

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa para produção e fornecimento de lanches com entregas periódicas, para atendimento às atividades desenvolvidas pelo Sesc em Minas por um período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

Trata-se de contratação de produção e fornecimento de lanches para as atividades técnicas referentes aos Programas Educação (Criar Sesc) e Assistência (Rede Sesc, Coletivos Juventude e Mesa Brasil) das unidades do Regional Minas Gerais: Sesc Governador Valadares, Sesc Montes Claros, Sesc Pouso Alegre, Sesc Sete Lagoas e Sesc Uberlândia. 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 as necessidades calóricas dos alunos e em compatibilidade com as atividades técnicas.

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 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, 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 CRIAR Sesc é um espaço voltado para a educação complementar, que estimula o desenvolvimento humano, social e intelectual de crianças entre 5 e 11 anos, preferencialmente, filhos de trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo em diversas localidades onde o Sesc em Minas atua. As atividades objetivam valorizar os conhecimentos prévios das crianças, ampliando-os e ressignificando os em uma perspectiva de construção/reconstrução. Os espaços para a realização das atividades são plurais, indo além da sala de aula no sentido de entrelaçar diferentes possibilidades de organização, estimulando a solução criativa dos problemas que encontramos no dia a dia.

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.

A Gestão Transformadora é um curso voltado para representantes estratégicos das entidades sociais por meio de abordagem que abrange o âmbito organizacional e de gestão. Os temas do curso são desenvolvidos mediante uma ação articulada entre a teoria e a prática possibilitando um processo de reflexão contínua para promover a capacitação dos participantes. Poderão ser realizados até 5 turmas no ano, com o público de 35 a 40 participantes por turma nos turnos manhã e tarde.

As oficinas do Mesa Sustentável visam promover alternativa de geração ou complementação de renda por meio dos temas de trabalhos manuais e/ou culinária. Estima-se que seja realizada para turma com 20 pessoas. A oficina Mesa Sustentável pode ter como público os voluntários do Programa, colaboradores das entidades sociais cadastradas e das empresas doadoras.

O curso de Manipulador de Alimentos contempla os módulos: noções básicas de alimentação e nutrição, higiene e comportamento pessoal, organização e controle de almoxarifado e manipulação de alimentos. O quantitativo estimado de participantes é de 35 pessoas por turma nos turnos manhã,

tarde ou noite. A carga horária pode variar conforme os modelos abaixo para melhor se adequar a realidade da unidade.

O projeto Coletivos Juventude consiste na formação de grupo de jovens, de 15 a 24 anos, visando oportunizar experimentações e vivências que permitam a utilização de seu conhecimento e potencial criativo para elaborar ações que estejam alinhadas às suas necessidades, possibilidades e interesses individuais. Serão ofertadas atividades formativas por meio de encontros e oficinas de diferentes áreas de conhecimento e linguagens expressivas aos participantes.

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

Os quantitativos de alunos foram estimados pela Gerência de Educação e Gerência de Assistência e Mesa Brasil sendo baseados nos dias letivos, considerando o período de 12 (doze) meses. O quantitativo total de vagas disponíveis para as atividades e os cardápios pré-estabelecidos.

3. ESPECIFICAÇÕES DOS LANCHES

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

3.1.1. **Lanche 1** - atenderá alunos do Projeto Criar Sesc e Coletivos Juventude.

3.1.1.1. O lanche 1 terá previsão de duas faixas (Faixa 1 e Faixa 2) que estarão descritas no item 5.1.1 – Medidas caseiras.

3.1.2. **Lanche 2** – atenderá as atividades do Rede Sesc e Mesa Brasil.

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 PROJETO CRIAR E COLETIVOS JUVENTUDE				
Cardápio 1	Cardápio 2	Cardápio 3	Cardápio 4	Cardápio 5
Suco integral	logurte	Suco integral	Suco integral	Suco integral
Bolo sabores	Bisnaguinha semi-integral com manteiga	Mini pizza caseira de frango com muçarela	Pão doce com manteiga	Pão francês com requeijão
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira
Cardápio 6	Cardápio 7	Cardápio 8	Cardápio 9	Cardápio 10
Suco integral	Suco integral	logurte	Suco integral	Suco integral
Pão de forma com patê de frango	Pão de queijo	Pão francês com manteiga	Muffin salgado sabores	Bolo sabores
Fruta picada	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira
Cardápio 11	Cardápio 12	Cardápio 13	Cardápio 14	Cardápio 15
Suco integral	Suco integral	Suco integral	logurte	Suco integral
Biscoito de polvilho assado	Pão de doce com manteiga	Bolo sabores	Pão francês com requeijão	Biscoito caseiro sabores
Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada
Cardápio 16	Cardápio 17	Cardápio 18	Cardápio 19	Cardápio 20
Suco integral	logurte	Suco integral	Suco integral	Suco integral
Misto frio com pão de forma integral	Pão francês com manteiga	Esfirra de carne moída	Bolo sabores	Biscoito de queijo
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta picada
Cardápio 21	Cardápio 22	Cardápio 23	Cardápio 24	Cardápio 25
logurte	Suco integral	Suco integral	Suco integral	Suco integral
Pão de queijo	Pão doce com requeijão	Cookies de banana com chocolate	Pão francês com muçarela	Bolo sabores
Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada

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 numa mesma semana.

4.2.2. CARDÁPIO - LANCHE 2

LANCHE 2 REDE SESC e MESA BRASIL

BEBIDAS	MEDIDAS CASEIRAS (PER CAPITA)	CARBOIDRATOS	MEDIDAS CASEIRAS (PER CAPITA)
Café	100 ml	Pão de queijo coquetel	4 unidades por pessoa (20 a 30 gramas cada)
Suco de caixinha (Uva, pêssago, laranja e maracujá)	200 ml	Bolo sabores (limão, chocolate, cenoura, fubá e formigueiro)	1 fatia por pessoa (60 gramas)
* Cada lanche deverá estar acompanhado de copo 50 ml, copo de 200 ml, mexedores, sachê de açúcar, adoçante e guardanapo.			

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 às descrições abaixo. **Deverão ser produzidos pela CONTRATADA e manipulados diariamente** para entrega, conforme receituário padrão. Os tamanhos, quantidades e gramaturas deverão ser consultados no item 5.1 – *Tabela de Medidas Caseiras*.


4.3.2. Descrição – Lanche 1:

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

Biscoito de polvilho	<p>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.</p>	
Bisnaguinha semi-integral 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. Manteiga: produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.</p>	
Bolos sabores	<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, laranja 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>	

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

Pão francês com recheio de manteiga	<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>Manteiga: produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.</p>	
Pão francês com recheio de requeijão cremoso	<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>Requeijão Cremoso: composto basicamente por leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo.</p>	
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, 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	Massa a base de banana, cacau em pó, aveia, farinha de trigo, açúcar, óleo e fermento em pó. Deve ser entregue em formato arredondado.	
---------------------------------------	--	---

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.
Suco integral	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 <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. Sabores: pêssego, uva, maçã, morango, goiaba e laranja. Não será aceito Néctar de frutas.

4.3.3. Descrição – Lanche 2:

LANCHE 2		
Item	Descrição	Per capita
Bolos simples sem cobertura	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. Sabores: chocolate, fubá, coco, milho, formigueiro e cenoura.	01 fatia de peso aproximado 60 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 a 30g 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
Sachês	Açúcar: Refinado, granulado. Sachê individual de no mínimo 5g. Adoçante: Aspecto físico pó fino branco, a base de sucralose. Sachê individual de no mínimo 5g.	Mínimo de 02 unidades de cada per capita

Insumos descartáveis	<p>Copo de 200 ml: Descartável, confeccionado em resina termoplástica translúcida com capacidade de 200 ml.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Mexedor de café: Produto descartável plástico resistente não tóxico, transparente, tamanho aproximado de 9 cm.</p>	<p>Mínimo de 02 unidades de cada per capita</p>
-----------------------------	---	---

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

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

5. ORIENTAÇÕES GERAIS – LANCHES 1 e 2

5.1. MEDIDAS CASEIRAS

5.1.1. As entregas dos itens dos Lanches 1 e 2 deverão seguir as gramaturas descritas a seguir:

MEDIDAS CASEIRAS E GRAMATURA		
Preparações	<u>Lanche 01 - Faixa 01</u> (Criar Sesc)	<u>Lanche 01 - Faixa 02</u> (Coletivos Juventude)
Biscoito caseiro sabores	3 unidades de 20g cada	4 unidades de 20g cada
Biscoito de polvilho assado	4 unidades de 20g cada	4 unidades de 20g cada
Bolos	Pedaço de 80g	Pedaço de 90g
Esfirra de carne moída	Unidade de 80g	Unidade de 100g
Misto frio com pão de forma integral	2 fatias de pão de forma integral, recheio de 15g de presunto e 15g de muçarela	2 fatias de pão de forma integral, recheio de 20g de presunto e 20g de muçarela
Pão Bisnaguinha com manteiga	2 unidades de 20g cada 1 colher de chá cheia (10g) de manteiga	3 unidades de 20g cada 1 colher de sobremesa rasa (15g) de manteiga

Pão de forma com patê de frango	2 fatias de pão de forma, recheio de patê de frango (20g de frango, 15g de requeijão e 10g de cenoura ralada)	2 fatias de pão de forma, recheio de patê de frango (25g de frango, 20g de requeijão e 15g de cenoura ralada)
Pão de queijo/Biscoito de queijo	3 unidades coquetel (20g cada)	4 unidades coquetel (20g cada)
Pão doce com requeijão	Unidade de 50g de pão 1 colher de sopa cheia (25g) de requeijão	Unidade de 50g de pão 1 colher de sopa cheia (30g) de requeijão
Pão doce com manteiga	Unidade de 50g de pão 1 colher de sobremesa (10g) de manteiga	Unidade de 50g de pão 1 colher de sobremesa (15g) de manteiga
Pão francês com manteiga	Unidade de 50g de pão Colher de chá cheia (10g) de manteiga	Unidade de 50g de pão Colher de chá cheia (15g) de manteiga
Pão Francês com requeijão	Unidade de 50g 1 colher de sopa (20g) de requeijão	Unidade de 50g 1 colher de sopa (30g) de requeijão
Pão Francês com muçarela	Unidade de 50g de pão Fatia de 20g de muçarela	Unidade de 50g de pão Fatia de 30g de muçarela
Mini pizza caseira de frango com muçarela	Unidade de 80g	Unidade de 90g
Muffin Salgado	Unidade de 80g	Unidade de 90g
Cookies de banana com chocolate	3 unidades (20g) cada	4 unidades (20g) cada
BEBIDAS		
Suco integral	Caixinha 200 ml	
Iogurte	Copo 90 gramas	
FRUTAS INTEIRAS		
Banana prata	55 gramas	
Goiaba	170 gramas	
Maçã	130 gramas	
Mexerica	135 gramas	
Pêssego	90 gramas	
Pera	110 gramas	
FRUTAS FRACIONADAS		
Abacaxi	80 gramas	

Kiwi	80 gramas
Melancia	100 gramas
Melão	80 gramas
Mamão havaí	80 gramas
Manga Palmer	80 gramas
Uva sem caroço	80 gramas

5.1.2. Serão considerados, para avaliação, desvio padrão de 5% para mais ou para menos, exceto para bebidas 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 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. 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 de caixinha e iogurtes devem ser entregues refrigerados.

- Para o item iogurte não será permitida a entrega de bebida láctea.
- Para o item suco 200 ml não será aceito Néctar de Frutas.
- As bebidas deverão ser entregues com validade mínima de 30 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.

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 cite 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, conforme planilha abaixo dias e horários de entrega;

10.1.3. 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. ENTREGA DOS LANCHES

10.2.1. A entrega deverá ocorrer nas unidades do Sesc em Minas, conforme endereços informados no **Anexo – Endereços de entrega**.

10.3. Horários de entrega:

10.3.1. Os horários de entrega deverão ser alinhados com as Unidades pois, serão realizadas de acordo com a demanda de cada atividade.

10.3.2. Comumente os horários estimados para entrega são: 8h00 e 13h30min.

10.4. Para todas as unidades a previsão de entrega é de segunda a sexta-feira, sendo que excepcionalmente, poderão ocorrer entregas sábados e feriados.

10.5. A frequência de entrega em cada Unidade deverá ser seguida conforme descrito no quadro abaixo:

UNIDADE	ATIVIDADE	SERVIÇO	PERIODICIDADE DE ENTREGA
Sesc Governador Valadares	Rede Sesc	Lanche 2	1x/mês
	Mesa Brasil	Lanche 2	De acordo com a necessidade
Sesc Montes Claros	Rede Sesc	Lanche 2	1x/mês
	Mesa Brasil	Lanche 2	De acordo com a necessidade
Sesc Pouso Alegre	Criar Sesc	Lanche 1	2x/dia
	Mesa Brasil	Lanche 2	De acordo com a necessidade
Sesc Sete Lagoas	Criar Sesc	Lanche 1	2x/dia
Sesc Uberlândia	Criar Sesc	Lanche 1	2x/dia
	Coletivos Juventude	Lanche 1	1x/dia
	Rede Sesc	Lanche 2	1x/mês
	Mesa Brasil	Lanche 2	De acordo com a necessidade

10.6. A CONTRATADA deverá apresentar a cada entrega, recibo contendo os dados da empresa, itens entregues, 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.

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

10.8. 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.

10.8.1. 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, bebida e fruta). As caixas deverão ser identificadas com o respectivo conteúdo e quantidade.

11.3. A garrafa térmica prevista para a entrega do café coado no **Lanche 2** 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.

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

12.8 Para o lanche 2: 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 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 1252/12 do Sesc.

16. PENALIDADES

16.1. As condições de aplicação das penalidades serão previstas no contrato, devendo garantir a possibilidade de 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. PROPOSTA

18.1. A proposta deverá conter o valor unitário detalhado conforme **ANEXO – MODELO DE PROPOSTA**.

18.2. Referente ao Lanche 01, poderão não ser solicitados nos primeiros anos de vigência os itens fruta e iogurte, e em razão disso, o valor unitário total será reduzido proporcionalmente, com base nos valores detalhados apresentados.

18.3. No **ANEXO – MODELO DE PROPOSTA** deverão ser informados as marcas para os itens iogurte e suco integral.

19. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

19.1. 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 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo total por lote para o qual ofertar proposta¹ 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.

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, 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 25% 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.

- c) Os atestados deverão conter nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.

20. DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES

20.1. 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.

21. FISCALIZAÇÃO

21.1. 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.

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

22. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

22.1. Menor preço por lote.

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

23. GESTOR DO CONTRATO

23.1. 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	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 estão sendo entregues higienizadas.		
QUALIDADE			
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 conforme legislação vigente.		
12	Os alimentos estão em conformidade com prazo de validade.		
13	Os lanches possuem pesos adequados a descrição técnica, com embalagem e identificação correta.		
ENTREGA			
14	As frutas são de boa qualidade e são entregues conforme descrito no termo de referência.		
15	Os produtos que compõem os lanches são embalados e identificados conforme termo de referência.		
16	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.		
17	Os produtos são transportados de forma a evitar a contaminação (caixas plásticas com tampa, separados por tipo).		
DOCUMENTAÇÃO			
18	No local há responsável técnico devidamente registrado e capacitado em boas práticas.		
19	A empresa possui Manual de Boas Práticas de Fabricação adequado e atualizado.		
20	É realizado o controle Integrado de Pragas a cada 6 meses, no mínimo.		
21	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 responsável pela contratada	

ANEXO III – ENDEREÇOS DE ENTREGA

ENDEREÇOS DE ENTREGA	
UNIDADE	ENDEREÇO
Lote 01 - SESC GOVERNADOR VALADARES	
Sesc Governador Valadares	Avenida Veneza, 877, Bairro Grã-Duquesa - Governador Valadares/MG
Lote 02 - SESC MONTES CLAROS	
Sesc Montes Claros	Avenida Deputado Esteves Rodrigues, 1124, Centro - Montes Claros/MG
Mesa Brasil Montes Claros	Rua Gabriel Passos, s/n - Centro - Montes Claros/MG
Lote 03 - SESC POUSO ALEGRE	
Sesc Pouso Alegre	Avenida Vicente Simões, 152, Bairro Centro - Pouso Alegre/MG
Lote 04 - SESC SETE LAGOAS	
Sesc Sete Lagoas	Rua Francisco Vicente, 23, Bairro Papavento - Sete Lagoas/MG
Lote 05 - SESC UBERLÂNDIA	
Sesc Uberlândia	Rua Benjamim Constant, número 844, Bairro Aparecida – Uberlândia/MG
Mesa Brasil Uberlândia	Rua Paschoal Bruno, número 698, Bairro Santa Luzia - Uberlândia/MG

ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA

LOTE 01 - GOVERNADOR VALADARES					
Lanche	Unidade	Item	Quantitativo anual	Valor detalhado por item	Valor total do Kit
Lanche 2	Sesc Governador Valadares	Kit Lanche	480		
Lanche 2		Kit Lanche	220		
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$
LOTE 02 - SESC MONTES CLAROS					
Lanche	Unidade	Item	Quantitativo anual	Valor detalhado por item	Valor total do Kit
Lanche 2	Sesc Montes Claros	Kit Lanche	1.080		
Lanche 2		Kit Lanche	550		
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$
LOTE 03 - SESC POUSO ALEGRE					
Lanche	Unidade	Item	Quantitativo anual	Valor detalhado por item	Valor total do Kit
Lanche 1 Faixa 1	Sesc Pouso Alegre	Bebidas	17.120		
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	17.120		
		Fruta	17.120		
Lanche 2		Kit Lanche	220		
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$
LOTE 04 - SESC SETE LAGOAS					
Lanche	Unidade	Item	Quantitativo anual	Valor detalhado por item	Valor total do Kit
Lanche 1 Faixa 1	Sesc Sete Lagoas	Bebidas	26.400		
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	26.400		
		Fruta	26.400		
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$
LOTE 05 - SESC UBERLÂNDIA					
Lanche	Unidade	Item	Quantitativo anual	Valor detalhado por item	Valor total do Kit
Lanche 1 Faixa 1	Sesc Uberlândia	Bebidas	43.600		
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	43.600		
		Fruta	43.600		
Lanche 1 Faixa 2		Bebidas	5.760		
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	5.760		
		Fruta	5.760		

Lanche 2		Kit Lanche	360		
Lanche 2		Kit Lanche	990		
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$

Marca do iogurte: _____

Marca do suco integral: _____

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.
- O licitante deverá apresentar os mesmos preços para os itens referentes a bebidas e frutas dentro do mesmo lote em que ofertar proposta.**
- 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.