

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa para produção e fornecimento de lanches com entregas periódicas, para atendimento às atividades desenvolvidas pela Unidade do Sesc Contagem pelo período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

Trata-se de contratação de produção e fornecimento de lanches para a atividade técnica do Programa Educação (Colégio Sesc Contagem) e Programa Assistência (Rede Sesc). Todas 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 foram desenvolvidos de forma a garantir o abastecimento das necessidades calóricas das crianças em idade escolar e compatibilidade com as atividades técnicas.

Para a elaboração dos cardápios para crianças em idade escolar, foi considerada a Resolução do Ministério da Educação nº 26, de 17/06/2013 (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE). As quantidades calóricas estão de acordo com a faixa etária das crianças atendidas no Sesc em Minas.

Os cardápios são compostos por produtos que serão fabricados pela própria CONTRATADA, evitando o consumo de itens industrializados e objetivando a oferta de produtos mais saudáveis, conforme diretrizes do Ministério da Educação e Departamento Nacional do Sesc. Todos os lanches são descritos de forma a garantir o consumo imediato após a entrega, em condições de higiene e temperaturas adequadas. Para a manipulação e produção dos lanches, as empresas CONTRATADAS devem 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.

O fornecimento de lanches visa atender às atividades educacionais em conformidade com as diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar, bem como às diretrizes instituídas pela Portaria Interministerial nº 1010, de 08/05/2006, do Ministério da Saúde e Educação, promovendo assim uma alimentação saudável no ambiente escolar.

As atividades educacionais do Colégio Sesc ocorrem de forma contínua. O calendário escolar prevê atividades de fevereiro a dezembro, com recesso parcial nos meses de julho e dezembro. As atividades oferecidas pelo Sesc em Minas representam uma oportunidade única na vida dessas crianças, que irão desfrutar de um ensino de qualidade, diferenciado e de excelência. O objetivo do Sesc em Minas, além de oferecer ensino de alta qualidade com profissionais capacitados, é ajudar a transformar a realidade social dos alunos e, conseqüentemente, a de suas famílias.

O Rede Sesc é um projeto contínuo, no qual são realizadas reuniões mensais com a presença de articuladores sociais, representantes do terceiro setor e instituições de interesse público, com o objetivo de facilitar a articulação com as comunidades e favorecer as ações comunitárias.

3. ESPECIFICAÇÕES DOS LANCHES

3.1. O presente termo trata de 2 (dois) tipos de lanche, sendo:

3.1.1. **Lanche 1** - atenderá alunos do Colégio Sesc Contagem.

3.1.2. **Lanche 2** - atenderá as atividades do Rede Sesc no Sesc Contagem.

4. LANCHES 1 e 2:

4.1. Os produtos a serem entregues para compor os **Lanches 1 e 2** deverão **ser produzidos pela CONTRATADA (exceto o iogurte e o suco de caixinha)**;

4.2. Deverão ser entregues conforme os cardápios definidos abaixo, e respeitando ainda: a *Composição dos Lanches* contida no Item 4.3, as *Orientações Gerais* descritas no item 5 deste Termo de Referência, que contemplam as *Medidas Caseiras* descritas, no item 5.1:

4.2.1. CARDÁPIO LANCHE 1

LANCHE 1 - COLÉGIO SESC CONTAGEM				
Cardápio 1	Cardápio 2	Cardápio 3	Cardápio 4	Cardápio 5
Leite com achocolatado	Suco de polpa	Suco de Laranja	Leite com achocolatado	Suco de polpa
Bolo sabores	Pão Bisnaguinha com manteiga	Pão francês com requeijão	Pão doce com manteiga	Mini pizza caseira de frango com muçarela
Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta picada	Fruta inteira
Cardápio 6	Cardápio 7	Cardápio 8	Cardápio 9	Cardápio 10
Suco de Polpa	Leite com achocolatado	Suco de Polpa	Leite com achocolatado	Suco de laranja
Bolo sabores	Pão de queijo	Muffin salgado sabores	Pão francês com manteiga	Pão de forma com patê de frango
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta picada
Cardápio 11	Cardápio 12	Cardápio 13	Cardápio 14	Cardápio 15
Suco de polpa	Leite com achocolatado	Suco de polpa	logurte	Suco de laranja
Biscoito de polvilho assado	Pão de doce com manteiga	Biscoito caseiro sabores	Pão francês com requeijão	Bolo sabores
Fruta picada	Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta picada
Cardápio 16	Cardápio 17	Cardápio 18	Cardápio 19	Cardápio 20
Suco de polpa	Leite com achocolatado	Suco de laranja	Leite com achocolatado	Suco de polpa
Misto frio com pão de forma integral	Pão francês com manteiga	Esfirra de carne moída	Biscoito de queijo	Bolo sabores
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira
Cardápio 21	Cardápio 22	Cardápio 23	Cardápio 24	Cardápio 25
logurte	Suco de polpa	Suco de Polpa	Leite com achocolatado	Suco de laranja com cenoura
Pão de queijo	Cookies de banana com chocolate	Pão doce com requeijão	Bolo sabores	Pão francês com muçarela
Fruta picada	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira

4.2.1.1. O Lanche 1 contém 25 opções de cardápio, que deverão ser seguidos rigorosa e sequencialmente, a fim de evitar a repetição de alimentos em uma mesma semana.

4.2.2. CARDÁPIO LANCHE 2

LANCHE 2 - REDE SESC	
BEBIDAS	CARBOIDRATOS
Café coado	Pão de queijo coquetel
Suco de caixinha	Bolo sabores (chocolate, fubá, coco, milho e cenoura)

4.2.2.1. O Lanche 2 é composto por 1 cardápio.

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

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






4.3. COMPOSIÇÃO DOS LANCHES 1 E 2

4.3.1. Os produtos a serem entregues para compor os Lanches 1 e 2 deverão se ater à descrição abaixo. **Deverão ser produzidos pela CONTRATADA e manipulados diariamente** para entrega, conforme receituário padrão descrito abaixo. Os tamanhos, quantidades e gramaturas deverão ser consultados no item 5.1. – *Tabela de Medidas Caseiras*.

4.3.1.1 – Descrição Lanche 1

ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO	IMAGENS (meramente ilustrativas)
Biscoito caseiro sabores	Produto composto basicamente por açúcar, farinha de trigo, leite, fermento, ovos, margarina e coco ou laranja. * As receitas podem ser adicionadas de outros ingredientes, desde que não descaracterize o produto. Deverão ser alternados os sabores a cada entrega: laranja e coco.	
Biscoito de polvilho	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.	

Bisnaguinha com recheio de manteiga	<p>Bisnaguinha: composta basicamente de farinha de trigo, açúcar, óleo de soja, sal, fermento biológico e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Peso médio de 20 gramas por unidade. Formato: cilíndrico.</p> <p>Manteiga: produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.</p>	
Bolos simples	<p>Bolos fabricados com produtos de boa qualidade, <u>não sendo permitido</u> 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, fubá, coco, milho e cenoura.</p>	
Esfirra de carne moída	<p>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.</p>	
Misto frio com pão de forma integral	<p>Com pão de forma integral: 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.</p> <p>Recheio: Presunto - Produto cárneo industrializado sem capa de gordura. A carne deve ser firme e úmida, sem manchas amarelas ou verdes. Muçarela - Queijo de massa filada, fabricado com leite pasteurizado. Deve conter cheiro e sabor de leite, textura firme e sem buracos.</p>	
Pão de forma com patê de frango	<p>Pão de forma recheado com patê de frango temperado. O recheio deve ser aplicado à toda extensão do pão</p> <p>Pão de forma: 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.</p> <p>Recheio: patê de frango, feito com requeijão cremoso, frango desfiado e temperado (sal, alho,</p>	

	colorífico e cebola), na proporção de 50% de frango desfiado e 50% requeijão.	
Pão de queijo / Biscoito de queijo	Composto basicamente por polvilho, leite, ovos, óleo, sal e queijo canastra, curado ou meia cura. Formato: Biscoito de queijo: Palito Pão de queijo: Redondo	
Pão doce com recheio de manteiga	Pão: Produto à base de massa fermentada, açúcar e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Formato arredondado. Manteiga: produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.	
Pão doce com recheio de requeijão	Pão: Produto à base de massa fermentada, açúcar e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Formato arredondado. Requeijão Cremoso: composto basicamente por leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo.	
Pão francês com recheio de manteiga	Pão: 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. Manteiga: produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.	
Pão francês com recheio de Requeijão Cremoso	Pão: 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. Requeijão Cremoso: composto basicamente por leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo.	

Pão francês com muçarela	<p>Pão: 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>Muçarela – Queijo de massa filada, fabricado com leite pasteurizado. Deve conter cheiro e sabor de leite, textura firme e sem buracos.</p>	
Mini pizza caseira de frango	<p>Massa: composta basicamente por farinha de trigo, leite, sal, óleo e fermento.</p> <p>Recheio: Peito de frango desfiado cozido e temperado (alho, sal e cebola), extrato de tomate e muçarela. Orégano opcional.</p>	
Muffin salgado sabores	<p>Massa composta basicamente de farinha de trigo, leite, ovos, óleo e fermento em pó. Opcional: cheiro verde.</p> <p>Para o sabor de cenoura deverá ser acrescido à massa: cenoura e queijo tipo canastra ou padrão.</p> <p>Para o sabor de milho deverá ser acrescido à massa: milho verde espiga, farinha ou farelo de milho e queijo tipo canastra ou padrão.</p> <p>Para o sabor de queijo deverá ser acrescido à massa dois tipos de queijo (muçarela, canastra, parmesão ou minas).</p> <p>Deve ser entregue em formato de <i>cupcake</i>.</p>	
Cookie de banana com chocolate	<p>Massa a base de banana, cacau em pó, aveia, farinha de trigo, açúcar, óleo e fermento em pó. Deve ser entregue em formato arredondado.</p>	

BEBIDAS	
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. Sabores: morango, coco, vitamina de frutas. Não será aceita bebida láctea.
Leite com achocolatado	<p>Bebida composta por leite integral e achocolatado em pó.</p> <p>Leite: Leite de vaca, sem adulterações, integral, constituído, basicamente, de lactose, gordura, proteínas e sais minerais.</p> <p>Achocolatado: em pó, solúvel, obtido pela mistura de açúcar, cacau em pó, maltodextrina, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes. Pode ser adicionado de outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto.</p>

Suco de laranja	Suco de laranja produzido com o sumo da fruta in <i>natura</i> , sem adição de água, produzido com laranjas de primeira qualidade, com grau de amadurecimento adequado. Excepcionalmente o açúcar poderá ser adicionado nos casos em que a fruta estiver com maior acidez.
Suco de polpa	Suco composto por polpa de frutas, água e açúcar, nas proporções recomendadas na tabela de medidas caseiras (item 5.1). Polpa: Produto não fermentado, não diluído, obtido da parte comestível da polpa das frutas. Sabores: abacaxi, acerola, caju, goiaba, pêssego, manga, maracujá, morango e uva.
Suco de laranja com cenoura	Suco de laranja produzido com o sumo da fruta in <i>natura</i> e acrescido de cenoura e água.

4.3.1.2 – Descrição Lanche 2:

LANCHE 2		
Item	Descrição	Per capita
Bolos simples sem cobertura	Bolos fabricados com produtos de boa qualidade, não sendo permitido 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. Sabores: chocolate, fubá, coco, milho, formigueiro e cenoura.	01 fatia de peso aproximado 50 g cada.
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 colonial.	04 unidades de peso aproximado 20g cada
Sucos	Suco industrializado, apresentação pronto para beber, à base de água e polpa de fruta em sua composição. Sabores: uva, pêssego, laranja e maracujá. Forma de apresentação: embalagem Tetra Pak de 1000 ml lacrada. Deve ser entregue refrigerado. Deverão ser atendidos também em versões <i>light</i> , caso seja solicitado. *A cada entrega deverá ser fornecido no mínimo dois sabores.	200 ml
Café	Café coado sem adição de açúcar. Deve ser entregue em garrafa térmica.	100 ml
Insumos descartáveis	Copo de 200 ml: Descartável, confeccionado em resina termoplástica translúcida com capacidade de 200 ml. Copo de 50 ml: Descartável, confeccionado em resina termoplástica translúcida com capacidade de 50 ml. Devem ser homogêneos, isentos de bolhas, rachaduras, deformações, bordas afiadas ou rebarbas. Guardanapo: De papel interfolhado branco, medindo aproximadamente 20x22, com boa capacidade de absorção, sem furos ou sujidades, fabricados c/ papel 100% fibras naturais virgens, branco.	Mínimo de 02 de cada per capita

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

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

5. ORIENTAÇÕES GERAIS – LANCHE 1

5.1. MEDIDAS CASEIRAS

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

MEDIDAS CASEIRAS E GRAMATURA	
Preparações	Faixa etária/Per capita
	Educação infantil
Biscoito caseiro sabores	2 unidades de 20g cada
Biscoito de polvilho assado	2 unidades de 25g cada
Biscoito de queijo	Unidade de 40g
Bolos	Pedaço de 50g
Esfirra de carne moída	Unidade de 50g
Misto frio com pão de forma integral	1 fatia de pão de forma integral partida ao meio, recheio de 10g de presunto e 10g de muçarela
Pão Bisnaguinha com manteiga	2 unidades de 20g cada 1 Colher de sobremesa nivelada de manteiga (8g)
Pão de forma com patê de frango	1 fatia de pão de forma partida ao meio, com recheio de patê de frango (5g de frango e 5g de requeijão)
Pão de queijo	3 unidades coquetel (20g cada)
Pão doce com manteiga	Unidade de 25g de pão Colher de chá (5g) de manteiga
Pão doce com requeijão	Unidade de 25g de pão 1 colher de sopa (10g) de requeijão
Pão francês com manteiga	Unidade de 25g 5g de manteiga
Pão Francês com requeijão	Unidade de 25g 1 colher de sopa (10g) de requeijão
Pão Francês com muçarela	Unidade de 25g 1 fatia de muçarela (15) g
Mini pizza caseira de frango	Unidade de 50g

Muffin salgado sabores	Unidade de 50g
Cookie de banana com chocolate	2 unidades (20g cada)
BEBIDAS	
Iogurte sabores	Embalagem de 90g
Leite com achocolatado	140ml de leite e 5g de achocolatado
Suco de laranja	150 ml de suco de laranja
Suco de laranja com cenoura	150 ml de suco de laranja
Sucos de Polpa com açúcar	150ml de suco (50g de polpa 100ml de água) 5g de açúcar
FRUTAS INTEIRAS	
Banana prata	55 gramas
Goiaba	170 gramas
Maçã	130 gramas
Mexerica	100 gramas
Pêssego	80 gramas
Pera	130 gramas
FRUTAS FRACIONADAS	
Abacaxi	50 gramas
Kiwi	50 gramas
Melancia	50 gramas
Melão	50 gramas
Mamão Havaí	50 gramas
Uva sem caroço	50 gramas

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

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

5.3. Todos os lanches deverão ser entregues com 1 (um) copo descartável de 200ml e 2 (dois) guardanapos de papel, por unidade de lanche. Quando o cardápio tiver iogurte, não há necessidade da entrega do copo descartável.

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. Não serão aceitos produtos industrializados e fora dos padrões de manipulação, exceto para os itens *iogurte* e *suco de caixinha*.

5.6. 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.

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

5.8. 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 e leite: deverão ser acondicionados em garrafas térmicas, em temperatura de refrigeração (entre 7 e 10°C);

- As garrafas deverão ser identificadas com etiquetas indicando o conteúdo por preparação. Deverão ser determinadas as cores para o envase das bebidas, sendo uma cor específica para leite e outra diferente para sucos. Necessariamente, os produtos devem ser entregues nas cores pré-definidas. Exemplo: garrafa azul para leite e vermelha para sucos.
- Descrição das garrafas térmicas: Confeccionada em polietileno ou plástico similar de alta resistência. Alça superior para transporte, estrutura resistente, revestimento interno com manta térmica, isolamento térmico com espuma de poliuretano, livre de CFC, com sistema de servir de torneira (deve ser removível para facilitar higienização). Bocal largo com tampa rosqueada para despejar bebidas.
- Higienização das garrafas térmicas: deve ser realizada conforme indicação do fabricante. Sugere-se que as garrafas sejam higienizadas da seguinte maneira:
 - Limpeza interna: Diariamente: lavar com água e sabão neutro, sempre após o uso, enxaguar bem e deixar secar naturalmente. Semanalmente: inserir duas colheres de bicarbonato de sódio e água quente dentro da garrafa, deixar agir por 12h, retirar o conteúdo e enxaguar a garrafa;
 - Limpeza externa: Diariamente: limpar com pano úmido e sabão neutro. Não imergir a garrafa.
- A empresa deverá manter atualizado o cronograma semanal de higienização das garrafas, que será solicitado sempre que necessário e conferido durante as visitas técnicas.
- 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.



d) **logurtes:** 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.

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, conforme Legislação Vigente RDC – 12/01 – ANVISA/MS. 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 – LANCHE 1

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.

10.1.3. Periodicidade de entrega: 2 x ao dia.

10.1.3.1 Horários: 8h00 e 13h30min.

10.1.3.2. Excepcionalmente poderá ocorrer entregas às 18h00 em qualquer unidade, mediante comunicação formal com antecedência de 24h.

10.1.4. A previsão de entrega é de segunda a sexta-feira, sendo que excepcionalmente, poderão ocorrer entregas sábados e feriados.

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

10.2. SOLICITAÇÃO – LANCHE 2

10.2.1. A solicitação/pedido será realizada via e-mail por demanda, com antecedência de 48 horas.

10.2.2. Frequência estimada para entrega: mensal.

10.2.3. Horário de entrega: definido pela Unidade.

10.3. ENTREGA DOS LANCHES

10.3.1. A entrega deverá ocorrer na unidade do Sesc Contagem no endereço: Rua Padre José Maria de Man, 805, Bairro Novo Riacho, Contagem/MG.

10.4. A CONTRATADA deverá apresentar a cada entrega, recibo contendo os dados da empresa, descritivo do lanche, quantitativo fornecido, valor unitário e total da entrega do 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.

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

10.6. 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.

10.6.1. 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, sucos e iogurtes, as bebidas deverão ser transportadas em garrafas térmicas, conforme item 5.8. As garrafas e as caixas devem ser recolhidas na próxima entrega ou no dia seguinte. Os produtos deverão ser transportados separados por tipo (alimento, bebida 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 disponibilizadas 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, 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 No caso de entrega ou recebimento parcial do lanche, os valores pagos deverão ser proporcionais ao valor unitário do lanche. 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 1 bolo de chocolate e 1 suco de polpa. Caso não seja recebido o bolo de chocolate, a CONTRATADA receberá o valor correspondente apenas ao suco de polpa (50% do valor unitário).

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 1252/12 do Sesc.

16. PENALIDADES

16.1. As condições de aplicação das penalidades serão previstas no contrato, devendo garantir a possibilidade de advertência, multa moratória e compensatória, suspensão do direito de licitar.

17. LEGISLAÇÃO PERTINENTE

17.1. Todos os produtos devem seguir as seguintes normas:

17.1.1. 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;

17.1.2. 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;

17.1.3. 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;

17.1.4. 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;

17.1.5. 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;

17.1.6. 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;

17.1.7. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Estabelece o Regulamento das categorias de alimentos e embalagens isentos de registro sanitário e as categorias e embalagens com obrigatoriedade de registro sanitário. Resolução Diretoria Colegiada – RDC, nº27, de 06/08/10.

17.1.8. 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.

18. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

18.1. Comprovação de aptidão para fornecimento de lanches 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 pelo período mínimo de 12 (doze) meses, para pelo menos 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo total por item para o qual ofertar proposta.¹

18.1.1. Os atestados deverão conter:

- a Nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.

¹ 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 25% 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, 12 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 25% do quantitativo e o período mínimo de 12 meses, demonstra que a empresa já operou e executou os serviços auxiliando na garantia do cumprimento das obrigações contratuais.

19. DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES

19.1. Os valores dos lanches poderão ser reajustados anualmente, para mais ou menos, tendo como base o INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ou outro índice que venha a substituí-lo.

20. FISCALIZAÇÃO

20.1. 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.

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

21. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

21.1 Menor preço por lote.

21.2 O critério de julgamento de menor preço por lote se justifica como maneira a viabilizar a contratação.

22. GESTOR DO CONTRATO

22.1. Gerente 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	A empresa possui e mantém atualizado o cronograma de execução da higienização das garrafas térmicas		
3	As garrafas térmicas estão sendo higienizadas adequadamente e estão em bom estado de conservação		
4	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.		
5	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.		
6	O estoque/despensa é mantido organizado e limpo		
7	Os manipuladores apresentam higiene corporal adequada, sem uso de adornos, cabelos totalmente cobertos, sem barba ou bigode e unhas curtas sem esmalte e limpas.		
8	Os manipuladores utilizam uniformes completos e adequados para as atividades executadas, em bom estado de conservação e higienicamente limpos		
9	São usados somente produtos de higiene aprovados por órgãos competentes e estão corretamente identificados.		
QUALIDADE			
10	Os ingredientes utilizados são de boa qualidade e procedência, embalados e rotulados adequadamente com registro do órgão competente.		
11	A desinfecção do hortifruti é realizada conforme legislação vigente e com produtos registrados no Ministério da Saúde.		
12	É realizada a guarda de amostras dos produtos manipulados conforme legislação vigente		
13	Os alimentos estão em conformidade com prazo de validade.		
14	Os lanches possuem pesos adequados a descrição técnica, com embalagem e identificação correta		
ENTREGA			
15	As frutas são de boa qualidade e são entregues conforme descrito no termo de referência		
16	Os produtos que compõem os lanches são embalados e identificados conforme 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)		
DOCUMENTAÇÃO			
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, quantitativo fornecido, valor unitário e total da entrega do dia.		
TOTAL			
Assinatura do responsável pela Avaliação		Assinatura do fiscal do contrato	
		Assinatura do responsável pela contratada	

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA E VALOR ESTIMADO

LOTE 01			
Item	Quant. total	Valor unitário	Valor total
Lanche 1	35.360	R\$7,29	R\$259.724,40
Lanche 2	300	R\$6,50	R\$1.950,00
Total			R\$ 261.674,40

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.
- 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.