

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa para produção e fornecimento contínuo 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 referente aos Programas: Educação (Colégio e Projeto Reforço Escolar) e Ação Social (Mesa Brasil, Sesc +60 e Encontro +50) a serem desenvolvidas nas Unidades do Colégio Sesc Teófilo Otoni, Mesa Brasil Teófilo Otoni, Sesc Varginha e Sesc São Lourenço. As atividades contempladas na presente licitação possuem caráter continuado com estimativa de quantitativos pré-definidos ao longo do ano, sem possibilidades de alterações impactantes.

Os cardápios são compostos por produtos que em sua grande maioria serão fabricados pela própria CONTRATADA, objetivando a oferta de produtos mais saudáveis. As preparações são descritas de forma a garantir o consumo imediato após a entrega, em condições de higiene e temperatura adequadas. A média calórica 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.

As atividades educacionais dos Colégios Sesc ocorrem de forma contínua. O calendário escolar prevê atividades de fevereiro a dezembro, com recesso parcial no mês de julho. As atividades oferecidas pelo Sesc em Minas representam uma oportunidade única na vida dos estudantes, 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, consequentemente, a de suas famílias.

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.

O Sesc +60, contribui sistematicamente, para que a pessoa idosa seja protagonista da sua própria maturidade, conquistando mais autonomia e bem-estar. Com atividades, oficinas e encontros realizados em grupo, o projeto estimula o envelhecimento ativo e uma melhor qualidade de vida em todas as suas fases e idades.

As reuniões voltadas para o público formado a partir dos 50 anos serão ofertadas pelo Sesc com a proposição de debater assuntos atuais ligados a empregabilidade, bem-estar e protagonismo na construção da longevidade.

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 e o quantitativo total de vagas disponíveis para as atividades e Gerência de Ação Social, considerando as atividades a serem realizadas entre o período de 12 (doze) meses - fevereiro de 2024 a fevereiro de 2025.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS LANCHES

3.1. O presente termo trata de 4 (quatro) tipos de lanche, sendo:

3.1.1. **Lanche 1** – atenderá alunos do Colégio.

3.1.2. **Lanche 2** – atenderá alunos do Reforço Escolar.

3.1.3. **Lanche 3** - atenderá atividades do Mesa Brasil e Encontro Sesc +50.

3.1.4. **Lanche 4** – atenderá as atividades do Sesc +60.

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

4. CARDÁPIOS

4.1. CARDÁPIO - LANCHE 1 (COLÉGIO)

LANCHE 1 COLÉGIO				
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	Bisnaguinha semi-integral 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 laranja	Leite com achocolatado	Suco de polpa
Bolo sabores	Pão de queijo	Muffin salgado sabores	Pão francês com manteiga	Pão de forma com patê de frango e cenoura
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	Torta de frango com legumes
Fruta picada	Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta picada
Cardápio 16	Cardápio 17	Cardápio 18	Cardápio 19	Cardápio 20
Suco de polpa	Suco de polpa com leite	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 picada	Fruta inteira	Fruta inteira
Cardápio 21	Cardápio 22	Cardápio 23	Cardápio 24	Cardápio 25
Iogurte	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

4.1.1. 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.

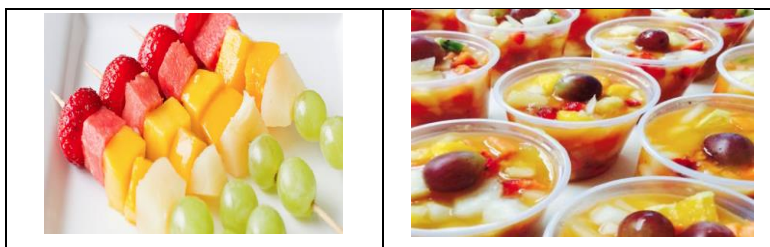
4.1.2. Os produtos a serem entregues para compor o **Lanche 1** deverão **ser produzidos pela CONTRATADA (exceto o iogurte)**.

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





4.1.3.1. As opções deverão ser definidas conforme o item **4.1.4 – Cardápios especiais** em substituição aos cardápios regulares do dia proposto.

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

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



4.1.4. CARDÁPIOS ESPECIAIS:

ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO	REFERÊNCIA APROXIMADA	IMAGENS (meramente ilustrativas)
		LANCHE COLÉGIO	
Hambúrguer	<p>Sanduíche composto por pão tipo doce, requeijão, muçarela, alface, tomate e hambúrguer de carne moída.</p> <p>Pão: Produto à base de massa fermentada, açúcar e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Formato arredondado.</p> <p>Muçarela: Queijo de massa filada, fabricado com leite pasteurizado. Deve conter cheiro e sabor de leite, textura firme e sem buracos.</p> <p>Requeijão cremoso: composto basicamente por leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. O requeijão deverá ser utilizado para umedecer o pão.</p> <p>Tomate: cortado em rodela, firme, sem defeitos e sem apresentar pontos de prévia deterioração. Tipos: salada, Andrea, maçã.</p> <p>Alface: folhas firmes de primeira qualidade, sem defeitos. Tipos: lisa e crespa.</p> <p>Hambúrguer caseiro: carne moída magra, refogada e temperada com alho, sal e adicionada de outros ingredientes que não descaracterizem o produto.</p>	<p>Pão de hambúrguer: 50 g Muçarela: 15g Requeijão cremoso: 20 g Alface: 10g Tomate: 10g Hambúrguer: 45g</p>	
Pastel assado de frango	<p>Salgado assado, em formato tradicional de pastel, recheado com frango desfiado, refogado e adicionado de outros ingredientes que não descaracterizem o produto. A massa deve ser composta basicamente por: farinha de trigo, manteiga, ovos, leite e sal.</p> <p>O recheio deve ser distribuído até as extremidades do salgado. Todos os ingredientes do recheio devem estar agregados e possuir textura úmida.</p>	Unidade de 120 gramas	
Mini pizza napolitana	<p>Massa: composta basicamente por farinha de trigo, leite, sal, óleo e fermento.</p> <p>Recheio: Presunto e Muçarela ralados, extrato de tomate e tomate picado em cubinhos. O recheio deve estar presente em toda extensão da massa. Orégano opcional.</p>	Unidade de 110 gramas	
Bolo de cenoura com gotas de chocolate	<p>Bolo de cenoura fabricado com o vegetal in natura e acrescido de farinha de trigo, óleo, açúcar, ovos e fermento.</p> <p><u>Não sendo permitido</u> o uso de massa pronta. Deve possuir gotas de chocolate. Formato: cupcake.</p>	Unidade de 100g	

4.2. CARDÁPIO - LANCHE 2 (REFORÇO ESCOLAR)

LANCHE 2 REFORÇO ESCOLAR				
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	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 integral	logurte	Suco integral	Suco integral	Suco integral
Bolo sabores	Pão de queijo	Muffin salgado sabores	Pão francês com manteiga	Pão de forma com patê de frango e cenoura
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta picada
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	Biscoito caseiro sabores	Pão francês com requeijão	Torta de frango com legumes
Fruta picada	Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta picada	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	Biscoito de queijo	Bolo sabores
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta inteira
Cardápio 21	Cardápio 22	Cardápio 23	Cardápio 24	Cardápio 25
logurte	Suco integral	Suco integral	Suco integral	Suco integral
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 2 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. Os produtos a serem entregues para compor o **Lanche 2** deverão **ser produzidos pela CONTRATADA (exceto o iogurte e o suco de caixinha).**

4.3. CARDÁPIO - LANCHE 3 (MESA BRASIL E ENCONTRO +50)

LANCHE 3 MESA BRASIL E ENCONTRO +50			
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, pêssego, 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.			

4.3.1.1. O lanche 3 é composto por 1 cardápio.

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

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

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

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

4.4. CARDÁPIO – LANCHE 4 (REUNIÃO SESC +60)

LANCHE 4 LANCHE REUNIÃO SESC + 60		
BEBIDAS	MEDIDAS CASEIRAS (PER CAPITA)	FORMA DE APRESENTAÇÃO
Café sem açúcar	100 ml	Entregue em garrafa de inox
Suco de caixinha (Uva, pêssego, laranja e maracujá)	200 ml	Entregue em embalagem original TetraPak de 01 litro.

Pão de queijo coquetel	2 unidades por pessoa (20 a 30 gramas cada)	Entregues em embalagem plástica com tampa
Salgados variados (no mínimo 01 tipo frito e 01 tipo assado)	4 unidades por pessoa (30 gramas cada)	Entregues em embalagem plástica com tampa
Bolo de aniversário – recheado e com cobertura (Limão, chocolate, doce de leite, chantilly e outros sabores que deverão ser previamente alinhados)	1 fatia por pessoa (100 gramas)	Entregue inteiro em embalagem plástica com tampa
DESCARTÁVEIS		
TIPO	QUANTIDADE	
Copo 50 ml	2 unidades	
Copo 200 ml	2 unidades	
Mexedor de plástico	01 unidade	
Sachê de adoçante	02 unidades	
Sachê de açúcar	02 unidades	
Guardanapo	05 unidades	

4.4.1.1. O lanche 4 é composto por 1 cardápio.

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

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

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






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

5. COMPOSIÇÃO DOS LANCHES 1, 2, 3 E 4


5.1.1. Os produtos a serem entregues para compor os lanches 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 6.1 – *Tabela de Medidas Caseiras*.

5.1.2. Descrição – Lanche 1 e 2:

ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO	IMAGENS (meramente ilustrativas)
Biscoito caseiro sabores	Produto composto basicamente por açúcar, farinha de trigo, leite, fermento, ovos, margarina, coco, laranja e maracujá. * As receitas podem ser adicionadas de outros ingredientes, desde que não descaracterize o produto. Deverão ser alternados os sabores a cada entrega: laranja, coco e maracujá. Formato circular ou em palitos.	
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 semi-integral com recheio de manteiga	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.	
Bolos sabores	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, banana e cenoura.	
Esfirra de carne moída	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.	

Misto frio com pão de forma integral	<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>	
Pão de forma com patê de frango e cenoura	<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>	
Pão de queijo / Biscoito de queijo	<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>	
Pão doce com recheio de manteiga	<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>	
Pão doce com recheio de requeijão cremoso	<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>Pode ser entregue em formato de <i>cupcake</i> ou em pedaços quadrados.</p>	
Cookie de banana com chocolate	<p>Massa a base de banana, cacau em pó, aveia, farinha de trigo, açúcar (se necessário), óleo e fermento em pó.</p> <p>Deve ser entregue em formato arredondado.</p>	

<p>Torta de frango com legumes</p>	<p>Massa: composta basicamente por farinha de trigo, leite, ovos, sal, óleo e fermento (receita de liquidificador).</p> <p>Recheio: Peito de frango desfiado ao molho, cozido e temperado (alho, sal e cebola), (legumes temperados e cozidos, podendo ser: cenoura, tomate, abobrinha, batata, entre outros). Deve ser entregue em formato quadrado. Deve possuir pelo menos 40% de recheio.</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. Embalagem de 170 gramas. Não será aceita bebida láctea.
Suco de caixinha integral (Lanche 2)	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.
Leite com achocolatado	Bebida composta por leite integral e achocolatado em pó. Leite: Leite de vaca, sem adulterações, integral, constituído, basicamente, de lactose, gordura, proteínas e sais minerais. 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.
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 ou Suco de laranja integral pasteurizado, sem conservantes e não fermentado. 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 6.1). 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 polpa com leite	Bebida composta de: leite integral, polpa integral ou fruta: morango, maracujá ou açaí e açúcar.
Suco de laranja com cenoura	Suco de laranja produzido com o sumo da fruta in natura e acrescido de cenoura e água.

5.1.3. Descrição – Lanche 3:

LANCHE 3		
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, pêssago, 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	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. Mexedor de café: Produto descartável plástico resistente não tóxico, transparente, tamanho aproximado de 9 cm.	Mínimo de 02 unidades de cada per capita

5.1.4. Descrição – Lanche 4:

LANCHE 4		
Item	Descrição	Per capita
Bolo de aniversário	Bolos fabricados com produtos de boa qualidade, <u>não sendo permitido</u> o uso de massa pronta. Recheio – sugestões: doce de leite, ganache de chocolate ao leite, mousse de limão, geleia de morango, creme de leite ninho. O recheio deve estar presente em toda extensão do bolo. Cobertura - sugestões: chantily, chocolate, mousse de limão. Deve ser entregue inteiro.	01 fatia de peso aproximado 100g 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 canastra.	04 unidades de peso aproximado 20g a 30g cada

Salgados variados	Salgados fabricados com produtos de qualidade, com receita padrão para cada tipo, variando entre assados e fritos. <u>Opções:</u> Empada de frango, esfirra de carne, cozinha de frango, quibe, entre outros.	4 unidades por pessoa (30 gramas 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	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. Mexedor de café: Produto descartável plástico resistente não tóxico, transparente, tamanho aproximado de 9 cm.	Mínimo de 02 unidades de cada per capita

6. ORIENTAÇÕES GERAIS

6.1. MEDIDAS CASEIRAS (LANCHES 1 E 2)

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

MEDIDAS CASEIRAS E GRAMATURA	
Preparações	Lanche 01 e 02 (Colégio e Reforço Escolar)
Biscoito caseiro sabores	5 unidades de 20g cada
Biscoito de polvilho assado	5 unidades de 20g cada
Bolos	Pedaço de 90g
Esfirra de carne moída	Unidade de 120g
Misto frio com pão de forma integral	2 fatias de pão de forma integral, recheio de 20g de presunto e 20g de muçarela

Pão Bisnaguinha com 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 (30g de frango, 25g de requeijão e 20g de cenoura ralada)
Pão de queijo/Biscoito de queijo	4 unidades coquetel (20g cada)
Pão doce com 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 (20g) de manteiga
Pão francês com manteiga	Unidade de 50g de pão Colher de sobremesa (20g) de manteiga
Pão Francês com requeijão	Unidade de 50g 1 colher de sopa (30g) de requeijão
Pão Francês com muçarela	Unidade de 50g de pão Fatia de 30g de muçarela
Mini pizza caseira de frango com muçarela	Unidade de 100g
Muffin Salgado	Unidade de 100g
Cookies de banana com chocolate	2 unidades (50g) cada
Torta de frango com legumes	110 gramas
BEBIDAS (LANCHE 1)	
Iogurte	Frasco 170 gramas
Leite com achocolatado	200ml de leite e 10g de achocolatado
Suco de laranja	200 ml de suco de laranja
Suco de polpa	200ml de suco (100g de polpa 200ml de água) 7g de açúcar

Suco de polpa com leite	200ml de suco (100g de polpa 200ml de leite) 7g de açúcar
Suco de laranja com cenoura	150ml de suco de laranja, 50 ml de suco de cenoura, 7g de açúcar
BEBIDAS (LANCHE 2)	
Suco integral	Caixinha 200 ml
logurte	Frasco 170 gramas
FRUTAS INTEIRAS	
<u>Lanche 01 e 02</u> (Colégio e Reforço Escolar)	
Banana prata	80 gramas
Goiaba	170 gramas
Maçã	130 gramas
Mexerica	135 gramas
Pêssego	90 gramas
Laranja (descascada e cortada ao meio)	180 gramas
Pêra	110 gramas
FRUTAS FRACIONADAS	
<u>Lanche 01 e 02</u> (Colégio e Reforço Escolar)	
Abacaxi	100 gramas
Kiwi	80 gramas
Melancia	150 gramas
Melão	115 gramas
Mamão havaí	100 gramas
Manga Palmer	100 gramas
Morango	75 gramas
Uva sem caroço	120 gramas

6.1.2. 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).

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

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

6.4. Para a **Lanche 1** deverá haver entrega de um copo descartável de 200 ml para cada lanche, exceto nos dias de fornecimento de iogurte.

6.5. 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.

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

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

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

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

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

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

- Para a composição dos lanches, deverá ser observada a safra e entressafra das frutas, disponível em <http://www.ceasaminas.com.br/informacoesnutricionaisgeral.asp>.
- Deve haver rodízio entre as frutas pré-determinadas para evitar a repetição. O rodízio das frutas deverá ocorrer de forma a garantir que não haja repetição das opções durante a semana. Devem ser entregues as frutas definidas no item *Medidas Caseiras*, de acordo com suas características e gramaturas específicas. Outras frutas poderão ser ofertadas nos cardápios, desde que previamente sinalizadas ao fiscal e gestor do contrato, para aprovação.

- As frutas deverão ser embaladas individualmente, nas porções especificadas per capita, envoltas em plástico filme transparente (frutas inteiras) ou potes plásticos com tampa (frutas fracionadas), selados, limpos, atóxicos, não violados e resistentes às condições previstas de transporte e armazenamento e que confira ao produto a proteção necessária.

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

- Para o item iogurte não será permitida a entrega de bebida láctea.
- Para 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.
- Sucos e leite para o **Lanche 1**: deverão ser acondicionadas em garrafas térmicas, em temperatura de refrigeração (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.



7. PADRONIZAÇÃO DE ALIMENTOS

7.1. Os insumos alimentícios devem:

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

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

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

7.1.4. 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.

8. COLETA DE AMOSTRAS

8.1. 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.

8.2. 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.

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

8.4. 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.

9. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

9.1. 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.

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

10. VISITAS TÉCNICAS AOS LOCAIS DE PRODUÇÃO

10.1. 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.

10.2. 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.

11. FORMA DE SOLICITAÇÃO, ENTREGA E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

11.1. SOLICITAÇÃO DOS LANCHES

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

11.1.2. A CONTRATANTE irá enviar o pedido, informando o cronograma de entrega com os quantitativos com no mínimo 24 horas de antecedência.

11.1.3. 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.

11.1.4. Para o Sesc Teófilo na atividade do Colégio o quantitativo estimado neste Termo de Referência contempla a projeção de crescimento para três anos, considerando a possibilidade de renovação contratual nos Termos da Resolução do Sesc prevista no Item 16 – Vigência do contrato, podendo ser considerado da seguinte maneira:

11.1.4.1. Ano 01: 25.360 lanches/ano

11.1.4.2. Ano 02: 50.720 lanches/ano

11.1.4.3. Ano 03: 76.080 lanches/ano

11.2. ENTREGA DOS LANCHES

11.2.1. A entrega deverá ocorrer conforme endereços abaixo:

ENDEREÇOS DE ENTREGA	
UNIDADE	ENDEREÇO
Lote 01 - SESC TEÓFILO OTONI	
Colégio Sesc Teófilo Otoni	Rua Lauro Vieira Otoni, nº 40 - São Diogo, Teófilo Otoni - MG
Mesa Brasil Teófilo Otoni	Av. Sidônio Otoni, nº 3163 - São Diogo, Teófilo Otoni - MG
Lote 02 - SESC VARGINHA	
Sesc Varginha	Av. Santa Cruz, nº 757 - Centro, Varginha - MG
Lote 03 - SESC SÃO LOURENÇO	
Sesc São Lourenço	Rua Olavo Gomes Pinto, nº 29, Centro, São Lourenço – MG

11.3. Horários de entrega:

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

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

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

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

UNIDADE	ATIVIDADE	SERVIÇO	PERIODICIDADE DE ENTREGA
Sesc Teófilo Otoni	Colégio	Lanche 1	2x/dia
	Reforço Escolar	Lanche 2	2x/dia
	Mesa Brasil	Lanche 3	De acordo com a necessidade
Sesc Varginha	Reforço Escolar	Lanche 2	2x/dia
	Sesc +60	Lanche 4	1x/mês
	Encontro +50	Lanche 3	De acordo com a necessidade
Sesc São Lourenço	Reforço Escolar	Lanche 2	2x/dia
	Sesc +60	Lanche 4	1x/mês
	Encontro +50	Lanche 3	De acordo com a necessidade

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

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

11.8. 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.

11.8.1. 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).

12. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

12.1. 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;

12.2. 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 - Lanche 2 e fruta). As caixas deverão ser identificadas com o respectivo conteúdo e quantidade.

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

12.4. As caixas de transporte e garrafas térmicas – Lanche 01, deverão ser disponibilizados em adequado estado de conservação, aptas para uso durante o transporte e distribuição dos alimentos.

12.5. 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.

13. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1. 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:

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

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

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

13.2 A nota fiscal somente será liquidada após o recebimento definitivo.

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

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

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

13.6 A nota fiscal deverá conter os dados bancários para pagamento.

13.7 Para o lanche 1, 3 e 4: 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 (Lanche 3):** 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.

13.8 Para o lanche 2: no caso de entrega ou recebimento parcial do lanche, os valores pagos deverão ser proporcionais ao valor unitário dos itens.

14. CONDIÇÕES GERAIS

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

14.2. 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.

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. 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.

15. SUBCONTRATAÇÃO

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

16. VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1. Vigência do contrato: 12 meses, com possibilidade de prorrogação, nos termos da Resolução 1570/23 do Sesc.

17. PENALIDADES

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

18. LEGISLAÇÃO PERTINENTE

18.1. Todos os produtos devem seguir as seguintes normas:

18.1.1. 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;

18.1.2. 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;

18.1.3. 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;

18.1.4. 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;

18.1.5. 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;

18.1.6. 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;

18.1.7. 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.

18.1.8. 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.

19. PROPOSTA

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

19.2. No **ANEXO – MODELO DE PROPOSTA** deverão ser informados as marcas para os itens iogurte, suco integral 200 ml e suco 01 litro.

20. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

20.1. Comprovação de aptidão para fornecimento de lanche ou similar, compatível em características com o objeto da licitação, por meio de apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento de no mínimo 20% (vinte por cento) do quantitativo total por lote para o qual ofertar 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.
- c) Os atestados deverão conter 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 20% do objeto total da contratação, em conformidade com o entendimento do TCU e sem restringir a ampla participação de licitantes.

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

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

21. DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES

21.1. 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.

22. FISCALIZAÇÃO

22.1. 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.

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

23. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

23.1. Menor preço por lote.

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

24. GESTOR DO CONTRATO

24.1. Gerência de Saúde