLPA DE GRAVIOLA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	5.000 KG	
11	POLPA DE MANGA	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO	6.600 KG	

		<p>DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.</p>		
12	POLPA DE MARACUJÁ	<p>100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12° E -18°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA</p>	6.500 KG	

		CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.			
13	POLPA MORANGO	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	6.500 KG		
14	POLPA DE MURUCI	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE	5.000 KG		

		RECEBIMENTO ENTRE -12º E - 18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.		
15	POLPA DE TAPEREBÁ	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E - 18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.	4.500 KG	
16	POLPA DE CACAU	100% NATURAL, RESULTANTE DA SELEÇÃO E CONCENTRAÇÃO DA POLPA DA FRUTA, O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL.	2.500 KG	

		SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU QUALQUER OUTRA SUBSTANCIA QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. EMBALADA EM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTE, ÍNTEGRO E LIMPO, PESO MÉDIO DE 1,0 KG. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO ENTRE -12º E -18ºC. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DIZERES DE ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MAPA.			
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 1</b>					<b>R\$</b>

**CLÁUSULA QUARTA – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

4.1 A entrega dos produtos objeto desta Ata de Registro de Preços, deverão ser entregues de forma parcelada nas quantidades informadas, conforme as solicitações do Sesc/AR/PA, encaminhadas através de Ordem de Compra, via e-mail, confirmando a quantidade solicitada para atender o pedido.

4.2 O prazo de entrega deverá ser de até 10 (dez) dias úteis, após o envio da Ordem de Compra (OC) pelo Sesc/AR/PA.

4.3 Para recebimento dos produtos, estes deverão apresentar exatamente as especificações técnicas constantes no Termo de Referência e demais documentos anexos ao Processo.

4.4 Diante de qualquer inconformidade relacionada a qualidade dos produtos, caberá ao Fornecedor efetuar a troca dos produtos, no prazo máximo de 2 (dois) dias corridos contados a partir do não aceite do produto pelo fiscal da Ata, sem ônus para o Sesc/AR/PA.,

4.5 Os produtos a serem fornecidos deverão obedecer aos critérios de identidade e qualidade pré-estabelecidos pelos órgãos Reguladores e Fiscalizadores.

4.6 Poderá ser realizada análise sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia, esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas–ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS–NBR12806–02/93) e temperatura, as quais serão realizados pela equipe técnica do Núcleo do Sesc Pará.

4.7 Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, produtos que não atendam ao padrão estabelecido, conforme especificações técnicas contidas no Termo de Referência e seus anexos.

4.7.1 Após recebidos os produtos for verificado sua inconformidade de acordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, que não tenha sido percebida na entrega fica determinado a troca ou devolução do produto, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento.

4.7.2 Caso o Sesc/PA não se manifeste no prazo mencionado acima, considerar-se-á que os produtos atenderam as demandas solicitadas.

4.8 As entregas deverão ser feitas nas Unidades Sesc/AR/PA, sendo, conforme cronograma mensal de pedidos de cada Unidade que será encaminhado via e-mail ao Fornecedor, em seus respectivos Municípios, nos endereços listados abaixo:

**4.8.1 ALMOXARIFADO CENTRAL, localizado na Av. Senador Lemos, nº 2056-b – Telégrafo, Belém/PA, no horário das 07h às 11h e das 14h às 16h, de segunda a sexta, estando sujeito a alterações;**

**4.8.2 SESC ANANINDEUA, localizado na Avenida Governador Hélio Gueiros, nº 110, Quarenta Horas (Coqueiro), Ananindeua/PA, horário das 7h às 11h e das 14h às 16h, de segunda a sexta, estando sujeito a alterações;**

**4.8.3 Os quantitativos dos produtos a serem fornecidos para cada Unidade, estão estabelecidos no item 8 do Termo de Referência.**

4.9 O Fornecedor deverá no ato de entrega apresentar documento fiscal válido correspondente ao objeto, juntamente com a indicação da Ordem de Compra (OC) de origem do pedido referente ao mês de competência, não sendo aceito documento fiscal de períodos anteriores.

4.10 Todos os custos e as despesas diretas e indiretas, decorrentes do transporte e entrega do objeto correrão por conta do Fornecedor.

4.11 A entrega do(s) produto(s) será fiscalizada pelo Sesc/PA, pelos funcionários de cada unidade e qualquer diligência será direcionada ao Centro de Distribuição do Sesc/PA, localizado na Av. Senador Lemos, 2056, Sacramenta, Belém/PA que poderão fornecer ao Fornecedor orientação quanto à execução e qualidade exigidas no fornecimento dos produtos e, ainda, solicitar apresentação de relatório contendo todas as solicitações ocorridas no mês.

## **CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO E DO FATURAMENTO**

5.1 O valor total da presente Ata será de R\$ ..... (.....) pago mediante efetiva entrega dos produtos.

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3 A nota fiscal será emitida com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação, em conformidade com as exigências legais, e contendo as seguintes informações: **número da Ata; objeto da Ata; conta bancária, banco e agência**, destaque, conforme regulação específica, das retenções incidentes sobre o faturamento (ISSQN, INSS, IRRF e outros), se houver.

5.4 O aceite definitivo com a liberação do documento fiscal para pagamento está condicionado ao atendimento das exigências contidas na Ata, Ordem de Compra ou documento equivalente.

5.5 Após assinatura do Instrumento Contratual e/ou instrumento equivalente, o Fornecedor terá o prazo nele fixado para entregar o objeto;

5.6 O objeto deverá ser entregue de acordo com o Edital, Termo de Referência e seus anexos e com a proposta comercial.

5.7 A cada entrega do objeto, o pagamento será realizado pelo Sesc/AR/PA por meio de transferência bancária em conta corrente do fornecedor em até 10 (dez) dias úteis após a entrega dos itens, mediante apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestada pelo fiscal da responsável, que declara que o fornecimento foi executado de acordo com o registrado, **não serão aceitos boletos bancários.**

5.8 Caso o Fornecedor goze de algum benefício fiscal, ficará responsável pela apresentação de documentação hábil, ou, no caso de optante pelo SIMPLES NACIONAL – Lei Complementar n. 123/2006, pela entrega de declaração, conforme modelo constante da Instrução Normativa n. 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa n. 1.244/2012, ambas da Secretaria da Receita Federal. Após apresentada a referida comprovação, o Fornecedor ficará responsável por comunicar ao Sesc/PA qualquer alteração posterior na situação declarada, a qualquer tempo, durante a execução desta Ata.

5.9 Serão de exclusiva responsabilidade do Fornecedor todas as despesas e providências que se tornarem necessárias à regularização do presente instrumento, sendo expressamente vedada a sua negociação com terceiros alheios a esta Ata, qualquer que seja a finalidade.

5.10 No valor estão incluídas todas as despesas com salários, encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições fiscais e parafiscais, uniformes, EPI's, EPC's, administração, transportes, impostos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de realização do serviço devidas em decorrência, direta e/ou indireta, da execução do objeto desta Ata, bem como o lucro do Fornecedor.

5.11 Nenhum título de crédito decorrente do fornecimento do objeto poderá ser negociado com instituição financeira.

#### **CLÁUSULA SEXTA - VALIDADE DOS PREÇOS**

6.1 A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser renovada, a critério do Sesc/AR/PA, por acordo entre as partes, por igual período ou fração, mediante termo aditivo, desde que a proposta continue se mostrando mais vantajosa.

6.1.1 Com a prorrogação da presente Ata de Registro de Preços, ficam reestabelecidos seus termos e condições iniciais, inclusive os quantitativos.

6.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços o Sesc/AR/PA, não estará obrigado a adquirir os itens, objeto desta Ata, podendo até realizar, contratações com terceiros sempre que se mostre mais vantajosa para a Entidade.

6.3 Se durante a vigência da Ata de Registro de Preços houver oscilação do preço praticado no mercado, comprovado através de pesquisa, poderá haver realinhamento ou reajuste, mediante manifestação das Partes.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE**

7.1 Os preços previstos nesta Ata será fixo e irrealizável pelo período de sua vigência, limitado a 12 (doze) meses. Caso a vigência desta Ata ultrapasse esse prazo, a contar da data de início do prazo de vigência, o preço previsto nesta Ata poderá ser reajustado pela variação do INPC (IBGE), ou outro que venha substituí-lo para a correção de valores.

7.2 A variação do valor contratual para fazer jus ao reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR**

8.1 O Fornecedor cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio desta Ata de Registro de Preços, podendo o Sesc/PA aplicar ao vencedor as penalidades previstas.

8.2 Cabe ao Fornecedor responsabilizar-se por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução desta Ata.

8.3 O Fornecedor arcará com qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte se for o caso.

8.4 O Fornecedor deverá responder de forma imediata a todas as solicitações de contatos do Sesc/AR/PA, seja presencial, telefone e e-mails.

8.5 O Sesc/AR/PA reserva o direito de não receber os produtos, em caso de desacordo com as especificações estabelecidas nas ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS do Anexo I – Termo de Referência, cabendo ao Fornecedor substituí-los com as mesmas características exigidas neste instrumento no prazo de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de notificação da recusa.

8.6 O Fornecedor deverá entregar o produto em embalagens limpas e íntegras sem danos ou condições indesejáveis.

8.7 O Fornecedor permitirá que o Sesc/AR/PA realize visitas técnicas em suas instalações para verificar se as condições higiênico-sanitárias estão de acordo com os padrões aceitos pela Vigilância Sanitária, com agendamento prévio.

### **CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO SESC/PA**

9.1 Constituem obrigações do Sesc/PA, sem prejuízo das demais obrigações previstas nesta Ata:

9.1.1 Fornecer todas as informações e prestar os esclarecimentos necessários ao fornecimento dos produtos, objeto deste instrumento, que venham a ser solicitados pelo Fornecedor.

9.1.2 Fiscalizar, acompanhar e avaliar a execução do objeto registrado e as suas alterações, atestando as respectivas Notas Fiscais ou documento equivalente, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias.

9.1.3 Efetuar o pagamento dos documentos fiscais nas condições estabelecidas nesta Ata.

9.1.4 Comunicar oficialmente ao Fornecedor, por escrito, quaisquer falhas ou irregularidades observadas no cumprimento desta Ata.

9.1.5 Aplicar ao Fornecedor as penalidades administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

10.1 O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preços.

10.1.1 O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de produtos previstos no instrumento convocatório, o Fornecedor, e as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

10.1.2 As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% (cem por cento) dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

10.1.3 As razões da conveniência de aderir ao registro de preços cabem ao Aderente.

10.2 O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição do produto pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

10.3 O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

10.4 A Entidade não participante que aderir a Ata de Registro de Preços competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações.

10.5 Caberá ao Fornecedor da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento do produto, desde que esta prestação não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o Gerenciador e demais participantes.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES**

11.1 A recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo de 03 (três) dias úteis, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar ao Fornecedor as seguintes penalidades:

- a) Perda do direito a contratação;
- b) Perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de proposta, quando exigidas, sem prejuízo de outras penalidades previstas neste Edital.
- c) Advertência;
- d) Cancelamento na Ata de registro de Preços;
- e) Multa de até 10% (dez por cento) do valor da “Pedido de Compra” ou documento equivalente;
- f) Suspensão do direito de licitar e contratar com o Sesc/PA pelo prazo não superior a 3 (três) anos;
- g) Impedimento do direito de licitar com Sesc em abrangência nacional por prazo mínimo de 4 (quatro) anos e máximo de 06 (seis) anos.

11.2 Além do exposto acima, a baixa na Ata de Registro de Preços poderá ocorrer pela decretação de falência, liquidação e/ou estado de insolvência de quaisquer das Partes.

11.3 O descumprimento das obrigações relativa à regularidade fiscal previstas serão consideradas inadimplimento.

11.4 A penalidade de multa, será aplicada pelo Sesc/AR/PA, no caso de inadimplimento total ou parcial do objeto da presente Ata de Registro de Preços.

11.5 A penalidade de multa será aplicada após regular procedimento administrativo, e o valor correspondente será descontado do pagamento a ser efetuado pelo Sesc/PA, ou, na impossibilidade de realização deste desconto, deverá o montante correspondente ser depositado pelo Fornecedor, autor do inadimplimento, na conta corrente a ser indicada pelo Sesc/AR/PA, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação.

11.6 A critério do Sesc/PA, as penalidades poderão ser cumulativas.

11.7 A detentora do menor preço terá seu registro cancelado quando:

11.7.1 Descumprir as condições desta Ata de Registro de Preços.

11.7.2 Não aceitar reduzir os preços registrados, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados pelo mercado.

11.8 O cancelamento do registro poderá ocorrer, ainda, por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA CESSÃO**

12.1 O Fornecedor não poderá ceder ou transferir, no todo ou em parte esta Ata.

12.2 É vedado a cessão, a qualquer título, dos créditos de qualquer natureza que decorrem desta Ata.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1 Fica vedada, salvo se admitido no instrumento convocatório e mediante autorização prévia e expressa do Sesc/AR/PA, ao Fornecedor, a subcontratação de parte do objeto registrado, ficando ainda vedado, ao Fornecedor, a subcontratação com licitante que tenha participado do

procedimento licitatório.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RENÚNCIA E DA NOVAÇÃO**

14.1 O não exercício pelo Sesc/AR/PA de qualquer direito oriundo da presente Ata e/ou na lei em geral, ou, ainda, a não aplicação de quaisquer das sanções nele previstas, não importará renúncia ou novação devendo, portanto, ser interpretado como mera liberalidade, podendo ser exercido a qualquer tempo, a não ser que as Partes disponham expressamente nesta Ata.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO**

15.1 O fornecedor detentor do menor preço terá seu registro cancelado quando:

15.1.1 Descumprir as condições desta Ata de Registro de Preços;

15.1.2 Não aceitar diminuir os preços registrados, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

15.1.3 Justificadamente, não for mais do interesse do Sesc/AR/PA.

15.1.4 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer, ainda, por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

16.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos produtos registrados, nas seguintes, nos termos do art. 51 da Resolução nº 1.593/24.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS ACRÉSCIMOS E DAS SUPRESSÕES**

17.1 A presente Ata poderá ser aditada com vistas a acréscimo no percentual de até 50% (cinquenta por cento) do valor global e as supressões serão realizadas nos limites estabelecidos pelas partes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO DO SESC/PA**

18.1 Os Itens adquiridos serão fiscalizados pelo Sesc/AR/PA, pelos empregados por ele credenciados, o Sr. XXXX e-mail XXXXX e, em sua ausência, pelo Sr. XXXXXX e-mail XXXXXX que poderão fornecer ao Fornecedor orientação quanto à execução e qualidade exigidas dos produtos e, ainda, solicitar apresentação de relatório contendo todas as solicitações ocorridas no mês.

18.2 A referida fiscalização não exime o Fornecedor da responsabilidade no controle, fiscalização e entrega dos itens.

18.3 Os empregados credenciados para fiscalização dos itens serão investidos de plenos poderes para, diretamente ou através de auxiliares, exercer a fiscalização geral e total do fornecimento dos itens, tendo como atribuições principais:

18.3.1 Exigir do Fornecedor a estrita observância às estipulações desta Ata, às normas do Sesc/PA e a melhor técnica consagrada para o atendimento do objeto da presente Ata.

18.3.2 Suspender a entrega dos itens, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que, ao seu critério, considerar esta medida necessária à regular execução do objeto desta Ata ou à salvaguarda dos interesses do Sesc/AR/PA.

18.3.3 Recusar os métodos de trabalho ou processos de execução que, ao seu critério, estejam em desacordo com as exigências e padrões técnicos e administrativos estipulados pela presente Ata.

18.3.4 Controlar as condições de entrega, ajustando com o Fornecedor as alterações que forem

consideradas convenientes ou necessárias, de modo a exigir daquela na ocorrência de atraso na entrega dos produtos, a adoção de regime de trabalho que possibilite o adequado cumprimento do objeto contratual.

18.3.5 Diligenciar o cumprimento dos prazos estabelecidos pela fiscalização.

18.4 O Fornecedor aceita, neste ato, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização desta Ata, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações de que o necessitar e que forem julgados necessários à execução do objeto.

### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA CONFIDENCIALIDADE E DO SIGILO**

19.1 O Fornecedor obriga-se a manter o mais absoluto sigilo sobre todas as informações, documentos, dados, valores, sistemas, técnicas, estratégias, métodos de operação, inovações, segredos comerciais, marcas, criações, especificações técnicas e comerciais, e demais elementos a que tiver conhecimento ou acesso, que não sejam de domínio público, em razão da execução desta Ata, e que não poderão ser divulgadas a terceiros, verbalmente ou por escrito, em qualquer época ou circunstância, sem o consentimento prévio e expresso do Sesc/AR/PA.

19.2 O Fornecedor assume, perante o Sesc/AR/PA, toda e qualquer responsabilidade, por seus, diretores, empregados e/ou prepostos, por violação dos dados confidenciais de que trata a Política de Segurança da Informação (PIS) do Sesc/PA.

19.3 O Fornecedor se compromete a manter arquivado, sob classificação de confidencial, em lugar restrito e próprio para tal, todos os documentos relativos a presente contratação, bem como qualquer informação recebida, comprometendo-se a não a revelar a quem quer que seja, nem a utilizar para outro propósito que não seja de interesse do Sesc/AR/PA.

19.4 Qualquer divulgação não autorizada geradora de responsabilidade importará na assunção de responsabilidade por aquele que divulgou.

19.4.1 É terminantemente proibido e, passível de rescisão contratual, a divulgação de qualquer informação objeto da presente Ata.

19.5 Nenhum anúncio à imprensa ou qualquer outro pronunciamento deverá ser feito sem o consentimento expresso do Sesc/PA.

19.6 As obrigações de sigilo e confidencialidade, previstas nesta Cláusula, vinculam o Fornecedor durante a vigência desta Ata e continuarão na hipótese de seu término, possibilitando a imediata rescisão desta Ata, caso este esteja vigente, com aplicação das penalidades cabíveis e, estando ou não vigente a Ata, sem prejuízo da responsabilização pelas perdas e danos comprovadamente causados.

19.7 A qualquer tempo durante a vigência desta Ata, o Fornecedor poderá, independentemente de justificativa, solicitar a devolução, no todo ou em parte, de quaisquer documentos, classificados como confidenciais ou não, comprometendo-se o Fornecedor a entregá-los prontamente.

19.8 Findo ou rescindido a presente Ata, cada uma das Partes compromete-se, independentemente de solicitação, a proceder a pertinente devolução de todos os documentos confidenciais ou não em seu poder, vedada a sua cópia e manutenção de quaisquer formas de reprodução.

19.9 Todos os desenhos, especificações, modelos, amostras, dados e quaisquer outras informações trocadas entre as Partes e, todos os direitos patrimoniais e autorais sobre eles, são de propriedade exclusiva da Parte cedente.

## **CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO CASO FORTUITO E FORÇA MAIOR**

20.1 Na hipótese de ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovada, nos termos do artigo 393 do Código Civil, as partes não poderão ser responsabilizadas pelo não cumprimento de suas obrigações contratuais. Neste caso, a parte impossibilitada de cumpri-las deverá informar a outra, de imediato, por escrito, da ocorrência do referido evento.

## **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA COMUNICAÇÃO**

21.1 Para os fins de comunicação no âmbito desta Ata, todas as notificações, aviso ou comunicações relativas a presente Ata serão realizados por escrito, enviadas por via postal, por correio eletrônico com aviso de leitura e ou entrega, carta registrada ou por intermédio de Cartório do Registro de Títulos e Documentos, ou entregue em mãos, devendo sempre observar o disposto abaixo:

Pelo Sesc/AR/PA:  
Nome: XXXX  
Endereço: XXXXXXX  
Telefone: (91) XXXX  
E-mail: e-mail XXXXXXX

Pelo Fornecedor:  
Nome: XXXXXXX  
Endereço: XXXXX  
Telefone: XXXX  
E-mail: XXXXXXX

21.2 As comunicações/notificações realizadas conforme o disposto nesta Cláusula será considerado entregues:

21.2.1 No momento da entrega, se entregues em mãos, mediante protocolo.

21.2.2 No momento do recebimento, se enviadas por correio ou courier.

21.2.3 No momento indicado no próprio e-mail ou no comprovante de recebimento, se enviadas por meio eletrônico.

21.3 Ficam as Partes obrigadas a notificar uma à outra em caso de alteração nos endereços mencionados nesta Cláusula.

## **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

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

22.2 Fica estipulado que as Partes deverão se adequar em caso de modificação dos textos legais indicados na cláusula acima ou de qualquer outro, de forma que exija modificações na estrutura do escopo desta Ata ou na execução das atividades ligadas a esta Ata.

22.2.1 Se houver alguma disposição que impeça a continuidade desta Ata conforme as disposições acordadas, o Sesc/AR/PA poderá resolvê-lo sem qualquer multa, penalidade, ou indenização, apurando-se os serviços prestados e/ou produtos fornecidos até a data da rescisão e consequentemente valores devidos correspondentes.

22.3 O Fornecedor deve dar ciência aos seus empregados, diretores, prepostos, clientes, fornecedores e parceiros sobre as legislações vigentes sobre Proteção de Dados Pessoais e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir o tratamento de dados pessoais dos respectivos titulares a serem necessários para a execução do serviço.

22.4 O Fornecedor, neste ato, garante ao Sesc/AR/PA que todos os dados pessoais coletados, produzidos, receitados, classificados, utilizados, acessados, reproduzidos, transmitidos, distribuídos, processados, arquivados, armazenados, eliminados, avaliados ou controlados pela informação, modificados, comunicados, transferidos, difundidos ou extraídos em razão da presente Ata, serão tratados em conformidade com as legislações vigentes aplicáveis, sob pena de indenizar o Sesc/PA pelos prejuízos que este venha a incorrer em razão de eventuais demandas judiciais ou administrativas, que sejam prejuízos, moral, material ou perdas e danos ocasionados ao Sesc/PA, seus empregados, clientes ou fornecedores e parceiros, tais como, mas não se limitando a, despesas como honorários advocatícios, custas judiciais e taxas administrativas.

22.5 O Fornecedor se obriga a realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados, quando notificada pelo Sesc/PA, nos casos de requisição do titular de dados pessoais ao Sesc/PA.

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

22.7 O Fornecedor deverá notificar o Sesc/AR/PA, imediatamente, por e-mail aos Fiscais da Ata indicados neste Ata, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificadas em razão do presente Ata.

22.8 O Fornecedor deverá notificar o Sesc/PA, por e-mail aos Fiscais da Ata indicados nesta Ata, em 24 (vinte e quatro) horas, em virtude de: (i) qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais; (ii) qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao processamento e tratamento dos dados pessoais; e (iii) qualquer violação de segurança no âmbito das atividades do Fornecedor.

22.9 As Partes comprometem-se a cooperar entre si, auxiliando, na medida do razoável, no cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo as informações disponíveis e ações necessárias para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança, com relação aos dados pessoais utilizados na execução do objeto da presente Ata.

22.9.1 O disposto na Cláusula acima, ou eventual descumprimento de quaisquer deveres ou obrigações legais, contratuais, judiciais ou administrativos por uma das Partes contratantes, não gera responsabilidade solidária ou subsidiária da outra Parte, ficando somente a Parte responsável, nos termos da lei, sujeita às sanções legais e contratuais pertinentes.

22.10 O Sesc/PA terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade do Fornecedor com a Proteção de Dados Pessoais, sem que implique em qualquer diminuição da responsabilidade do Fornecedor.

22.11 A presente Ata não transfere a propriedade de quaisquer dados do Sesc/PA ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para o Fornecedor.

22.12 O Fornecedor se obriga a não utilizar, compartilhar ou comercializar quaisquer dados pessoais, que se originem e sejam criados a partir do tratamento de dados pessoais, que tenha acesso em razão do presente Ata.

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

### **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

23.1 Quaisquer alterações que venham a ocorrer nos termos e condições desta Ata, só terão validade se forem efetuadas através de aditamentos contratuais e por meio de termos de apostilamentos assinados pelos representantes das partes.

23.2 O Fornecedor deverá comunicar, imediatamente, ao Sesc/AR/PA qualquer alteração de endereço de sua sede ou de seus dados.

23.3 Os prazos estipulados nesta Ata, para cumprimento das obrigações, vencem independentemente de interpelações judicial ou extrajudicial.

23.4 Esta Ata não cria qualquer tipo de sociedade, associação, *join venture* ou qualquer relação de natureza semelhante entre as partes, não sendo permitido qualquer das partes agir em nome da outra.

23.5 Esta Ata contém o compromisso integral entre as partes com relação ao seu objeto e substitui todo e qualquer ata anterior, escrito ou oral, com relação a todas as questões cobertas nesta Ata ou nele mencionadas.

23.6 O Fornecedor, tendo tido amplas condições de avaliar o objeto ora registrado – inclusive com análise de documentos relacionados ao fornecimento, declara e garante que:

23.6.1 Sua capacidade técnica e financeira é adequados e suficientes à completa consecução do objeto da presente Ata;

23.6.2 Possui a qualificação técnica necessária à execução do objeto contratual;

23.6.3 Conhecendo todas as condições técnicas, jurídicas, financeiras e de prazo necessárias ao atendimento das necessidades do Sesc/PA, concorda em atender, dentro do escopo específico desta Ata, todas as referidas condições;

23.6.4 Orçou os preços aqui previstos levando em consideração todos os riscos técnicos, econômicos e jurídicos inerentes à estrutura contratual neste momento entabulada, avaliando, inclusive, a conjuntura econômica vigente e futura.

23.7 A presente Ata não caracterizará em favor do Fornecedor, em nenhuma hipótese: (a) exclusividade na prestação dos Serviços; e/ou, (b) garantia mínima de prestação de Serviços. O Fornecedor declara, desde já, que não depende economicamente da presente Ata.

23.8 As Partes declaram que qualquer anuência relativa a esta Ata dependerá de vontade expressa, na conformidade do artigo 111 do Código Civil vigente.

23.9 Todas as obrigações da presente Ata de Registro de Preços, estão explicitadas no Anexo I e no Edital do Processo Pregão Eletrônico nº **24/0054-PG**.

### **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DO FORO**

24.1 A presente Ata será regida pelas leis da República Federativa do Brasil e, para dirimir quaisquer questões decorrentes do ajustado entre as Partes, fica eleito Fórum da Comarca de

Belém do Estado Pará, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais especial que seja.  
24.2 A presente Ata deverá ser registrada pelo Fornecedor à sua custa, na forma da Lei N.º 6015, de 31 de dezembro de 1973 e alterações posteriores.

E, por estarem assim justos e contratados, na presença das testemunhas abaixo assinadas e para um só efeito legal, firmam, por si e seus sucessores, em 2 (duas) vias, o presente instrumento, cientes de que ao Sesc/PA é aplicável o disposto no art. 70, parágrafo único, art. 150, item VI, alínea C e art. 240, todos da Constituição Federal, art. 5º do Decreto-Lei nº. 9853, de 13 de setembro de 1946 e nos art. 12 e 13 de Lei nº 2.613, de 23 de setembro de 1955.

---

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO  
ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO PARÁ  
XXXXXXX

---

XXXXXX  
(EMPRESA VENCEDORA)

TESTEMUNHAS

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_