

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto	Contratação de empresa para produção e fornecimento de lanches com entregas periódicas, para atendimento às atividades desenvolvidas pelo Sesc Varginha.
Prazo de Entrega/Execução	Prazo de entrega/execução indicado no item 10
Local de Entrega/Execução	Sesc Varginha
Pagamento	Até 30 (trinta) dias após recebimento da Nota Fiscal que deverá ser emitida com o mesmo CNPJ informado na proposta comercial
Reajuste	IPCA Data base: proposta
Vigência	12 (doze) meses.
Subcontratação	Não autorizada
Qualificação Técnica	Atestado de capacidade técnica indicado item 19
Critério de Julgamento	Maior desconto

### 1. JUSTIFICATIVA

Trata-se de contratação de produção e fornecimento de lanches para as atividades técnicas referente aos Programas: Educação, Ação Social, Turismo e Mesa Brasil a serem desenvolvidas na Unidade do Sesc Minas em Varginha. As atividades contempladas na presente licitação possuem caráter continuado com estimativa de quantitativos pré-definidos ao longo do ano, sem possibilidades de alterações impactantes.

Os cardápios são compostos por produtos que em sua grande maioria serão fabricados pela própria CONTRATADA, objetivando a oferta de produtos mais saudáveis. As preparações são descritas de forma a garantir o consumo imediato após a entrega, em condições de higiene e temperatura adequadas. A média calórica para as atividades da Educação foi baseada na Resolução nº 06 de agosto/2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Para a manipulação e produção dos lanches, a empresa CONTRATADA deve cumprir rigorosamente todas as diretrizes técnicas para a área de alimentação, em conformidade com as Resoluções da ANVISA RDC 216, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e RDC 275, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, e outras pertinentes.

A Educação desempenha um papel fundamental no processo de transformação social e é uma das prioridades do Sesc em Minas. O Programa Educação tem investido em ações educativas de excelência ao longo de sua trajetória, por meio da implantação dos Colégios Sesc, Criar Sesc e Reforço Escolar, visando à formação integral do indivíduo, voltados para o desenvolvimento de habilidades críticas e reflexivas e acompanhando as mudanças no cenário educacional, tanto no Brasil quanto no mundo. Nosso objetivo é oferecer à sociedade um modelo de educação democrática, moderna e diversificada, proporcionar atividades que auxiliem os estudantes a desenvolverem todo o seu potencial, promovendo sua capacitação, autonomia, autorrealização e preparação para uma cidadania consciente, além de incentivá-los à continuidade dos estudos. Acreditamos que todos os estudantes devem ter acesso à educação de qualidade e realizar sua instrução na idade adequada. Por isso, nos preocupamos em garantir infraestrutura, recursos e equipe qualificada para oferecer um ensino de excelência, com investimentos em modernização e tecnologia para facilitar a aprendizagem. Dentre os recursos que garantimos aos estudantes está o fornecimento do lanche diário para todos os matriculados em nossas atividades. As ações são destinadas, prioritariamente, aos dependentes de trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, com renda familiar per capita de até 2 salários-mínimos nacionais, conforme as diretrizes do Programa de Comprometimento e Gratuidade – PCG.

Por meio de ações pautadas na transformação e impacto social, as ações desenvolvidas pela Gerência de Ação Social, buscam promover impacto e acesso as comunidades, parceiros e público atendido de todo Programa, por meio dos produtos: Rede Sesc Ação Comunitária, Sesc Impacta, Sesc Mesa Brasil, Sesc +60 e Sesc Na Real. Através do fortalecimento de vínculos, ações educativas, ações formativas, formação de grupos e atividades de socialização e com atividades 100% gratuitas, o Sesc em Minas consegue atingir de forma exemplar os trabalhadores do comércio, dependentes e o público que se encontra em situação de vulnerabilidade e necessita da atuação do Sesc, seja no território ou em outros espaços. Reforça o protagonismo do público atendido, perpassa pelos objetivos pautados na Assistência, inspirando o sentimento de renovação de oportunidades, aprendizagens e interações sociais.

A oferta dos kits lanche nas atividades do Turismo Social do Sesc em Minas é fundamental para uma maior satisfação dos excursionistas, aproximação e integração dos participantes além de garantir e manter serviços de qualidade nas viagens acima de 240 Km, buscando alcance dos objetivos propostos.

A oferta do lanche nas atividades técnicas do Sesc em Minas é fundamental para uma maior adesão dos alunos, aproximação e integração dos participantes além de auxiliar no alcance dos objetivos propostos.

Os quantitativos de alunos foram estimados pelas Gerências baseados nos dias letivos, quantitativo total de vagas e estimativas do público a ser atendido nas atividades. O período de atendimento considerado foi de 12 (doze) meses.

## 2. ESPECIFICAÇÃO DOS LANCHES

**2.1.** O presente termo trata de 5 (cinco) tipos de lanches, sendo:

**2.1.1. Lanche 1** – atenderá o Reforço Escolar.

**2.1.2. Lanche 2** – atenderá as atividades do Mesa Brasil.

**2.1.3. Lanche 3** – atenderá aos Encontros do Sesc +60.

**2.1.4. Lanche 4** – atenderá aos Encontros de Socialização do Sesc +60.

**2.1.5. Lanche 5** – atenderá às excursões do Turismo.

**2.2.** Todos os lanches deverão ser entregues conforme os cardápios definidos abaixo, e respeitando ainda: a *Composição dos Lanches* contida no item 5, as *Orientações Gerais* descritas no item 6 deste Termo de Referência, que contemplam as *Medidas Caseiras* descritas, no item 6.1.

## 3. CARDÁPIOS

### 3.1. CARDÁPIO – LANCHE 1 (REFORÇO ESCOLAR)

LANCHE 1			
REFORÇO ESCOLAR			
Cardápio 1	Cardápio 2	Cardápio 3	Cardápio 4
Suco integral	Suco integral	logurte	Suco integral
Pão francês com requeijão	Bisnaguinha semi-integral com manteiga	Bolo sabores	Mini pizza caseira de frango com muçarela
Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira
Cardápio 5	Cardápio 6	Cardápio 7	Cardápio 8
logurte	Suco integral	Suco integral	Suco integral
Muffin integral (sabores)	Pão de queijo caseiro	Torta de carne com legumes	Pão de forma com patê de frango e cenoura
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada
Cardápio 9	Cardápio 10	Cardápio 11	Cardápio 12
Suco integral	Suco integral	logurte	Suco integral
Biscoito de polvilho assado	Pão caseiro com manteiga	Pão francês com requeijão	Esfirra de carne moída

Salada de Frutas	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta picada
<b>Cardápio 13</b>	<b>Cardápio 14</b>	<b>Cardápio 15</b>	<b>Cardápio 16</b>
Suco integral	Suco integral	Iogurte	Suco integral
Misto frio com pão integral	Pão francês com manteiga	Bolo sabores	Torta de frango com milho verde
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada
<b>Cardápio 17</b>	<b>Cardápio 18</b>	<b>Cardápio 19</b>	<b>Cardápio 20</b>
Suco integral	Suco integral	Suco integral	Suco integral
Pão de queijo caseiro	Cookie de banana com chocolate	Pão de batata com requeijão	Pão francês com muçarela
Fruta picada	Salada de frutas	Fruta inteira	Fruta picada

**3.1.1** O **Lanche 1** possui 20 opções sendo que eles poderão ser solicitados de acordo com a realização das atividades.

**3.1.2** Os cardápios poderão ser repetidos ao longo do mês, para as atividades que possuem turmas que se repetem no decorrer da semana, como o Reforço Escolar, onde o mesmo lanche poderá ser repetido para atendimento igual a todos os alunos e participantes. **Exemplo:** cardápio 01 será repetido na segunda e terça-feira e cardápio 02 na quarta e quinta-feira.

**3.1.3** Os produtos a serem entregues para compor o **Lanche 1** deverão **ser produzidos pela CONTRATADA (exceto o iogurte e o suco integral)**.



### 3.2. CARDÁPIOS ESPECIAIS

**3.2.1.** Por demanda e previamente alinhado com a **CONTRATANTE** com prazo mínimo de 15 dias, a **CONTRATADA** deverá incluir no cardápio preparações diferenciadas em três momentos ao ano, sendo eles: encerramento do primeiro semestre (estimativa: julho), encerramento do ano letivo (estimativa: dezembro) e dia do estudante (estimativa: agosto).


**3.2.2.** Os cardápios especiais serão válidos como substituição aos cardápios do **Lanche 1** – Reforço Escolar.

**3.2.2.1.** As opções deverão ser definidas conforme quadro abaixo em substituição aos cardápios regulares do dia proposto.

**3.2.2.2.** Para os dias de fornecimento dos cardápios especiais, a oferta da bebida deverá seguir normalmente com as opções presentes no cardápio.

ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO	REFERÊNCIA APROXIMADA	IMAGENS (meramente ilustrativas)
		Lanche 01 Reforço Escolar	
Hambúrguer	<p>Sanduíche composto por pão tipo doce, requeijão, muçarela, alface, tomate e hambúrguer de carne moída.</p> <p><b>Pão:</b> Produto à base de massa fermentada, açúcar e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Formato arredondado.</p> <p><b>Muçarela:</b> Queijo de massa filada, fabricado com leite pasteurizado. Deve conter cheiro e sabor de leite, textura firme e sem buracos.</p> <p><b>Requeijão cremoso:</b> composto basicamente por leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. O requeijão deverá ser utilizado para umedecer o pão.</p> <p><b>Tomate:</b> cortado em rodela, firme, sem defeitos e sem apresentar pontos de prévia deterioração. Tipos: salada, Andrea, maçã.</p> <p><b>Alface:</b> folhas firmes de primeira qualidade, sem defeitos. Tipos: lisa e crespa.</p> <p><b>Hambúrguer caseiro:</b> carne moída magra, refogada e temperada com alho, sal e adicionada de outros ingredientes que não descaracterizem o produto.</p>	<p>Pão: 50 g Muçarela: 15g Requeijão cremoso: 20 g Alface: 10g Tomate: 15g Hambúrguer: 45g</p>	
Pastel assado de frango	<p>Salgado assado, em formato tradicional de pastel, recheado com frango desfiado, refogado e adicionado de outros ingredientes que não descaracterizem o produto. A massa deve ser composta basicamente por: farinha de trigo, manteiga, ovos, leite e sal.</p> <p>O recheio deve ser distribuído até as extremidades do salgado. Todos os ingredientes do recheio devem estar agregados e possuir textura úmida.</p>	Unidade de 120 gramas	
Mini pizza napolitana	<p><b>Massa:</b> composta basicamente por farinha de trigo, leite, sal, óleo e fermento.</p> <p><b>Recheio:</b> Presunto e Muçarela ralados, extrato de tomate e tomate picado em cubinhos. O recheio deve estar presente em toda extensão da massa. Orégano opcional.</p>	Unidade de 110 gramas	



<b>Bolo de cenoura com gotas de chocolate</b>	Bolo de cenoura fabricado com o vegetal in natura e acrescido de farinha de trigo, óleo, açúcar e ovos. <b><u>Não sendo permitido</u></b> o uso de massa pronta. Deve possuir gotas de chocolate. Formato: cupcake.	Unidade de 100g	
---	---	-----------------	---

**3.2.2.3.** Nos dias de fornecimento dos cardápios especiais, as frutas poderão ser solicitadas como salada, espetinhos, frutas divertidas/desenhadas ou com adesivos, onde deverá haver variedade na composição das preparações. As gramaturas devem seguir conforme o item 6.1 – Medidas caseiras.

**3.2.2.3.1.** Os espetinhos deverão ser embalados em plástico próprio para alimentos e de forma que não prejudique a preparação.



### 3.3. CARDÁPIO - LANCHE 2 (MESA BRASIL)

LANCHE 2		
MESA BRASIL		
ITENS	MEDIDAS CASEIRAS (PER CAPITA)	FORMA DE APRESENTAÇÃO
Café	100 ml	Entregue em garrafa de inox
Suco integral de caixinha (Uva, pêssego, laranja e maçã)	200 ml	Entregue em embalagem original Tetrapak de 01 litro.
Pão de queijo coquetel	4 unidades por pessoa (20 a 30 gramas cada)	Entregues em embalagem plástica com tampa
Bolo sabores (limão, chocolate, cenoura, fubá e formigueiro)	1 fatia por pessoa (60 gramas)	Entregues em embalagem plástica com tampa
DESCARTÁVEIS		
TIPO	QUANTIDADE	
Copo 50 ml	2 unidades	
Copo 200 ml	2 unidades	
Mexedor de plástico	01 unidade	

Sachê de adoçante	02 unidades
Sachê de açúcar	02 unidades
Guardanapo	02 unidades

**3.3.1.** O **Lanche 2** é composto por 1 cardápio.

**3.3.2.** Considera-se uma unidade o conjunto com todos os itens da tabela acima.

**3.3.3.** Os sabores dos bolos a serem entregues podem ser escolhidos pela CONTRATANTE.

**3.3.4.** Os itens pão de queijo e bolo devem ser entregues em embalagens plásticas descartáveis com tampa.

**3.3.5.** Os itens deverão ser transportados de forma que não comprometa a qualidade dos produtos.

#### 3.4. CARDÁPIO – LANCHE 3 (SESC +60)

LANCHE 3		
LANCHE REUNIÃO SESC + 60		
ITENS	MEDIDAS CASEIRAS (PER CAPITA)	FORMA DE APRESENTAÇÃO
Café sem açúcar	100 ml	Entregue em garrafa de inox
Suco integral de caixinha (Uva, pêsseso, laranja e maçã)	200 ml	Entregue em embalagem original Tetrapak de 01 litro.
Pão de queijo coquetel	2 unidades por pessoa (20 a 30 gramas cada)	Entregues em embalagem plástica com tampa
Salgados variados (no mínimo 01 tipo frito e 01 tipo assado)	4 unidades por pessoa (30 gramas cada)	Entregues em embalagem plástica com tampa
Bolo simples sabores (limão, chocolate, cenoura, fubá e formigueiro)	1 fatia por pessoa (60 gramas)	Entregues em embalagem plástica com tampa
DESCARTÁVEIS		
TIPO		QUANTIDADE
Copo 50 ml		2 unidades
Copo 200 ml		2 unidades
Mexedor de plástico		01 unidade
Sachê de adoçante		02 unidades
Sachê de açúcar		02 unidades
Guardanapo		05 unidades

- 3.4.1.** O **Lanche 3** é composto por 1 cardápio.
- 3.4.2.** Considera-se uma unidade o conjunto com todos os itens da tabela acima.
- 3.4.3.** Os sabores dos bolos a serem entregues podem ser escolhidos pela **CONTRATANTE**.
- 3.4.4.** Os itens pão de queijo, salgados e bolo devem ser entregues em embalagens plásticas descartáveis com tampa.
- 3.4.5.** Os itens deverão ser transportados de forma que não comprometa a qualidade dos produtos.

### 3.5. CARDÁPIO – LANCHE 4 (ENCONTROS DE SOCIALIZAÇÃO – SESC +60)

LANCHE 4 ENCONTROS DE SOCIALIZAÇÃO – SESC +60		
ITENS	MEDIDAS CASEIRAS (PER CAPITA)	FORMA DE APRESENTAÇÃO
Bolo de aniversário – recheado e com cobertura (Limão, chocolate, doce de leite, chantilly e outros sabores que deverão ser previamente alinhados)	1 fatia por pessoa (120 gramas)	Entregue inteiro em embalagem plástica com tampa
Suco integral de caixinha (Uva, pêssego, laranja e maçã)	200 ml	Entregue em embalagem original Tetrapak de 01 litro.
DESCARTÁVEIS		
Copo 200 ml		2 unidades
Guardanapo		2 unidades


- 3.5.1.** O **Lanche 4** é composto por 1 cardápio.
- 3.5.2.** Considera-se uma unidade o conjunto com todos os itens da tabela acima.
- 3.5.3.** A cobertura e o recheio do bolo podem ser escolhidos pela **CONTRATANTE** dentro das opções citadas neste Termo de Referência.
- 3.5.4.** Os itens deverão ser transportados de forma que não comprometa a qualidade dos produtos.

### 3.6. CARDÁPIO – LANCHE 5 (TURISMO)

LANCHE 5
TURISMO



PRODUTO	DESCRIÇÃO	REFERÊNCIA APROXIMADA	IMAGEM DE REFERÊNCIA
<b>Biscoito salgado</b>	Biscoito salgado, embalados individualmente, lacrados original do fabricante, composto basicamente por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos. Pacote individual de 25 g. Percentual de variação do peso: 10%. Sabores: original, queijo e integral.	Pacote individual de 25 g.	
<b>Opção doce</b>	<b>Mini wafer:</b> Biscoitos tipo wafer, recheio de morango e/ou chocolate, embalados em porções de 30 g, em sua embalagem primária original de fábrica. Percentual de variação do peso: 15%.	Sachê individual de 30g	
	<b>Bolinho:</b> tipo pronto para o consumo, acondicionado em embalagem individual de 40g, em sua embalagem primária original de fábrica. Percentual de variação do peso: 25%. Sabores: chocolate, laranja e baunilha. <b>De preferência sem recheio.</b>	Sachê individual de 40 g	
<b>Suco de caixinha integral</b>	Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração quando fechado. Ingredientes mínimos: água, polpa ou suco concentrado de fruta, e demais ingredientes, que não descaracterizem o produto. Poderá conter aroma natural. Deverá ser isento de açúcar, corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos idênticos ao natural e aromatizantes artificiais. Embalagem primária: caixa Tetra Pak longa vida de 200 ml com canudo embalado. Sabores: pêssego, uva e laranja. Não será aceito Néctar de frutas.	Caixinha de 200 ml	
<b>Barra de Cereal</b>	Barra de cereal com peso aproximado de 25g. Embaladas individualmente. Composta por no mínimo aveia, flocos de cereais e demais ingredientes característicos do produto. Sabores: castanha, banana, morango e coco. Pode conter ou não chocolate em sua composição.	Embalagem individual de aproximadamente 25 gramas	

<b>Embalagem Papel Kraft</b>	<p>Saco de papel Kraft resistente e durável para armazenamento de alimentos. Cor: pardo natural. Peso médio suportado: 2 kg. Gramatura: 50g/m<sup>2</sup>. Medidas aproximadas: 27 Cm X 18 Cm X 10 Cm.</p>	<p>Saco</p>	
----------------------------------	--	-------------	---

**3.6.1.** Considera-se um **kit** o conjunto com as quatro opções acima descritas, entregues dentro da embalagem de papel kraft.

**3.6.2.** Para a opção doce a contratante poderá escolher entre o mini wafer **OU** o bolinho em cada entrega.

**3.6.3.** Todos os produtos devem ser industrializados e ser entregues com validade mínima de 6 meses, a contar da data de recebimento.

**3.7.** Todos os gêneros alimentícios industrializados deverão ser apresentados em embalagem individual e original, constando em seu rótulo informações como: nome do produto - marca comercial, lista de ingredientes, data e/ou lote de fabricação, data de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, razão social, endereço completo e CNPJ da empresa;

**3.8.** Os produtos devem:

**3.8.1.** Ser de boa qualidade e procedência, produzidos com matérias-primas adequadas;

**3.8.2.** Ser atendidos nos pesos/capacidades especificados, assegurando o referido padrão e preservando as particularidades desses;

**3.8.3.** Nos rótulos das embalagens a impressão deve possibilitar a leitura e resistir as condições rotineiras de manuseio das embalagens;

**3.8.4.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor e a qualidade do produto;

**3.8.5.** Poderá haver supressão ou acréscimo de sabores dos produtos;





**3.8.6.** Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, produtos que não atendam aos padrões estabelecidos, conforme especificações técnicas contidas neste Termo de Referência, cabendo ao Sesc Minas Gerais aplicar as penalidades previstas no instrumento contratual.

#### 4. COMPOSIÇÃO DO LANCHE 1






**4.1** Os produtos a serem entregues para compor os lanches deverão se ater às descrições abaixo. **Deverão ser produzidos pela CONTRATADA, manipulados diariamente e por turno de entrega**, conforme receituário padrão. Os tamanhos, quantidades e gramaturas deverão ser consultados no item 6.1 – *Tabela de Medidas Caseiras*.

#### 4.2 Descrição – Lanche 1:

ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO	IMAGENS (meramente ilustrativas)
<b>Biscoito de polvilho</b>	Assado, preparado basicamente com polvilho azedo, água, leite, ovos, óleo, sal e queijo, podendo ser adicionado de outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Formato circular ou em forma de U.	
<b>Bisnaguinha semi-integral com recheio de manteiga</b>	<b>Bisnaguinha:</b> composta basicamente de farinha de trigo integral, farinha de trigo branca, açúcar, óleo de soja, sal, fermento biológico e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Peso médio de 20 gramas por unidade. Formato: cilíndrico. <b>Manteiga:</b> produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.	
<b>Bolos sabores</b>	Bolos fabricados com produtos de boa qualidade, <b>não sendo permitido</b> o uso de massa pronta. Pode ser entregue em formato de <i>cupcake</i> ou em pedaço retangular. As receitas podem ser adicionadas de outros ingredientes, desde que não descaracterize o produto. Deverão ser alternados os sabores a cada entrega: chocolate, coco, laranja, fubá e cenoura.	
<b>Muffin integral</b>	Devem ser entregues em formato tipo <i>cupcake</i> , sem necessidade de forminha de papel. Tipos: <b>Muffin integral de aveia com maçã:</b> Composição básica: ovos, óleo, açúcar, maçã, aveia em flocos, manteiga, farinha de trigo, farinha de trigo integral e fermento. <b>Muffin integral de aveia com banana:</b> Composição básica: ovos, óleo, açúcar, banana, aveia em flocos, manteiga, farinha de trigo, farinha de trigo integral e fermento.	

	*As receitas podem ser adicionadas de outros ingredientes, desde que não descaracterize o produto.	
<b>Esfirra de carne moída</b>	Salgado assado, em formato triangular, recheado com carne moída magra, refogada e adicionada de outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O recheio deve ser distribuído até as extremidades do salgado. Todos os ingredientes do recheio devem estar agregados e possuir textura úmida.	
<b>Misto frio com pão de forma integral</b>	<b>Pão de forma integral:</b> massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo ser adicionado de substâncias como: farinha integral, farinha de centeio ou outros ingredientes que não descaracterizem o produto. A gramatura do pão deve ser de aproximadamente 25g por fatia e o formato padrão. <b>Recheio: Presunto</b> - Produto cárneo industrializado sem capa de gordura. A carne deve ser firme e úmida, sem manchas amarelas ou verdes. <b>Muçarela</b> - Queijo de massa filada, fabricado com leite pasteurizado. Deve conter cheiro e sabor de leite, textura firme e sem buracos.	
<b>Pão de forma com patê de frango e cenoura</b>	Pão de forma recheado com patê de frango temperado. O recheio deve ser aplicado à toda extensão do pão <b>Pão de forma:</b> massa fermentada, com poros finos e casca fina e macia. A gramatura do pão deve ser de aproximadamente 25g por fatia e o formato padrão. <b>Recheio:</b> patê de frango, feito com requeijão cremoso, frango desfiado e temperado (sal, alho, colorífico e cebola), na proporção de 50% de frango desfiado e 50% requeijão com cenoura ralada.	
<b>Pão de queijo / Biscoito de queijo</b>	Composto basicamente por polvilho, leite, ovos, óleo, sal e queijo canastra, curado ou meia cura. <b>Formato:</b> Biscoito de queijo: Palito ou meia lua Pão de queijo: Redondo	



<b>Pão doce com manteiga</b>	<p><b>Pão:</b> Produto à base de massa fermentada, açúcar e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Formato arredondado.</p> <p><b>Manteiga:</b> produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.</p>	
<b>Pão de batata com requeijão cremoso</b>	<p><b>Pão de batata:</b> Produto à base de massa fermentada cozida, adicionada de batata inglesa ou batata doce e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O formato deve ser arredondado, de cor bege na casca e esbranquiçado no miolo. Textura macia.</p> <p><b>Requeijão Cremoso:</b> composto basicamente por leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo.</p>	
<b>Pão francês com manteiga</b>	<p><b>Pão:</b> Massa de farinha de trigo, sal, açúcar, estabilizantes e melhoradores de farinha, adicionado ou não de outros ingredientes. Cor bege, textura crocante por fora, macio por dentro. Formato padrão.</p> <p><b>Manteiga:</b> produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.</p>	
<b>Pão francês com requeijão cremoso</b>	<p><b>Pão:</b> Massa de farinha de trigo, sal, açúcar, estabilizantes e melhoradores de farinha, adicionado ou não de outros ingredientes. Cor bege, textura crocante por fora, macio por dentro. Formato padrão.</p> <p><b>Requeijão Cremoso:</b> composto basicamente por leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo.</p>	
<b>Pão francês com muçarela</b>	<p><b>Pão:</b> Massa de farinha de trigo, sal, açúcar, estabilizantes e melhoradores de farinha, adicionado ou não de outros ingredientes. Cor bege, textura crocante por fora, macio por dentro. Formato padrão.</p> <p><b>Muçarela</b> – Queijo de massa filada, fabricado com leite pasteurizado. Deve conter cheiro e sabor de leite, textura firme e sem buracos.</p>	

<p><b>Pão caseiro com manteiga</b></p>	<p><b>Pão:</b> Produto à base de massa fermentada, adicionada de <b>cenoura ou abóbora</b>, açúcar e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Formato longitudinal.</p> <p><b>Manteiga:</b> produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.</p>	
<p><b>Mini pizza caseira de frango</b></p>	<p><b>Massa:</b> composta basicamente por farinha de trigo, leite, sal, óleo e fermento.</p> <p><b>Recheio:</b> Peito de frango desfiado cozido e temperado (alho, sal e cebola), extrato de tomate e muçarela. Orégano opcional.</p>	
<p><b>Cookie de banana com chocolate</b></p>	<p>Massa a base de banana, cacau em pó, aveia, farinha de trigo, açúcar (se necessário), óleo e fermento em pó.</p> <p>Deve ser entregue em formato arredondado. Não deve conter gotas de chocolate.</p>	
<p><b>Torta de frango com milho verde</b></p>	<p><b>Massa:</b> composta basicamente por farinha de trigo, leite, ovos, sal, óleo e fermento (receita de liquidificador).</p> <p><b>Recheio:</b> Peito de frango desfiado ao molho, cozido e temperado (alho, sal e cebola), com milho verde. Deve ser entregue em formato quadrado. <b>Deve possuir pelo menos 40% de recheio.</b></p>	
<p><b>Torta de carne com legumes</b></p>	<p><b>Massa:</b> composta basicamente por farinha de trigo, leite, ovos, sal, óleo e fermento (receita de liquidificador).</p> <p><b>Recheio:</b> carne moída magra, refogada, cozida e temperada (alho, sal e cebola), legumes temperados e cozidos, podendo ser: cenoura, tomate, abobrinha, batata, entre outros. Deve ser entregue em formato quadrado. <b>Deve possuir pelo menos 40% de recheio.</b></p>	



BEBIDAS – LANCHES 1 e 5	
ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO
logurte	logurte líquido, pronto para beber, elaborado a partir de leite reconstituído e/ou leite integral, contendo: açúcar, preparado de frutas, espessantes, acidulante, conservantes, aroma artificial e outras substâncias permitidas. <b>Sabores:</b> morango, coco, frutas vermelhas e vitamina de frutas. <b>Não será aceita bebida láctea.</b>
Suco de caixinha integral (Lanches 1 e 5)	Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração quando fechado. <b>Ingredientes mínimos:</b> água, polpa ou suco concentrado de fruta, e demais ingredientes, que não descaracterizem o produto. Poderá conter aroma natural. Deverá ser <u>isento de açúcar</u> , corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos idênticos ao natural e aromatizantes artificiais. Embalagem primária: caixa Tetra Pak longa vida de 200 ml com canudo embalado para os lanches 1 e 5. <b>Sabores:</b> pêssego, caju, uva, maçã, morango, goiaba e laranja. <b>Não será aceito Néctar de frutas.</b>

#### 4.3 Descrição – Lanche 2, 3 e 4:

LANCHE 2, 3 e 4		
Item	Descrição	Per capita
Bolo de aniversário	Bolos fabricados com produtos de boa qualidade, <b>não sendo permitido</b> o uso de massa pronta. <b>Recheio</b> – sugestões: doce de leite, ganache de chocolate ao leite, mousse de limão, geleia de morango, creme de leite ninho. O recheio deve estar presente em toda extensão do bolo. <b>Cobertura</b> - sugestões: chantilly, chocolate, mousse de limão. Deve ser entregue inteiro.	01 fatia de peso aproximado 120g cada.
Bolo sabores	Bolos fabricados com produtos de boa qualidade, <b>não sendo permitido</b> o uso de massa pronta. Pode ser entregue inteiro ou em pedaço retangular. As receitas podem ser adicionadas de outros ingredientes, desde que não descaracterize o produto. Deverão ser alternados os sabores a cada entrega: limão, chocolate, cenoura, fubá e formigueiro.	1 fatia por pessoa (60 gramas)
Pão de queijo	Tamanho coquetel, macio, fresco e assado uniformemente. Composição: Polvilho azedo; fécula de mandioca ou polvilho doce; sal; manteiga; óleo de soja, milho ou canola; leite integral; ovo; queijo minas e/ou queijo canastra.	04 unidades ( <b>Lanche 02</b> ) e 02 unidades ( <b>Lanche 03</b> ) de peso aproximado 20g a 30g cada
Salgados variados	Salgados fabricados com produtos de qualidade, com receita padrão para cada tipo, variando entre assados e fritos. <b>Opções:</b> Empada de frango, esfirra de carne, coxinha de frango, quibe, entre outros.	4 unidades por pessoa (30 gramas cada)

<b>Sucos</b>	Bebida pronta para o consumo. <b>Ingredientes mínimos:</b> água, polpa ou suco concentrado de fruta, e demais ingredientes, que não descaracterizem o produto. Poderá conter aroma natural. Deverá ser <u>isento de açúcar</u> , corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos idênticos ao natural e aromatizantes artificiais. Sabores: uva, pêssego, laranja e maçã. Forma de apresentação: embalagem Tetra Pak de 1000 ml lacrada. Deve ser entregue refrigerado. *A cada entrega deverá ser fornecido no mínimo dois sabores.	200 ml
<b>Café</b>	Café coado sem adição de açúcar. Deve ser entregue em garrafa térmica.	100 ml
<b>Sachês</b>	<b>Açúcar:</b> Refinado, granulado. Sachê individual de no mínimo 5g. <b>Adoçante:</b> Aspecto físico pó fino branco, a base de sucralose. Sachê individual de no mínimo 5g.	Mínimo de 02 unidades de cada per capita
<b>Insumos descartáveis</b>	<b>Copo de 200 ml:</b> Descartável, confeccionado em resina termoplástica translúcida com capacidade de 200 ml. <b>Copo de 50 ml:</b> Descartável, confeccionado em resina termoplástica translúcida com capacidade de 50 ml. Devem ser homogêneos, isentos de bolhas, rachaduras, deformações, bordas afiadas ou rebarbas. <b>Guardanapo:</b> De papel interfolhado branco, medindo aproximadamente 20x22, com boa capacidade de absorção, sem furos ou sujidades, fabricados c/ papel 100% fibras naturais virgens, branco. <b>Mexedor de café:</b> Produto descartável plástico resistente não tóxico, transparente, tamanho aproximado de 9 cm.	Mínimo de 02 unidades de cada per capita

## 5 ORIENTAÇÕES GERAIS

### 5.1 MEDIDAS CASEIRAS (Lanche 1)

5.1.1 As entregas dos itens do Lanche 1 deverão seguir as gramaturas descritas a seguir:

MEDIDAS CASEIRAS E GRAMATURA	
Preparações	Lanche 1 (Reforço Escolar)
Biscoito de polvilho assado	5 unidades de 20g cada
Bolos	Pedaço de 90g
Muffin integral	Pedaço de 100g
Esfirra de carne moída	Unidade de 120g

<b>Misto frio com pão de forma integral</b>	2 fatias de pão de forma integral, recheio de 20g de presunto e 20g de muçarela
<b>Bisnaguinha semi-integral com manteiga</b>	3 unidades de 20g cada 1 colher de sobremesa rasa (15g) de manteiga
<b>Pão de forma com patê de frango e cenoura ralada</b>	2 fatias de pão de forma, recheio de patê de frango (30g de frango, 25g de requeijão e 20g de cenoura ralada)
<b>Pão de queijo caseiro/Biscoito de queijo caseiro</b>	4 unidades coquetel (20g cada)
<b>Pão doce com requeijão</b>	Unidade de 50g de pão 1 colher de sopa cheia (30g) de requeijão
<b>Pão doce com manteiga</b>	Unidade de 50g de pão 1 colher de sobremesa (20g) de manteiga
<b>Pão francês com manteiga</b>	Unidade de 50g de pão Colher de sobremesa (20g) de manteiga
<b>Pão Francês com requeijão</b>	Unidade de 50g 1 colher de sopa (30g) de requeijão
<b>Pão Francês com muçarela</b>	Unidade de 50g de pão Fatia de 30g de muçarela
<b>Pão de batata com requeijão</b>	Unidade de 50g 1 colher de sopa (30g) de requeijão
<b>Pão caseiro sabores com manteiga</b>	Unidade de 70g 1 colher de sopa (30g) de requeijão
<b>Mini pizza caseira de frango com muçarela</b>	Unidade de 100g
<b>Torta de carne com legumes</b>	Pedaço de 110 gramas
<b>Torta de frango com milho</b>	Pedaço de 110 gramas
<b>Cookies de banana com chocolate</b>	2 unidades (50g) cada
<b>BEBIDAS</b>	
<b>logurte</b>	Frasco 170 gramas
<b>Suco de caixinha integral</b>	Embalagem de 200 ml
<b>FRUTAS INTEIRAS</b>	

Banana prata	55 gramas
Goiaba	170 gramas
Maçã	130 gramas
Mexerica	100 gramas
Ameixa	90 gramas
Pêssego	90 gramas
Laranja (descascada e cortada ao meio)	180 gramas
Pêra	110 gramas
<b>FRUTAS FRACIONADAS</b>	
Abacaxi	100 gramas
Kiwi	80 gramas
Melancia	150 gramas
Mamão Havaí	100 gramas
Manga Palmer	100 gramas
Morango	75 gramas
Uva (verde ou roxa) sem caroço	120 gramas
Salada de Frutas	120 gramas

**5.1.2** Serão considerados, para avaliação, desvio padrão de 5% para mais ou para menos, exceto para bebidas prontas, frutas inteiras e biscoitos industrializados (que devem seguir o padrão de comercialização).

**5.2** Considera-se uma unidade, um cardápio por aluno/participante.

**5.3** Todos os lanches deverão ser entregues com 2 (dois) guardanapos de papel, por unidade de lanche.

**5.4** Excepcionalmente, poderá haver a supressão de alguma opção de cardápio, por demanda da instituição, que será alinhada previamente com a CONTRATADA e formalizada entre as partes.

**5.5** Como forma de diversificar o cardápio e torná-lo menos repetitivo, a **CONTRATADA** poderá acionar a **CONTRATANTE** para avaliar alterações na composição dos lanches, sendo este devendo ser formalizado e acordado entre as partes.

**5.6** Não serão aceitos produtos industrializados e fora dos padrões de manipulação, exceto para os itens *iogurte, suco de caixinha*, biscoitos salgados, mini wafer, mini bolinho e barrinha de cereal.

**5.7** Os produtos deverão ser montados/finalizados no dia da entrega, de modo a garantir a qualidade e características organolépticas. Os produtos deverão ter validade de 24 horas após sua finalização.

**5.8** Os produtos de panificação deverão ser, necessariamente, produzidos no dia do fornecimento.

**5.9** Os alimentos deverão ser entregues, separados por tipo (carboidrato, fruta e bebida), conforme número de lanches solicitados e detalhados abaixo:

a) **Alimentos produzidos:** deverão vir embalados individualmente, acondicionados em embalagens de materiais atóxicos transparentes (plástico filme ou embalagem plástica transparente vedada), próprios para gêneros alimentícios e conter etiqueta na parte externa constando o nome, data de fabricação e validade do produto. As características organolépticas serão analisadas para liberação e recebimento;

b) **Frutas:** deverão ser apresentadas sem manchas, com tamanho e coloração específicos, uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, com ausência de sinais de decomposição (fermentação, odor intenso, amolecimento e escurecimento), higienizadas e sanitizadas, com produtos regulamentados pela vigilância sanitária. Para frutas que serão servidas fracionadas, a manipulação e envase devem ser realizados no dia da entrega. Deve-se observar ainda o seguinte:

- Para a composição dos lanches, deverá ser observada a safra e entressafra das frutas, disponível em <http://www.ceasaminas.com.br/informacoesnutricionaisgeral.asp>.
- Deve haver rodízio entre as frutas pré-determinadas para evitar a repetição. O rodízio das frutas deverá ocorrer de forma a garantir que não haja repetição das opções durante a semana. Devem ser entregues as frutas definidas no item *Medidas Caseiras*, de acordo com suas características e gramaturas específicas. Outras frutas poderão ser ofertadas nos cardápios, desde que previamente sinalizadas ao fiscal e gestor do contrato, para aprovação.
- As frutas deverão ser embaladas individualmente, nas porções especificadas per capita, envoltas em plástico filme transparente (frutas inteiras) ou potes plásticos com tampa (frutas fracionadas), selados, limpos, atóxicos, não violados e resistentes às condições previstas de transporte e armazenamento e que confira ao produto a proteção necessária.

c) **Bebidas** – Sucos de caixinha e iogurtes devem ser entregues refrigerados e as embalagens devidamente higienizadas.

- Para o item iogurte não será permitida a entrega de bebida láctea.
- Para os itens suco 200 ml e suco de 1000 ml não serão aceitos Néctar de Frutas.
- As bebidas deverão ser entregues com validade mínima de 20 dias.
- Deverão ser entregues em embalagem individual e original, constando em seu rótulo informações como: nome do produto, marca comercial, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, identificação de lote, conteúdo líquido, informação nutricional, razão social, endereço completo e CNPJ da empresa.

- A garrafa térmica prevista para a entrega do café coado nos **Lanches 2 e 3** deverá ser em Inox, deve estar em bom estado de conservação e apta para uso de modo que conserve a temperatura da bebida. O recolhimento da garrafa deverá ser alinhado com a Unidade.
- A empresa deverá realizar a substituição das garrafas térmicas sempre que necessário de forma a não comprometer a qualidade das bebidas armazenadas. O Sesc em Minas poderá solicitar a substituição das garrafas de forma imediata caso seja identificada alguma inconformidade.

## **6 PADRONIZAÇÃO DE ALIMENTOS**

**6.1** Os insumos alimentícios devem:

**6.1.1** Ser de boa qualidade e procedência, produzidos com matérias-primas adequadas;

**6.1.2** Ser atendidos nos pesos e/ou porções especificadas, assegurando o referido padrão e preservando as particularidades desses;

**6.1.3** Apresentar, no ato da entrega, produtos com data de validade compatíveis para o consumo;

**6.1.4** Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, produtos que não atendam aos padrões estabelecidos, conforme especificações técnicas contidas neste Termo de Referência, cabendo ao Sesc Minas Gerais aplicar as penalidades previstas no Contrato.

## **7 COLETA DE AMOSTRAS**

**7.1** A empresa deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e manter Manual de Boas Práticas de Fabricação periodicamente atualizado.

**7.2** A CONTRATADA deverá reservar amostra dos alimentos servidos diariamente e mantê-las em guarda, em refrigeração ou congelamento, por, no mínimo, 72 horas. Caso o Sesc em Minas verifique na visita de inspeção que a coleta de amostras não está sendo realizada poderão ser aplicadas as penalidades cabíveis.

**7.3** Quando o Sesc julgar necessário e em caso de incidência de duas ou mais pessoas com estado de toxinfecção alimentar, será solicitado a apresentação de laudo microbiológico dos produtos. Cabe destacar, que os laudos deverão ser provenientes de laboratórios que utilizem as metodologias oficiais e que as citem nos referidos laudos. Os custos das análises deverão ser arcados pela CONTRATADA.

**7.4** Caso haja contaminação alimentar comprovada ou outras questões relacionadas ao serviço de alimentação que gerem responsabilidade civil, penal ou administrativa, serão de responsabilidade da CONTRATADA, incluindo os custos correspondentes.



## **8 RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

**8.1** A CONTRATADA deverá possuir profissional responsável técnico, com curso básico de Manipulador de Alimentos (carga horária mínima de 40 horas, comprovadas por certificado emitido por empresas qualificadas para tal), para responder por todo o processo operacional, garantindo a qualidade higiênico-sanitária desde a produção dos lanches até a distribuição do produto.

**8.2** A CONTRATADA deverá indicar o responsável técnico e os seus contatos, quando da assinatura do contrato.

## **9 VISITAS TÉCNICAS AOS LOCAIS DE PRODUÇÃO**

**9.1** A CONTRATANTE irá realizar visitas técnicas não agendadas aos espaços de produção da empresa CONTRATADA, após a contratação, para apoio, orientação e fiscalização do cumprimento das obrigações, conforme legislação vigente.

**9.2** Na visita técnica, será aplicado o *Check list* de Verificação de todos os serviços e normas técnicas para a atividade, conforme **Anexo – Check List**. Tal verificação será utilizada como parâmetro na Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Relatório de Fiscalização, da CONTRATADA, realizada mensalmente pelo fiscal do contrato, e para análise da qualidade dos serviços.

## **10 FORMA DE SOLICITAÇÃO, ENTREGA E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO**

### **10.1 SOLICITAÇÃO DOS LANCHES**

**10.1.1** As solicitações/pedidos serão realizadas por e-mail na data acordada entre as partes.

**10.1.2** A CONTRATANTE irá enviar o pedido, informando o cronograma de entrega com os quantitativos com no mínimo 24 horas de antecedência para o **Lanche 01**.

**10.1.3** Para todos os demais lanches a solicitação deve ocorrer com antecedência de no mínimo 48 horas.

**10.1.4** Excepcionalmente, poderá haver mudanças nos quantitativos solicitados, horários e frequência de entrega. Nestes casos, as alterações serão informadas a CONTRATADA em no mínimo 12 horas antes do horário agendado para a entrega.

### **10.2 MEMÓRIA DE CÁLCULO DOS LANCHES:**

**10.2.1** A memória de cálculo tem apenas fins informativos para a definição do porte da contratação e não constitui uma garantia do consumo dos quantitativos unitários e totais.

**10.2.2** Os quantitativos informados abaixo são apenas estimativas, não havendo obrigações de consumir o quantitativo total, podendo haver ainda, variações de um item para outro, conforme demanda.

Lote 01 - VARGINHA			
Atividade	Lanche	Item	Quantitativo anual
Reforço Escolar	Lanche 01	Bebidas	24.090
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	24.090
		Fruta	24.090
Mesa Brasil	Lanche 02	Kit lanche	350
Sesc +60	Lanche 03	Kit lanche	2.258
	Lanche 04	Kit lanche	2.258
Excursões do Turismo	Lanche 05	Kit lanche	78

### 10.3 ENTREGA DOS LANCHES

10.3.1 A entrega deverá ocorrer conforme endereços descritos abaixo:

ENDEREÇOS DE ENTREGA	
UNIDADE	ENDEREÇO
Sesc Varginha	Avenida Santa Cruz, nº 757, Bairro Centro - Varginha/MG
Mesa Brasil Varginha	Rua Joaquim de Oliveira Tatim, nº 1.001 - Bairro Jardim Ribeiro - Varginha/MG

10.4 Horários de entrega:

10.4.1 Os horários de entrega deverão ser alinhados com a Unidade pois, serão realizadas de acordo com a execução das atividades.

10.5 Comumente a previsão das entregas são de segunda a sexta-feira, sendo que, poderão ocorrer entregas sábados e feriados.

10.6 A frequência de entrega deverá acontecer de acordo com a estimativa do quadro abaixo:

UNIDADE	ATIVIDADE	SERVIÇO	PERIODICIDADE DE ENTREGA
Sesc Varginha	Reforço Escolar	Lanche 01	Diário - 3x/dia
	Mesa Brasil	Lanche 02	De acordo com a necessidade
	Sesc +60	Lanche 03	De acordo com a necessidade
		Lanche 04	De acordo com a necessidade
	Excursões Turismo	Lanche 05	De acordo com a necessidade

**10.7** A CONTRATADA deverá apresentar a cada entrega, recibo contendo os dados da empresa, itens entregues e quantitativo fornecido no dia. Este deverá ser assinado pelo entregador e responsável pelo recebimento na unidade, com a hora da entrega e arquivado para conferência mensal, para fins de pagamento da nota fiscal.

**10.8** Os produtos entregues serão recebidos provisoriamente, no momento da efetiva entrega.

**10.9** O recebimento definitivo acontecerá após a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes do Edital e proposta, e sua consequente aceitação, ocorrerá em até 3 (três) horas após o recebimento provisório.

**10.9.1** Caso seja verificada alguma inconformidade nos produtos entregues, a CONTRATADA será acionada no prazo do recebimento definitivo para realização dos ajustes necessários (alteração do recibo, nos casos de quantidades equivocadas, troca, substituição de produtos e outras situações que eventualmente ocorram).

## **11 CONDIÇÕES DE TRANSPORTE**

**11.1** Os lanches deverão ser transportados em veículo fechado e em condições que preservem as características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas dos alimentos, conforme princípios básicos descritos na Resolução da ANVISA nº 216/2004 e de acordo com a legislação da vigilância municipal;

**11.2** As caixas a serem utilizadas para o transporte dos alimentos devem ser plásticas atóxicas com tampa para transporte das preparações, frutas e bebidas. As caixas devem ser recolhidas na próxima entrega ou no dia seguinte. Os produtos deverão ser transportados separados por tipo (alimento, bebidas industrializadas - sucos de caixinha, iogurte e fruta). As caixas deverão ser identificadas com o respectivo conteúdo e quantidade.

**11.3** As caixas de transporte deverão ser limpas e higienizadas com a frequência necessária.

**11.4** As caixas de transporte e garrafas térmicas, deverão ser disponibilizados em adequado estado de conservação, aptas para uso durante o transporte e distribuição dos alimentos.

**11.5** Os lanches deverão ser transportados de forma adequada, não danificando, alterando ou comprometendo a qualidade dos produtos ofertados, além de seguir as características de cada alimento.

## **12 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**12.1** O pagamento será efetuado de acordo com a data de emissão da nota fiscal de produtos, seguindo os seguintes critérios após o atesto da nota fiscal:

**12.1.1** As Notas Fiscais emitidas entre os dias 06 e 15 do mês corrente, serão pagas no dia 05 do mês subsequente;

**12.1.2** As Notas Fiscais emitidas entre os dias 16 e 25 do mês corrente, serão pagas no dia 15 do mês subsequente;

**12.1.3** As Notas Fiscais emitidas entre os dias 26 e 05 do mês corrente, serão pagas no próximo dia 25;

**12.2** A nota fiscal somente será liquidada após o recebimento definitivo.

**12.3** Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

**12.4** O pagamento deverá ocorrer exclusivamente por meio de crédito bancário. Não serão aceitos boletos ou outra forma de pagamento;

**12.5** Os dados bancários deverão obrigatoriamente constar na nota fiscal e deverão ser da mesma titularidade da Contratada.

**12.6** A nota fiscal deverá conter os dados bancários para pagamento.

**12.7 Para os lanches 1:** no caso de entrega ou recebimento parcial do lanche, os valores pagos deverão ser proporcionais ao valor unitário dos itens.

**12.8 Para os lanches 2, 3, 4 e 5:** No caso de entrega ou recebimento parcial do lanche, os valores pagos deverão ser proporcionais ao valor unitário do kit. Cada item que compõe o lanche tem mesmo peso de proporcionalidade em relação ao todo, portanto, será pago o percentual dos itens entregues/recebidos. **Exemplo:** A unidade de medida é um lanche, composto por bolo de chocolate, pão de queijo, suco, café, sachês e descartáveis. Caso não seja recebido o bolo de chocolate, a **CONTRATADA** receberá o valor correspondente ao demais itens.

### **13 CONDIÇÕES GERAIS**

**13.1** Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, produtos que não atendam aos padrões estabelecidos, conforme especificações técnicas contidas nesse Termo de Referência.

**13.2** A CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE com antecedência, qualquer imprevisto que a impeça de fornecer os itens contratados. A situação será avaliada pela fiscalização a cada acontecimento.

**13.3** A CONTRATADA deverá atender aos regulamentos técnicos de Boas Práticas de Fabricação e/ou Manipulação de Alimentos e aos Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme legislação vigente.

**13.4** A CONTRATADA deverá assumir inteira responsabilidade pela higiene e qualidade na prestação dos serviços, inclusive todos os ônus, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, licenças, alvarás e outras despesas concernentes à execução dos serviços.

**13.5** Durante a vigência contratual, a empresa deverá manter o Alvará Sanitário e de Localização do local de produção devidamente regularizados. Os documentos serão verificados ao longo da contratação de forma contínua.

## **14 SUBCONTRATAÇÃO**

**14.1** A Contratada não poderá subcontratar a produção e manipulação dos alimentos, as referidas etapas correspondem a parcela de maior relevância desta contratação.

## **15 VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**15.1** Vigência do contrato: 12 meses, com possibilidade de prorrogação, nos termos da Resolução 1593/2024 do Sesc.

## **16 LEGISLAÇÃO PERTINENTE**

**16.1** Todos os produtos devem seguir as seguintes normas:

**16.1.1** BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;

**16.1.2** BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003;

**16.1.3** BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional obrigatória de alimentos embalados. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003;

**16.1.4** BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC, nº 259, de 20 de setembro de 2002;

**16.1.5** BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC, nº 275, de 21 de outubro de 2002;

**16.1.6** BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Estabelece o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC, nº 12, de 02 de janeiro de 2001;

**16.1.7** BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.

**16.1.8** BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n.º 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas na Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura, 1997.

## **17 PROPOSTA**

**17.1** Na proposta de preços, o proponente deverá ofertar percentual de desconto que irá incidir sobre cada item que compõem o lote, conforme **ANEXO – MODELO DE PROPOSTA E VALOR REFERENCIAL DE PREÇO**.

## **18 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**18.1** Comprovação de aptidão para fornecimento de lanche ou similar, compatível em características com o objeto da licitação, por meio de apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento de no mínimo **20%** (vinte por cento) do quantitativo total por lote para o qual ofertar proposta<sup>1</sup> e comprovar o fornecimento no período mínimo de 03 (três) meses.

- a) Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.
- b) Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 03 (três) meses na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 03 meses serem ininterruptos.
- c) Os atestados deverão conter nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.

## **19 FISCALIZAÇÃO**

**19.1** Sem prejuízo ou dispensa das obrigações do licitante vencedor, o Sesc Minas exercerá ampla supervisão, controle e fiscalização sobre a execução do contrato, através de equipe própria de prepostos seus, devidamente credenciados, ou empresa contratada.

---

<sup>1</sup> A exigência de atestado de capacidade técnica auxilia na avaliação e seleção de empresa apta ao fornecimento do objeto. O percentual solicitado, do prazo e quantitativo, contemplam 20% do objeto total da contratação, em conformidade com o entendimento do TCU e sem restringir a ampla participação de licitantes.

Justifica-se a exigência da comprovação de período mínimo de fornecimento, 3 meses, para avaliar a expertise e experiência no objeto. A contratação em tela trata de produção e fornecimento de lanches, de acordo com cronograma e demanda pré-estabelecida, dessa forma, além do fornecimento será avaliada a entrega contínua de lanches e não somente a produção, mas também capacidade logística de atendimento.

Assim, a solicitação do atestado de capacidade técnica com comprovação de 20% do quantitativo e o período mínimo de 3 meses, demonstra que a empresa já operou e executou os serviços auxiliando na garantia do cumprimento das obrigações contratuais.



**19.2** A execução do objeto da presente licitação, será acompanhada pelo fiscal designado pelo Sesc em Minas Gerais.

## **20 CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**20.1** MAIOR DESCONTO LINEAR.

**20.2** A contratação por maior desconto, que será aplicado para definição do valor unitários dos itens foi definida de forma a tornar concorrente a oferta conforme valores já pré-fixados. A contratação por maior desconto vai otimizar a utilização dos itens estabelecidos conforme demanda e trazendo autonomia para a contratante.

## **21 GESTOR DO CONTRATO**

**21.1** Gerência de Saúde.

## ANEXO II – CHECK LIST

CHECK LIST DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS – PRODUÇÃO, MANIPULAÇÃO E ENTREGA DE LANCHES			
ITEM	ASPECTOS GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO	SIM	NÃO
1	A cadeia fria onde os produtos são armazenados está limpo, em temperatura adequada e com volume de produtos de acordo com a capacidade do equipamento.		
2	As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e as operações de higienização são realizadas com frequência que garante a manutenção dessas condições.		
3	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento estão em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.		
4	O estoque/despensa é mantido organizado e limpo.		
5	Os manipuladores apresentam higiene corporal adequada, sem uso de adornos, cabelos totalmente cobertos, sem barba ou bigode e unhas curtas sem esmalte e limpas.		
6	Os manipuladores utilizam uniformes completos e adequados para as atividades executadas, em bom estado de conservação e higienicamente limpos.		
7	São usados somente produtos de higiene aprovados por órgãos competentes e estão corretamente identificados.		
8	As embalagens das bebidas e garrafas estão sendo entregues higienizadas.		
<b>QUALIDADE</b>			
9	Os ingredientes utilizados são de boa qualidade e procedência, embalados e rotulados adequadamente com registro do órgão competente.		
10	A desinfecção do hortifruti é realizada conforme legislação vigente e com produtos registrados no Ministério da Saúde.		
11	É realizada a guarda de amostras dos produtos manipulados.		
12	Os alimentos estão em conformidade com prazo de validade.		
13	Os lanches possuem pesos adequados a descrição técnica, com embalagem e identificação correta.		
14	É realizado o registro da temperatura dos equipamentos de refrigeração.		
15	Os alimentos preparados e/ou abertos estão sendo identificados adequadamente.		
<b>ENTREGA</b>			
16	As frutas são de boa qualidade e são entregues conforme descrito no termo de referência.		
17	O veículo utilizado é revestido de material adequado e em bom estado de conservação e limpeza adequada, conforme RDC 216/2004 e legislação do município.		
18	Os produtos são transportados de forma a evitar a contaminação (caixas plásticas com tampa, separados por tipo).		
<b>DOCUMENTAÇÃO</b>			
19	No local há responsável técnico devidamente registrado e capacitado em boas práticas.		
20	A empresa possui Manual de Boas Práticas de Fabricação adequado e atualizado.		
21	É realizado o controle Integrado de Pragas a cada 6 meses, no mínimo.		
22	É disponibilizado, a cada entrega, cupom fiscal contendo: dados da empresa, descritivo do lanche e quantitativo fornecido no dia.		
<b>TOTAL</b>			
<b>Assinatura do responsável pela Avaliação</b>		<b>Assinatura do responsável pela contratada</b>	

### ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA E VALOR ESTIMADO

Lote 01 - VARGINHA							
Atividade	Lanche	Item	Quantitativo anual	Valor detalhado por item	Valor Total	Percentual de desconto	Valor Total do item com desconto aplicado
Reforço Escolar	Lanche 03	Bebidas	24.090	R\$ 4,74	R\$ 114.186,60	%	
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	24.090	R\$ 6,60	R\$ 158.994,00		
		Fruta	24.090	R\$ 4,00	R\$ 96.360,00		
Mesa Brasil	Lanche 04	Kit lanche	350	R\$ 16,50	R\$ 5.775,00		
Sesc +60	Lanche 05	Kit lanche	2.258	R\$ 15,82	R\$ 35.721,56		
	Lanche 06	Kit lanche	2.258	R\$ 12,30	R\$ 27.773,40		
Excursões do Turismo	Lanche 05	Kit lanche	78	R\$ 15,63	R\$ 1.219,14		

***O valor total previsto para esta contratação é de R\$ 440.029,70 (quatrocentos e quarenta mil, vinte e nove reais e setenta centavos). O valor do contrato poderá ser consumido em sua totalidade ou não, a depender da necessidade.***

#### OBSERVAÇÕES:

**Declaramos que estamos de acordo com os seguintes itens:**

- No preço acima estão inclusos todos os impostos, seguros, taxas, frete, transporte, todas as despesas com materiais, equipamentos, mão-de-obra, encargos sociais, transportes, ferramentas, equipamentos auxiliares, instalações, seguros e demais encargos e/ou quaisquer despesas necessários à perfeita execução de todos os serviços.
- A Proposta apresentada contempla todas as exigências formais, especificações e condições constantes no Termo de Referência.
- Esta proposta tem validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias.

- d. O abaixo assinado declara estar ciente de todas as cláusulas do Termo de Referência e de que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o Sesc em Minas decida não o contratar.

.....de.....de .....

\_\_\_\_\_  
(Assinatura/nome do representante legal da empresa)

**OBSERVAÇÃO:** Este documento deverá ser preenchido preferencialmente em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal. Quando não for em papel timbrado, deverá constar o carimbo com CNPJ dessa empresa.