

## **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 de Reforço Escolar 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 a atividade técnica referente ao Programa Educação (Projeto Reforço Escolar) a ser desenvolvida nas Unidades do Senac Venda Nova e Sesc Juiz de Fora. A atividade contemplada na presente licitação possui 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 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.

O Projeto de Reforço Escolar trata-se de uma complementação curricular que se caracteriza pelo desenvolvimento de ações complementares à formação escolar do indivíduo, em horários diferentes do horário da escola, visando a ampliação e ao aperfeiçoamento de suas competências. As

atividades desenvolvidas incluem as áreas de Língua Portuguesa e Matemática, o público atendido serão os alunos de Escolas Públicas do Ensino Fundamental Anos Finais e Ensino Médio matriculados na escola regular. A Proposta Pedagógica propõe promover o nivelamento e desenvolvimento acadêmico de estudantes com defasagens e/ou com lacunas de aprendizagem, oferecendo ações e ferramentas personalizadas com foco na aprendizagem da língua portuguesa, redação e matemática para que os alunos logrem êxito em seus estudos. O projeto visa atender, preferencialmente, aos dependentes dos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, por meio do Programa de Comprometimento e Gratuidade – PCG, que tem como público-alvo pessoas com renda familiar de até 3 salários-mínimos.

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 pela Gerência de Educação sendo baseados nos dias letivos, considerando o período de 12 (doze) meses - abril de 2023 a abril de 2024 e o quantitativo total de vagas disponíveis para a atividade.

### 3. ESPECIFICAÇÃO DO LANCHE

3.1. O presente termo trata de 1 (um) tipo de lanche, sendo:

3.1.1. **Lanche 1** - atenderá alunos do Projeto de Reforço Escolar.

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

3.3. Deverão ser entregues conforme os cardápios definidos abaixo, e respeitando ainda: a *Composição dos Lanches* contida no item 3.4, as *Orientações Gerais* descritas no item 4 deste Termo de Referência, que contemplam as *Medidas Caseiras* descritas, no item 4.1:

#### 3.3.1. CARDÁPIO - LANCHE 1

LANCHE 1 PROJETO REFORÇO ESCOLAR				
Cardápio 1	Cardápio 2	Cardápio 3	Cardápio 4	Cardápio 5
Suco integral	Iogurte	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
<b>Cardápio 6</b>	<b>Cardápio 7</b>	<b>Cardápio 8</b>	<b>Cardápio 9</b>	<b>Cardápio 10</b>
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
<b>Cardápio 11</b>	<b>Cardápio 12</b>	<b>Cardápio 13</b>	<b>Cardápio 14</b>	<b>Cardápio 15</b>
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
<b>Cardápio 16</b>	<b>Cardápio 17</b>	<b>Cardápio 18</b>	<b>Cardápio 19</b>	<b>Cardápio 20</b>
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
<b>Cardápio 21</b>	<b>Cardápio 22</b>	<b>Cardápio 23</b>	<b>Cardápio 24</b>	<b>Cardápio 25</b>
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

**3.3.1.1.** 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.

### 3.4. COMPOSIÇÃO DO LANCHE 1

**3.4.1.** Os produtos a serem entregues para compor o **Lanche 1** 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 4.1 – *Tabela de Medidas Caseiras*.


### 3.4.2. Descrição – Lanche 1:

ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO	IMAGENS (meramente ilustrativas)
<b>Biscoito caseiro sabores</b>	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.	
<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, 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, fubá, coco, milho, laranja e cenoura.	
<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.	



<p><b>Misto frio com pão de forma integral</b></p>	<p><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.</p> <p><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.</p>	
<p><b>Pão de forma com patê de frango e cenoura</b></p>	<p>Pão de forma recheado com patê de frango temperado. O recheio deve ser aplicado à toda extensão do pão</p> <p><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.</p> <p><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.</p>	
<p><b>Pão de queijo / Biscoito de queijo</b></p>	<p>Composto basicamente por polvilho, leite, ovos, óleo, sal e queijo canastra, curado ou meia cura.</p> <p><b>Formato:</b> Biscoito de queijo: Palito Pão de queijo: Redondo</p>	
<p><b>Pão doce com recheio de manteiga</b></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>Manteiga:</b> produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.</p>	
<p><b>Pão doce com recheio de requeijão cremoso</b></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>Requeijão Cremoso:</b> composto basicamente por leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo.</p>	

<p><b>Pão francês com recheio de manteiga</b></p>	<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>	
<p><b>Pão francês com recheio de requeijão cremoso</b></p>	<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>	
<p><b>Pão francês com muçarela</b></p>	<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>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>Muffin salgado sabores</b></p>	<p>Massa composta basicamente de farinha de trigo, leite, ovos, óleo e fermento em pó. Opcional: cheiro verde.</p> <p>Para o sabor de <b>cenoura</b> deverá ser acrescido à massa: cenoura e queijo tipo canastra ou padrão.</p> <p>Para o sabor de <b>milho</b> deverá ser acrescido à massa: milho verde, farinha ou farelo de milho e queijo tipo canastra ou padrão.</p> <p>Para o sabor de <b>queijo</b> 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>	

<b>Cookie de banana com chocolate</b>	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
<b>logurte</b>	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, vitamina de frutas. Embalagem de 170 gramas. <b>Não será aceita bebida láctea.</b>
<b>Suco integral</b>	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. <b>Sabores:</b> pêssego, uva, maçã, morango, goiaba e laranja. <b>Não será aceito Néctar de frutas.</b>

#### 4. ORIENTAÇÕES GERAIS – LANCHE 1

##### 4.1. MEDIDAS CASEIRAS

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

MEDIDAS CASEIRAS E GRAMATURA	
Preparações	<u><b>Lanche 01</b></u> (Reforço Escolar)
<b>Biscoito caseiro sabores</b>	5 unidades de 20g cada
<b>Biscoito de polvilho assado</b>	5 unidades de 20g cada
<b>Bolos</b>	Pedaço de 100g
<b>Esfirra de carne moída</b>	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>Pão Bisnaguinha com manteiga</b>	3 unidades de 20g cada 1 colher de sobremesa rasa (15g) de manteiga



<b>Pão de forma com patê de frango</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/Biscoito de queijo</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 (15g) 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>Mini pizza caseira de frango com muçarela</b>	Unidade de 100g
<b>Muffin Salgado</b>	Unidade de 100g
<b>Cookies de banana com chocolate</b>	2 unidades (50g) cada
<b>BEBIDAS</b>	
<b>Suco integral</b>	Caixinha 200 ml
<b>logurte</b>	Frasco 170 gramas
<b>FRUTAS INTEIRAS</b>	
<b>Banana prata</b>	55 gramas
<b>Goiaba</b>	170 gramas
<b>Maçã</b>	130 gramas
<b>Mexerica</b>	135 gramas
<b>Pêssego</b>	90 gramas
<b>Pera</b>	110 gramas
<b>FRUTAS FRACIONADAS</b>	
<b>Abacaxi</b>	100 gramas
<b>Kiwi</b>	80 gramas
<b>Melancia</b>	100 gramas
<b>Melão</b>	80 gramas
<b>Mamão havaí</b>	100 gramas



<b>Manga Palmer</b>	100 gramas
<b>Uva sem caroço</b>	80 gramas

**4.1.2.** 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).

**4.2.** Considera-se uma unidade, um cardápio por aluno.

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

**4.4.** 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.

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

**4.6.** 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.

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

**4.8.** 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 e as embalagens devidamente higienizadas.

- 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.

## 5. PADRONIZAÇÃO DE ALIMENTOS

5.1. Os insumos alimentícios devem:

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

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

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

5.1.4. 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.

## 6. COLETA DE AMOSTRAS

**6.1.** 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.

**6.2.** 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.

**6.3.** 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.

**6.4.** 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.

## 7. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

**7.1.** 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.

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

## 8. VISITAS TÉCNICAS AOS LOCAIS DE PRODUÇÃO

**8.1.** 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.

**8.2.** 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.

## **9. FORMA DE SOLICITAÇÃO, ENTREGA E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO**

### **9.1. SOLICITAÇÃO DOS LANCHES**

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

**9.1.2.** 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;

**9.1.3.** 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.

### **9.2. ENTREGA DOS LANCHES**

**9.2.1.** A entrega deverá ocorrer conforme endereços abaixo:

<b>Lote 01 - SENAC VENDA NOVA</b>	
<b>Senac Venda Nova</b>	Av. Liège, 213 - Jardim dos Comerciários, Belo Horizonte – MG, CEP: 31620-400
<b>Lote 02 - SESC JUIZ DE FORA</b>	
<b>Sesc Juiz de Fora</b>	Rua Chanceler Oswaldo Aranha, 113 - São Mateus, Juiz de Fora – MG. CEP: 36016-340

**9.3.** Horários de entrega:

**9.3.1.** Os horários de entrega deverão ser alinhados com as Unidades pois, serão realizadas de acordo com a demanda da atividade.

**9.3.2.** Comumente os horários estimados para entrega são: 8h00, 13h30min.

**9.4.** A previsão de entrega é de segunda a quinta-feira, sendo que excepcionalmente, poderão ocorrer entregas sextas, sábados e feriados.

**9.5.** A frequência de entrega deverá acontecer de acordo com o quadro abaixo:

<b>UNIDADE</b>	<b>ATIVIDADE</b>	<b>SERVIÇO</b>	<b>PERIODICIDADE DE ENTREGA</b>
<b>Senac Venda Nova</b>	Reforço Escolar	Lanche 1	<b>2x/dia</b>
<b>Sesc Juiz de Fora</b>	Reforço Escolar	Lanche 1	<b>2x/dia</b>



**9.6.** 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.

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

**9.8.** 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.

**9.8.1.** 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).

## **10. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE**

**10.1.** 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;

**10.2.** 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.

**10.3.** 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.

## **11. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**11.1.** 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** No caso de entrega ou recebimento parcial do lanche, os valores pagos deverão ser proporcionais ao valor unitário dos itens.

## **12. CONDIÇÕES GERAIS**

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

**12.2.** 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.

**12.3.** 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.

**12.4.** 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.

**12.5.** 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.

### **13. SUBCONTRATAÇÃO**

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

### **14. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**14.1.** Vigência do contrato: 12 meses, com possibilidade de prorrogação, nos termos da Resolução 1252/12 do Sesc.

### **15. PENALIDADES**

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

### **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. 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.

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

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

## **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 25% (vinte e cinco 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.

---

<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 25% do objeto total da contratação, em conformidade com o entendimento do TCU e sem restringir a ampla participação de licitantes.



- 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. DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES**

**19.1.** Os valores dos lanches poderão ser reajustados anualmente, para mais ou menos, tendo como base o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), 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.

---

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.

## **22. GESTOR DO CONTRATO**

### **22.1. 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 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 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.		
<b>ENTREGA</b>			
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).		
<b>DOCUMENTAÇÃO</b>			
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.		
<b>TOTAL</b>			
<b>Assinatura do responsável pela Avaliação</b>		<b>Assinatura do responsável pela contratada</b>	

### ANEXO III – ENDEREÇOS DE ENTREGA

Lote 01 - SENAC VENDA NOVA	
Senac Venda Nova	Av. Liège, 213 - Jardim dos Comerciantes, Belo Horizonte – MG, CEP: 31620-400
Lote 02 - SESC JUIZ DE FORA	
Sesc Juiz de Fora	Rua Chanceler Oswaldo Aranha, 113 - São Mateus, Juiz de Fora – MG. CEP: 36016-340



## ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA E VALOR ESTIMADO

LOTE 01 - SENAC VENDA NOVA					
Lanche	Unidade	Item	Quantitativo anual	Valor detalhado por item	Valor total do Kit
Lanche 1	Senac Venda Nova	Bebidas	9.600	R\$ 5,12	R\$ 17,34
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	9.600	R\$ 7,49	
		Fruta	9.600	R\$ 4,73	
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 166.464,00
LOTE 02 - SESC JUIZ DE FORA					
Lanche	Unidade	Item	Quantitativo anual	Valor detalhado por item	Valor total do Kit
Lanche 1	Sesc Juiz de Fora	Bebidas	9.600	R\$ 5,82	R\$ 14,41
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	9.600	R\$ 7,85	
		Fruta	9.600	R\$ 5,03	
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$ 179.520,00

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.
- 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.