

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Cessão onerosa de uso dos espaços de alimentação do Sesc Paracatu, para exploração comercial dos serviços de lanchonete e fornecimento de lanches para as atividades da Unidade, pelo período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

O Sesc Paracatu é um centro de lazer e bem-estar, oferecendo atividades de educação (Projeto CRIAR) e esportes (natação, hidroginástica, futsal, pilates, judô e iniciação esportiva), atendendo cerca de 600 pessoas diariamente. Em 2025, a unidade incluirá um núcleo de Saúde e Bem-estar com especialidades como cardiologia, pediatria, psicologia e nutrição, voltado ao público preferencial e à população geral.

Visando maior aderência à cessão onerosa para a exploração dos serviços de lanchonete voltados ao público rotativo da unidade, com o intuito de promover o bem-estar dos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo e seus dependentes, a presente licitação contempla também a contratação para a produção e fornecimento de lanches destinados às atividades técnicas dos Programas de Educação, Ação Social e Lazer. Tais atividades são de caráter continuado, com quantitativos previamente estimados e sem previsão de alterações significativas ao longo do ano. Esse posicionamento está alinhado com a diretriz estratégica da entidade, que prioriza o acesso, especialmente para o público preferencial.

Os cardápios consistem, majoritariamente, de produtos fabricados pela própria contratada, visando oferecer opções mais saudáveis. As preparações deverão estar prontas para consumo imediato, respeitando as condições adequadas de higiene e temperatura. A quantidade calórica dos lanches destinados às atividades de Educação segue as normas da Resolução nº 06/2020, que regulamenta a alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O Sesc em Minas vê a educação como fundamental para a transformação social e tem no Programa Educação uma de suas principais iniciativas. Esse programa inclui ações como os Colégios Sesc, Criar Sesc, Reforço Escolar e Sesc Alfabetização, que promovem a formação integral e o

desenvolvimento de habilidades críticas. Com foco na capacitação e cidadania, o Sesc oferece uma educação moderna e inclusiva, com infraestrutura, tecnologia e equipe qualificada. O lanche diário é oferecido aos participantes, com prioridade para dependentes de trabalhadores do comércio com renda familiar de até dois salários-mínimos, conforme o Programa de Comprometimento e Gratuidade (PCG).

A Gerência de Ação Social do Sesc em Minas possui programas como Rede Sesc Ação Comunitária, Sesc Impacta, Sesc Mesa Brasil, Sesc +60 e Sesc Na Real, que promovem impacto social nas comunidades. Essas iniciativas, totalmente gratuitas, fortalecem vínculos, oferecem ações educativas e incentivam a socialização, atendendo trabalhadores do comércio, seus dependentes e pessoas em situação de vulnerabilidade, promovendo protagonismo e novas oportunidades sociais

A Miniférias é uma atividade regular do Sesc em Minas que oferece lazer e entretenimento para crianças e adolescentes de 4 a 12 anos. Realizada nas unidades do Sesc durante as férias escolares, principalmente em janeiro e, ocasionalmente, em julho, a programação inclui atividades recreativas, educativas, lúdicas, esportivas e culturais.

Assim, a oferta do lanche nas atividades técnicas do Sesc em Minas é fundamental para uma maior adesão dos alunos, aproximação e integração dos participantes além de auxiliar no alcance dos objetivos propostos. Os quantitativos de alunos foram estimados pelas Gerências baseados nos dias letivos, quantitativo total de vagas e estimativas do público a ser atendido nas atividades. O período de atendimento considerado foi de 12 (doze) meses.

O contrato oriundo do processo de licitação terá natureza híbrida, considerando o fluxo de receitas e despesas. Os pagamentos correspondentes à cessão onerosa pela empresa contratada gerarão uma receita para a instituição (valor da cessão). Por outro lado, as despesas com os serviços de alimentação, ocasionará uma despesa para a instituição.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1. DA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DA LANCHONETE

- a) Lanchonete, medindo aproximadamente 28,55m²;
- b) Bar da Piscina, com área de atendimento aproximadamente 34,21m².

3.2. DO FORNECIMENTO DE LANCHES

3.2.1. **Lanche 1** – atenderá atividades do Criar

3.2.2. **Lanche 2** – atenderá o Reforço Escolar e Miniférias

3.2.3. **Lanche 3** – atenderá as atividades do Mesa Brasil e Rede Sesc

3.2.4. **Lanche 4** – atenderá aos Encontros do Sesc +60

3.2.5. **Lanche 5** – atenderá aos Encontros de Socialização do Sesc +60.

3.3. Todos os lanches deverão ser entregues conforme os cardápios definidos abaixo, e respeitando ainda: a **Composição dos Lanches** descritas no item 5.2, as **Orientações Gerais** descritas no item 5.4 e as **Medidas Caseiras** descritas no item 5.3.

4. DETALHAMENTO DA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DA LANCHONETE

4.1. Os serviços de alimentação na unidade são diferenciais para a experiência do cliente frequentador. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá conhecer o perfil do público, e comercializar produtos diferenciados, de forma a fidelizar o consumo, exemplos: lanches quentes (salgados, sanduiches), lanches frios (sanduiches naturais, baguetes), porções, sucos naturais, produtos fitness e porções.

4.2. Caso opte pela comercialização de pratos, estes deverão ser diversificados durante os dias da semana.

4.3. É vedada a comercialização de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos, vapes ou de qualquer outro produto derivado ou não do tabaco.

4.4. A identidade visual dos espaços poderá ser realizada conforme padrões da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, com aprovação prévia da Unidade para realização de mudanças e benfeitorias.

4.5. A exploração comercial da área de alimentação não se limita ao público frequentador das atividades da unidade, e caberá à CESSIONÁRIA trabalhar a ativação e captação de novos clientes, de acordo com as regras de acesso das Unidade.

4.6. De maneira a facilitar as vendas nos espaços de alimentação a CESSIONÁRIA deverá possuir opções de recebimento em dinheiro, bem como cartões de crédito e débito, poderá também possuir recebimento via PIX e via cartão alimentação/refeição, já que é de praxe a utilização destas opções.

4.7. Por se tratar de espaços de alimentação localizados na unidade do Sesc Paracatu, qualquer convocação, chamamento, convite ou ações de visita de órgão fiscalizador são condicionadas à comunicação formal e prévia da unidade (Gerente da Unidade ou Fiscal do Contrato) para acompanhamento em conjunto.

4.8. DA CESTA DE PRODUTOS BÁSICOS E DA PRECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS DE COMERCIALIZAÇÃO

4.8.1. Para o perfil do público frequentador das Unidades do Sesc em Minas, foi elaborada, por meio de pesquisa de mercado, uma cesta de produtos básicos com valores máximos a serem comercializados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, com o objetivo de garantir o consumo de itens básicos aos comerciários. Tal cesta contém a descrição de itens básicos para o consumo dos clientes da Unidade, de acordo com o perfil dos trabalhadores do comércio de bens e serviços e turismo, participantes do Programa de Turismo Social do Sesc em Minas.

4.8.2. A CESSIONÁRIA **deverá** ofertar pelo menos um item de cada produto definido na Cesta de Produtos Básicos no valor máximo proposto pelo Sesc em Minas, podendo ter itens de outras marcas com outros valores.

4.8.3. A tabela de Cesta de Produtos Básicos para Lanchonetes segue no **Anexo – Cesta Básica de Produtos.**

4.8.4. Na definição dos preços dos produtos comercializados, **deverá ser considerada a realidade do mercado local. O Sesc em Minas se reserva o direito de avaliar preços que não estejam em conformidade e sugerir ajustes para adequá-los ao perfil do público frequentador da unidade.**

4.9. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE

4.9.1. Sábados, domingos e feriados: 08:00 as 18:00

4.9.2. Segunda a sexta: facultada a operação e necessário alinhamento com a unidade.

4.9.2.1. Os horários poderão ser revistos e alinhados com o Gerente da Unidade e comunicado ao Gestor e Fiscal do Contrato.

5. DETALHAMENTO DO FORNECIMENTO DE LANCHES

5.1. CARDÁPIOS

5.1.1. LANCHE 1 – CRIAR SESC

LANCHE 1 – CRIAR SESC				
Cardápio 1	Cardápio 2	Cardápio 3	Cardápio 4	Cardápio 5
Suco integral	Suco integral	Suco integral	Suco integral	logurte
Pão francês com requeijão	Bisnaguinha semi-integral com manteiga	Bolo sabores	Mini pizza caseira frango e muçarela	Pão doce com manteiga
Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada
Cardápio 6	Cardápio 7	Cardápio 8	Cardápio 9	Cardápio 10
Suco integral	Suco integral	Suco integral	logurte	Suco integral
Muffin integral (sabores)	Pão de queijo caseiro	Torta de carne com legumes	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 caseiro com manteiga	Biscoito caseiro sabores	Pão francês com requeijão	Esfirra de carne moída
Salada de Frutas	Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta picada
Cardápio 16	Cardápio 17	Cardápio 18	Cardápio 19	Cardápio 20
Suco integral	Suco integral	logurte	Suco integral	Suco integral
Misto frio com pão integral	Pão francês com manteiga	Bolo sabores	Torta de frango com milho verde	Biscoito de queijo
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira
Cardápio 21	Cardápio 22	Cardápio 23	Cardápio 24	Cardápio 25
Suco integral	Suco integral	Suco integral	Suco integral	logurte
Pão de batata com requeijão	Cookie de banana com chocolate	Pão de queijo caseiro	Pão francês com muçarela	Broa de fubá
Fruta inteira	Salada de frutas	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada

5.1.1.1. 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.

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

5.1.2. LANCHE 2 - REFORÇO ESCOLAR E MINIFÉRIAS

LANCHE 2 - REFORÇO ESCOLAR E MINIFÉRIAS			
Cardápio 1	Cardápio 2	Cardápio 3	Cardápio 4
Suco integral	Suco integral	logurte	Suco integral
Pão francês com requeijão	Bisnaguinha semi-integral com manteiga	Bolo sabores	Mini pizza caseira de frango com muçarela
Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira
Cardápio 5	Cardápio 6	Cardápio 7	Cardápio 8
logurte	Suco integral	Suco integral	Suco integral
Muffin integral (sabores)	Pão de queijo caseiro	Torta de carne com legumes	Pão de forma com patê de frango e cenoura
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada
Cardápio 9	Cardápio 10	Cardápio 11	Cardápio 12
Suco integral	Suco integral	logurte	Suco integral
Biscoito de polvilho assado	Pão caseiro com manteiga	Pão francês com requeijão	Esfirra de carne moída
Salada de Frutas	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta picada
Cardápio 13	Cardápio 14	Cardápio 15	Cardápio 16
Suco integral	Suco integral	logurte	Suco integral
Misto frio com pão integral	Pão francês com manteiga	Bolo sabores	Torta de frango com milho verde
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada
Cardápio 17	Cardápio 18	Cardápio 19	Cardápio 20
Suco integral	Suco integral	Suco integral	Suco integral
Pão de queijo caseiro	Cookie de banana com chocolate	Pão de batata com requeijão	Pão francês com muçarela
Fruta picada	Salada de frutas	Fruta inteira	Fruta picada

5.1.2.1. O Lanche 2 possui **20 opções**, que poderão ser solicitadas de acordo com a realização das atividades.

5.1.2.2. Os cardápios não poderão ser repetidos ao longo do mês, exceto para as atividades que possuem turmas que se repetem no decorrer da semana, como o Reforço Escolar, onde o mesmo lanche poderá ser repetido para atendimento igual a todos os alunos e participantes. **Exemplo:** *cardápio 1 será repetido na segunda e terça-feira e cardápio 2 na quarta e quinta-feira.*

5.1.2.3. Os produtos que compõem o **Lanche 2** deverão ser produzidos pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA (exceto o iogurte e o suco integral).


5.1.3. CARDÁPIOS ESPECIAIS – CRIAR SESC E REFORÇO ESCOLAR





5.1.3.1. Por demanda e previamente alinhado com a **CEDENTE/CONTRATANTE**, com prazo mínimo de 15 dias, a **CESSIONÁRIA/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 ou dia das crianças (estimativa: agosto ou outubro).

5.1.3.2. Os cardápios especiais serão válidos como substituição aos cardápios dos **Lanche 1 – Criar** e **Lanche 2 – Reforço Escolar**.

5.1.3.3. As opções deverão ser definidas conforme o quadro a seguir, em substituição aos cardápios regulares do dia proposto.

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

ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO	QUANTITATIVO PER CAPITA		IMAGENS*
		Lanche 2 Criar Sesc	Lanche 3 Reforço Escolar	
Hambúrguer	<p>Sanduche 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. Tipos: salada, Andrea, maçã.</p> <p>Alface: 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: 50 g Muçarela: 15g Requeijão cremoso: 15g Alface: 10g Tomate: 10g Hambúrguer: 35g</p>	<p>Pão: 50 g Muçarela: 15g Requeijão cremoso: 20 g Alface: 10g Tomate: 15g Hambúrguer: 45g</p>	

Pastel assado de frango	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. O recheio deve ser distribuído até as extremidades do salgado. Todos os ingredientes do recheio devem estar agregados e possuir textura úmida.	Unidade de 80 gramas	Unidade de 120 gramas	
Mini pizza napolitana	Massa: composta basicamente por farinha de trigo, leite, sal, óleo e fermento. 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.	Unidade de 80 gramas	Unidade de 110 gramas	
Bolo de cenoura com gotas de chocolate	Bolo de cenoura fabricado com o vegetal in natura e acrescido de farinha de trigo, óleo, açúcar e ovos. Não sendo permitido o uso de massa pronta. Deve possuir gotas de chocolate. Formato: cupcake.	Unidade de 70g	Unidade de 100g	
Frutas	Poderão ser solicitadas no formato de saladas, espetinhos ou frutas divertidas/desenhadas onde deverá haver variedade na composição das preparações. Obs.: os espetinhos deverão ser embalados em plástico próprio para alimentos e de forma que não prejudique a preparação	Conforme o item 5.3. – Medidas caseiras.		

*imagens meramente ilustrativas

5.1.4. LANCHE 3 - MESA BRASIL E REDE SESC

LANCHE 3 - REDE SESC E MESA BRASIL		
ITENS	QUANTIDADE PER CAPITA	FORMA DE ENTREGA
Café	100 ml	Garrafa de café de inox
Suco integral Sabores: Uva, pêssego, laranja e maçã	200 ml	Embalagem original Tetrapak de 1 litro
Pão de queijo tipo coquetel	4 unidades por pessoa (20 a 30 gramas cada)	Embalagem plástica com tampa
Bolos Sabores: limão, chocolate, cenoura, fubá e formigueiro	1 fatia por pessoa (60 gramas)	Embalagem plástica com tampa
DESCARTÁVEIS		
TIPO	QUANTIDADE	
Copo 50 ml	2 unidades	
Copo 200 ml	2 unidades	
Mexedor de plástico	1 unidade	
Sachê de adoçante	2 unidades	
Sachê de açúcar	2 unidades	
Guardanapo	2 unidades	

5.1.4.1. O Lanche 3 é composto por 1 cardápio, considerando uma unidade o conjunto com todos os itens da tabela acima.

5.1.4.2. Os sabores dos bolos a serem entregues podem ser escolhidos pela CEDENTE/CONTRATANTE.

5.1.5. LANCHE 4 – REUNIÃO SESC +60

LANCHE 04 - REUNIÃO SESC + 60		
ITENS	QUANTIDADE PER CAPITA	FORMA DE ENTREGA
Café sem açúcar	100 ml	Garrafa de café de inox
Suco integral Sabores: uva, pêssago, laranja e maçã	200 ml	Embalagem original Tetrapak de 1 litro
Pão de queijo coquetel	2 unidades por pessoa (20 a 30 gramas cada)	Embalagem plástica com tampa
Salgados variados Mínimo: 01 tipo frito e 01 tipo assado	4 unidades por pessoa (30 gramas cada)	Embalagem plástica com tampa
Bolo simples - Sabores: limão, chocolate, cenoura, fubá e formigueiro	1 fatia por pessoa (60 gramas)	Embalagem plástica com tampa
DESCARTÁVEIS		
TIPO		QUANTIDADE
Copo 50 ml		2 unidades
Copo 200 ml		2 unidades
Mexedor de plástico		1 unidade
Sachê de adoçante		2 unidades
Sachê de açúcar		2 unidades
Guardanapo		5 unidades

5.1.5.1. O Lanche 4 é composto por 1 cardápio, considerando uma unidade o conjunto com todos os itens da tabela acima.

5.1.5.2. Os sabores dos bolos a serem entregues podem ser escolhidos pela CEDENTE/CONTRATANTE.

5.1.6. LANCHE 5 - ENCONTROS DE SOCIALIZAÇÃO SESC +60

LANCHE 5 - ENCONTROS DE SOCIALIZAÇÃO SESC +60		
ITENS	QUANTIDADE PER CAPITA	FORMA DE ENTREGA
Bolo de aniversário com recheio e cobertura Sabores: Limão, chocolate, doce de leite, chantilly (outros: alinhar com unidade)	1 fatia por pessoa (120 gramas)	Inteiro, em embalagem plástica com tampa
Suco integral Sabores: Uva, pêssego, laranja e maçã	200 ml	Embalagem original Tetrapak de 1 litro
DESCARTÁVEIS		
Copo 200 ml		2 unidades
Guardanapo		2 unidades


5.1.6.1. O **Lanche 5** é composto por 1 cardápio, considerando uma unidade o conjunto com todos os itens da tabela acima.

5.1.6.2. A cobertura e o recheio do bolo podem ser escolhidos pela CEDENTE/CONTRATANTE dentro das opções citadas neste Termo de Referência.






5.2. COMPOSIÇÃO DOS LANCHES

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

5.2.2. RECEITUÁRIO PADRÃO – LANCHES 1 E 2

ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO	IMAGENS
Biscoito caseiro sabores	<p>Produto composto basicamente por açúcar, farinha de trigo, leite, fermento, ovos, margarina, coco, laranja ou maracujá.</p> <p>As receitas podem ser adicionadas de outros ingredientes, desde que não descaracterize o produto. A massa deve ser leve e macia.</p> <p>Deverão ser alternados os sabores a cada entrega: laranja, coco, nata e maracujá.</p> <p>Formato circular ou em palitos.</p>	

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 integral, farinha de trigo branca, açúcar, óleo de soja, sal, fermento biológico e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Peso médio de 20 gramas por unidade. Formato: cilíndrico. 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, coco, laranja e cenoura.	
Broa de fubá	Broa de fubá: Composição básica: fubá, açúcar, queijo, coco ralado (opcional), leite, ovos, fermento. Deve ser entregue em formato retangular.	
Muffin integral	Devem ser entregues em formato tipo <i>cupcake</i> , sem necessidade de forminha de papel. Tipos: Muffin integral de aveia com maçã: Composição básica: ovos, óleo, açúcar, maçã, aveia em flocos, manteiga, farinha de trigo, farinha de trigo integral e fermento. Muffin integral de aveia com banana: Composição básica: ovos, óleo, açúcar, banana, aveia em flocos, manteiga, farinha de trigo, farinha de trigo integral e fermento. *As receitas podem ser adicionadas de outros ingredientes, desde que não descaracterize o produto.	
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.	

<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>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 com requeijão cremoso, frango desfiado e temperado (sal, alho, colorífico e cebola), na proporção de 50% de frango desfiado e 50% requeijão com cenoura ralada.</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 ou meia lua Pão de queijo: Redondo</p>	
<p>Pão doce com 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 de batata com requeijão cremoso</p>	<p>Pão de batata: Produto à base de massa fermentada cozida, adicionada de batata inglesa ou batata doce e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O formato deve ser arredondado, de cor bege na casca e esbranquiçado no miolo. Textura macia.</p> <p>Requeijão Cremoso: composto basicamente por leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo.</p>	

Pão francês com 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 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>	
Pão caseiro com manteiga	<p>Pão: Produto à base de massa fermentada, adicionada de cenoura ou abóbora, açúcar e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Formato longitudinal.</p> <p>Manteiga: produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.</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>	
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>Não deve conter gotas de chocolate.</p>	

Torta de frango com milho verde	<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), com milho verde. Deve ser entregue em formato quadrado. Deve possuir pelo menos 40% de recheio.</p>	
Torta de carne com legumes	<p>Massa: composta basicamente por farinha de trigo, leite, ovos, sal, óleo e fermento (receita de liquidificador).</p> <p>Recheio: carne moída magra, refogada, cozida e temperada (alho, sal e cebola), legumes temperados e cozidos, podendo ser: cenoura, tomate, abobrinha, batata, entre outros. Deve ser entregue em formato quadrado. Deve possuir pelo menos 40% de recheio.</p>	

*imagens meramente ilustrativas

	BEBIDAS – LANCHES 1 e 2
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 de caixinha 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 para os lanches 1 e 2. Sabores: pêssego, uva, maçã, morango, goiaba, caju e laranja. Não será aceito Néctar de frutas.

5.2.3. RECEITUÁRIO PADRÃO – LANCHES 3, 4 E 5

	LANCHES 3, 4 E 5
ITEM	DESCRIÇÃO
Bolo de aniversário	Bolos fabricados com produtos de boa qualidade, não sendo permitido o uso de massa pronta. Deve ser entregue inteiro. 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: chantilly, chocolate, mousse de limão.
Bolo sabores	Bolos fabricados com produtos de boa qualidade, não sendo permitido o uso de massa pronta. Pode ser entregue inteiro ou em pedaço retangular. As receitas podem ser adicionadas de outros ingredientes, desde que não descaracterize o produto. Deverão ser alternados os sabores a cada entrega: limão, chocolate, cenoura, fubá e formigueiro.

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.
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, coxinha de frango, quibe, entre outros.
Sucos	Bebida pronta para o consumo. 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. Sabores: uva, pêssego, laranja e maçã. Forma de apresentação: embalagem Tetra Pak de 1000 ml lacrada. Deve ser entregue refrigerado e, no mínimo, dois sabores.
Café	Café coado sem adição de açúcar
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.
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 20x22cm, 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.

5.3. MEDIDAS CASEIRAS – LANCHES 1 e 2

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

5.3.2. As entregas deverão seguir as gramaturas descritas a seguir:

MEDIDAS CASEIRAS E GRAMATURA		
PREPARAÇÕES	LANCHE 1 – CRIAR LANCHE 2 - MINIFÉRIAS	LANCHE 2 – REFORÇO ESCOLAR
Biscoito caseiro sabores	3 unidades de 20g cada	5 unidades de 20g cada
Biscoito de polvilho assado	3 unidades de 25g cada	5 unidades de 20g cada
Bolos	Pedaço de 60g	Pedaço de 90g
Broa de fubá	Pedaço de 60g	Pedaço de 90g
Muffin integral	Unidade de 70g	Pedaço de 100g
Esfirra de carne moída	Unidade de 70g	Unidade de 120g
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

Bisnaguinha semi-integral com manteiga	Bisnaguinha: 2 unidades (20g cada) Manteiga: 1 colher de sobremesa nivelada (10g)	Bisnaguinha: 3 unidades (20g cada) Manteiga: 1 colher de sobremesa rasa (15g)
Pão de forma com patê de frango e cenoura ralada	Pão de forma: 2 fatias Recheio: 30g de frango, 10g de cenoura ralada e 10g de requeijão	Pão de forma: 2 fatias Recheio: 30g de frango, 25g de requeijão e 20g de cenoura ralada
Pão de queijo caseiro Biscoito de queijo caseiro	3 unidades coquetel (20g cada)	4 unidades coquetel (20g cada)
Pão doce com requeijão	Pão: unidade de 50g Requeijão: 1 colher de sopa (25g)	Pão: unidade de 50g Requeijão: 1 colher de sopa (30g)
Pão doce com manteiga	Pão: Unidade de 50g de Manteiga: 1 colher de chá cheia (10g)	Pão: Unidade de 50g de Manteiga: 1 colher de sobremesa (20g)
Pão francês com manteiga	Pão: Unidade de 50g de Manteiga: 1 colher de chá cheia (10g)	Pão: Unidade de 50g de Manteiga: 1 colher de sobremesa (20g)
Pão Francês com requeijão	Pão: Unidade de 50g Requeijão: 1 colher de sopa (25g)	Pão: Unidade de 50g Requeijão: 1 colher de sopa cheia (30g)
Pão Francês com muçarela	Pão: Unidade de 50g Muçarela: Fatia de 20g	Pão: Unidade de 50g Muçarela: Fatia de 30g
Pão de batata com requeijão	Pão: Unidade de 50g Requeijão: 1 colher de sopa (20g)	Pão: Unidade de 50g Requeijão: 1 colher de sopa cheia (30g)
Pão caseiro sabores com manteiga	Pão: Unidade de 60g Manteiga: 1 colher de chá cheia (10g)	Pão: Unidade de 70g Manteiga: 1 colher de sobremesa (20g)
Mini pizza caseira de frango com muçarela	Unidade de 70g	Unidade de 100g
Torta de carne com legumes	Pedaço de 80g	Pedaço de 110 gramas
Torta de frango com milho	Pedaço de 80g	Pedaço de 110 gramas
Cookies de banana com chocolate	3 unidades de 20g cada	2 unidades de 50g cada
BEBIDAS		
Iogurte	Embalagem de 90 g	Frasco 170 gramas
Suco de caixinha integral	Embalagem de 200 ml	Embalagem de 200 ml
FRUTAS FRACIONADAS		
Abacaxi	60 gramas	100 gramas
Kiwi		80 gramas
Melancia		150 gramas
Mamão Havaí		100 gramas
Manga Palmer		100 gramas
Morango		75 gramas
Uva sem caroço (verde ou roxa)		120 gramas

FRUTAS INTEIRAS – PESO MÉDIO	
Banana prata	55 gramas
Goiaba	170 gramas
Maçã	130 gramas
Mexerica	100 gramas
Ameixa	90 gramas
Pêssego	90 gramas
Laranja	180 gramas (descascada e cortada ao meio)
Pêra	110 gramas

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

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

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

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

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

5.4. ORIENTAÇÕES GERAIS PARA ENTREGA DOS LANCHES

5.4.1. Os insumos alimentícios devem:

5.4.1.1. Ser de boa qualidade e procedência, produzidos com matérias-primas adequadas e dentro do prazo de validade para consumo.

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

5.4.1.3. 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.

5.4.1.4. Panificação: deverão ser, necessariamente, produzidos no dia do fornecimento.

5.4.2. 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, em embalagens atóxicas transparentes (plástico filme ou embalagem plástica vedada), próprias para gêneros alimentícios, com etiqueta na parte externa constando o nome, data de fabricação e validade do produto.

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:

- 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, de forma a garantir que não haja repetição das opções durante a semana. Devem ser entregues as frutas definidas no item *5.3 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, dentro do prazo de validade e com embalagens higienizadas. Considerações:

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

- **A garrafa térmica** prevista para a entrega do café coado nos Lanches 3 e 4 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.

5.5. MEMÓRIA DE CÁLCULO DOS LANCHES

5.5.1. A memória de cálculo tem apenas fins informativos para a definição do porte da contratação e não constitui uma garantia do consumo dos quantitativos unitários e totais, podendo haver ainda, variações de um item para outro, conforme demanda.

SESC PARACATU			
Atividade	Lanche	Item	Quantitativo anual máximo
Criar Sesc	Lanche 1	Bebidas	24.360
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	24.360
		Fruta	24.360
Miniférias	Lanche 2	Bebidas	2.240
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	2.240
		Fruta	2.240
Reforço Escolar	Lanche 2	Bebidas	8.200
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	8.200
		Fruta	8.200
Mesa Brasil	Lanche 3	Kit lanche	50
Rede Sesc	Lanche 3	Kit Lanche	868
Sesc +60	Lanche 4	Kit lanche	2.940
	Lanche 5	Kit lanche	2.940

5.6. FORMA DE SOLICITAÇÃO, ENTREGA E TRANSPORTE DOS LANCHES

5.6.1. SOLICITAÇÃO

5.6.1.1. Os pedidos serão realizados por e-mail, na data acordada entre as partes.

5.6.1.2. A CEDENTE/CONTRATANTE irá enviar o pedido, informando o cronograma de entrega com os quantitativos com no mínimo 24 horas de antecedência para o **Lanche 1** e **Lanche 2**.

5.6.1.3. Para todos os demais lanches, a solicitação deverá ocorrer com antecedência de, no mínimo, 48 horas.

5.6.1.4. Excepcionalmente, poderá haver mudanças nos quantitativos solicitados, horários e frequência de entrega. Nestes casos, as alterações deverão ser informadas à CESSIONÁRIA/CONTRATADA em, no mínimo, 12 horas do horário agendado para a entrega.

5.6.2. ENTREGA

5.6.2.1. A previsão das entregas são de segunda a sexta-feira e, excepcionalmente, poderão ocorrer entregas sábados e feriados.

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

ATIVIDADE	SERVIÇO	PERIODICIDADE DE ENTREGA
Criar Sesc	Lanche 1	Diário - 2x/dia
Reforço Escolar	Lanche 2	4x/semana - 2x/dia
Miniférias	Lanche 2	1x ao ano
Mesa Brasil	Lanche 3	De acordo com a necessidade
Rede Sesc	Lanche 3	
Sesc +60	Lanche 4	
	Lanche 5	

5.6.2.3. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar, a cada entrega, recibo contendo: dados da empresa, itens entregues e quantitativo fornecido no dia. Este deverá ser assinado tanto pelo entregador quanto pelo responsável pelo recebimento na unidade, com a hora da entrega, e arquivado para conferência e pagamento da nota fiscal.

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

5.6.2.5. Caso seja verificada alguma inconformidade nos produtos entregues, a CESSIONÁRIA/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).

5.6.3. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

5.6.3.1. As caixas a serem utilizadas para o transporte dos alimentos devem ser plásticas atóxicas com tampa para transporte das preparações, frutas e bebidas. As caixas devem ser recolhidas na

próxima entrega ou no dia seguinte. Os produtos deverão ser transportados separados por tipo (alimento, bebidas e frutas). As caixas deverão ser identificadas com o respectivo conteúdo e quantidade.

5.6.3.2. As caixas de transporte deverão ser limpas e higienizadas com a frequência necessária, devendo ainda ser disponibilizadas em adequado estado de conservação, aptas para uso durante o transporte e distribuição dos alimentos.

5.6.3.3. 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.

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

6. DAS OBRIGAÇÕES DO SESC EM MINAS

6.1. Realizar, **em até 20 (vinte) dias úteis**, o registro do início da execução contratual após assinatura do Termo de Aceite dos equipamentos e avaliação conjunta da estrutura física.

6.2. Providenciar **semestralmente** a lavagem da caixa d'água que guarnece os espaços de alimentação, e encaminhar a cópia do Certificado de Limpeza para a CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

6.3. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

6.4. Notificar a CESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços e acompanhar o cumprimento dos prazos estipulados.

6.5. Responsabilizar-se pelo pagamento do consumo de água e luz, uma vez que não há padrão de luz e registro de água separado para a área de alimentação.

6.6. Realizar a fiscalização dos serviços prestados:

6.6.1. O Sesc em Minas, através do Fiscal de Contratos e da Equipe de Fiscalização, fará visitas técnicas não agendadas aos espaços de alimentação, após a contratação, para acompanhamento, orientação e fiscalização do cumprimento das obrigações, conforme detalhamento no **Anexo - Avaliação dos Serviços, quadrimestralmente**.

6.6.2. A pontuação será realizada conforme especificidades previstas no **Anexo – Avaliação dos Serviços**.

6.6.3. Relatórios de não conformidade poderão ser emitidos tanto nas visitas quadrimestrais como nas visitas de acompanhamento.

6.6.4. O valor mensal de ocupação do espaço físico poderá ser alterado com base na avaliação QUADRIMESTRAL do desempenho da CESSIONÁRIA quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio da pontuação verificada, conforme Anexo – Avaliação dos Serviços.

6.6.5. A fiscalização e supervisão não exclui e nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade com o Sesc em Minas.

6.6.6. A CESSIONÁRIA poderá ainda receber visitas não programadas de outras áreas do Sesc em Minas, a fim de inspecionar o estado de apresentação e conservação dos locais de trabalho, instalações prediais, equipamentos e mobiliário.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA/CONTRATADA

7.1. A execução dos serviços deverá atender as normas de industrialização, preparação de alimentos e limpeza, compreendendo todas as legislações vigentes pertinentes ao tema.

7.2. COLETA DE AMOSTRAS

7.2.1. A CESSIONÁRIA deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização dos serviços, realizando coleta de amostras de alimentos produzidos no estabelecimento (lanchonete e lanches produzidos).

7.2.2. Método: realizar a coleta de, no mínimo, 100g de cada alimento produzido, devendo ser utilizado um saco estéril para cada tipo de alimento. Cada coleta deve ser etiquetada com as seguintes informações: nome do produto, data, horário e nome pelo responsável pela coleta. As amostras dos alimentos produzidos e servidos diariamente devem ser mantidas em guarda, em refrigeração ou congelamento, por, no mínimo, 72 horas.

7.2.3. 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, provenientes de laboratórios que utilizem as metodologias oficiais.

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

7.3. SERVIÇOS

7.3.1. Realizar o recolhimento e higienização das mesas do espaço e zelar pela higiene do ambiente.

7.3.2. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, padronizados quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais e servir os alimentos em condições ideais, com ótima apresentação e sabor agradável.

7.3.3. Manter afixados e de forma padronizada os cardápios. Todos os produtos ofertados devem estar precificados, com valores expostos ao cliente de forma padronizada e com boa apresentação.

7.3.4. Fornecer e manter em bom funcionamento dispensers, repondo os materiais necessários: sabonete, álcool gel e papel toalha não reciclado para higienização das mãos de funcionários.

7.3.5. Utilizar material descartável de boa qualidade, porém deverá manter copos de vidro, xícaras e pratos em louças brancas, talheres em aço inoxidável para garantir o atendimento conforme solicitação do cliente.

7.3.6. Manter data de fabricação e validade dos produtos prontos para consumo (doces, saladas, sanduíches e outros) visíveis ao consumidor, através do uso de etiquetas adequadas para esta finalidade.

7.3.7. Dispor de guardanapos e sachês individuais (açúcar, adoçante e molhos) para os clientes.

7.3.8. Higienizar todos os espaços de alimentação da lanchonete (cozinha, área de atendimento, mesas e área externa), bem como responsabilizar-se pela aquisição, manutenção e guarda dos materiais de limpeza adequados à higienização de áreas de alimentação, como detergentes, buchas, vassouras, dentre outros, conforme padronização da Vigilância Sanitária.

7.3.9. Realizar higienização sistemática e sempre que necessária dos equipamentos da cozinha.

7.3.10. Responsabilizar-se pela contratação e pagamento do gás GLP, bem como tratar de toda a gestão contratual deste insumo, incluindo a manutenção das instalações, equipamentos de segurança concernentes às legislações em vigor e higienização do espaço, realizar teste de estanqueidade da rede de gás, manter atualizada as inspeções e a documentação pertinente. Os

botijões/cilindros deverão obrigatoriamente ficar do lado de fora do local destinado a cocção de alimentos, em local arejado, coberto e protegido das intempéries.

7.3.11. Devolver, ao final do prazo contratual, nas mesmas condições que lhe forem entregues, as áreas cedidas.

7.4. FUNCIONÁRIOS

7.4.1. Respeitar os horários, normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do Sesc Paracatu.

7.4.2. Utilizar de mão de obra devidamente qualificada para a execução dos serviços, observando a complexidade de cada cargo.

7.4.3. Possuir profissional responsável (preposto) para responder por todas as atividades desenvolvidas no local. As demandas formais do Sesc em Minas e de clientes externos, sobre os serviços de alimentação nos espaços do Sesc, deverão ser respondidas em até **2 dias corridos**.

7.4.4. Ter, em cada unidade, um **Responsável Técnico**, com curso básico de manipulador de alimentos (**carga horária mínima de 40 horas**, comprovada por certificado emitido por empresas qualificadas para tal) para responder por todas as atividades desenvolvidas no local.

7.4.5. Manter diariamente no estabelecimento, funcionários em quantidade necessária para evitar transtornos no atendimento aos clientes, bem como contratar e manter mais funcionários em caso de o número apresentado ser insuficiente para o serviço.

7.4.6. **Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão** deverá ser notificada ao Fiscal do Contrato da Unidade.

7.4.7. Realizar treinamentos periódicos sobre: bom atendimento, postura e comportamento, boa comunicação, cordialidade, eficiência e atenção aos clientes. **Manter registros de participação** (planilha assinada e datada).

7.4.8. Responsabilizar-se **exclusivamente** pelas despesas de salário, transporte, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes, e por tudo quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdenciárias lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos.

7.4.8.1. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus funcionários em atividades nas dependências do CEDENTE/CONTRATANTE, quando em serviço e comunicar imediatamente o fiscal do contrato caso ocorra, durante a exploração do espaço, qualquer acidente

de trabalho, seja ele com ou sem afastamento, fatal, bem como acidente envolvendo danos materiais, com veículos, equipamentos e instalações. Esta comunicação não exige a CESSIONÁRIA de comunicar o CEDENTE/CONTRATANTE por escrito e fornecer cópia e número da CAT (Comunicação de Acidente de Trabalho), para realização dos trâmites necessários.

7.4.9. Higiene e apresentação pessoal

7.4.9.1. Orientar os manipuladores a usarem cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado, não sendo permitido o uso de barba, unhas curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. A empresa deverá acompanhar a legislação vigente.

7.4.9.2. Durante a operação, as mãos devem ser lavadas constantemente, com água e sabão neutro bactericida ou, após a lavagem com sabão neutro, deve ser realizada assepsia das mãos utilizando solução de álcool em gel 70% (setenta por cento).

7.4.10. Uniformes e EPIs

7.4.10.1. Os funcionários deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, e devidamente uniformizados, substituindo-se imediatamente, por solicitação da unidade, aquele que não preencher esta exigência.

7.4.10.2. Fornecer número satisfatório de uniformes completos, padronizados (calça, camisa e avental) e em conformidade com a legislação sanitária municipal, a cada um de seus funcionários, bem como os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra (lista de EPIs conforme NR-6 do Ministério do Trabalho).

7.4.10.3. Todos os funcionários deverão portar cartão de identificação, no qual deverão constar seu nome, sua função e nome da empresa, exceto os profissionais que realizam a manipulação dos alimentos nas áreas de pré-preparo.

7.4.10.4. Observar o uso obrigatório de Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC, e atender às normas de segurança e saúde dos trabalhadores que, direta ou indiretamente, estejam envolvidos na prestação dos serviços.

7.5. INFRAESTRUTURA E MANUTENÇÃO

7.5.1. INSTALAÇÕES PREDIAIS

7.5.1.1. A CESSIONÁRIA é responsável pela conservação, manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais dos espaços, incluindo todos os custos e despesas com materiais e mão de obra para a execução destes, mantendo a conformidade com o padrão existente.

7.5.1.2. Os espaços de alimentação possuem estrutura de acordo com a característica de comercialização no detalhamento do objeto. Qualquer alteração de escopo de trabalho, é condicionada a solicitação e autorização formal do Sesc em Minas.

7.5.1.3. É de obrigação da CESSIONÁRIA entregar, até a data de término da vigência do contrato, todas as instalações prediais em plenas condições de uso, em perfeito funcionamento e conservação, nas mesmas condições apontadas no início do contrato.

7.5.1.4. Instalações hidrossanitárias e pluviais

7.5.1.4.1. Corrigir vazamentos e outras anormalidades nos encanamentos da rede de água e esgoto, conexões, registros, torneiras, pias, caixas sifonadas e outros dispositivos hidráulicos danificados, substituindo-os, caso necessário.

7.5.1.4.2. Realizar reparações na vedação dos metais, substituindo-as, caso necessário

7.5.1.5. Instalações elétricas prediais

7.5.1.5.1. Corrigir falhas nos quadros de distribuição, substituição de dispositivos elétricos, reaperto de conectores.

7.5.1.5.2. Corrigir falhas no sistema de iluminação e das tomadas em geral, incluindo o conserto ou a substituição de condutores, interruptores, lâmpadas, reatores, fotocélula, contadores, relês e fusíveis e tomadas, sejam externas ou de embutir, simples ou tripolar, com ou sem aterramento.

7.5.1.5.3. Corrigir falhas na rede embutida ou aparente, de baixa tensão, incluindo quadros de distribuição, disjuntores, condutores, canaletas, calhas, receptáculos, interruptores, substituindo os itens necessários.

7.5.1.6. Instalações civis

7.5.1.6.1. Realizar eventuais correções em revestimentos de paredes, tetos e pisos (pintura, azulejos, cerâmicas, granitina, granito, rejuntamentos, rodapés, fixações, proteções, calafetação de juntas).

7.5.1.6.2. Realizar regulagem, alinhamento, ajustes de pressão, lubrificações de portas e janelas, consertos ou, se necessário, substituição de fechaduras, travas, dobradiças, molas hidráulicas, cordoalhas, prendedores, puxadores, trincos, incluindo serviços de plaina.

7.5.1.6.3. Executar revisão geral de janelas, portas, corrigindo as falhas encontradas e/ou substituindo partes; fazer inspeção geral nas esquadrias, realizando lixamentos, soldas, pinturas, vedações, regulagens nas fixações e remoção de partes enferrujadas, lixamento, impermeabilização, pintura, reaperto de parafusos, instalação e/ou substituição de peças como puxadores e fechaduras, com vistas a corrigir/reparar portas, janelas sempre que necessário.

7.5.1.6.4. Realizar reparos, montagem e desmontagem de divisórias (com ou sem vidro).

7.5.1.6.5. Realizar instalação de telas de proteção, quadros, murais, acessórios de banheiro e copa, suportes etc.

7.6. CONTROLE DE PRAGAS

7.6.1. Realizar aplicações de inseticidas, raticidas e todos os produtos necessários para o controle de praga em toda extensão de uso dos espaços da lanchonete.

7.6.2. O controle de pragas abrange a desinsetização, desratização, descupinização e combate a diversas pragas como escorpiões, aranhas, baratas, moscas, mosquitos, pulgas, formigas, roedores, entre outros, utilizando métodos físicos, químicos ou biológicos para manter as infestações em níveis aceitáveis, sem prejudicar o meio ambiente e a saúde humana.

7.6.3. Contratar empresa especializada, que execute os serviços contratados em observância às legislações em esfera federal/estadual/municipal, atendendo às resoluções vigentes, para realização de desinsetização, desratização, descupinização e o combate às demais pragas, de forma a garantir sua execução e consonância às legislações vigentes:

- a. Portaria SVS/MS nº 326/1997;
- b. RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;
- c. RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- d. RDC Nº 52, de 22 de outubro de 2009;
- e. Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA.

7.6.4. Executar o serviço trimestralmente e apresentar o laudo/certificado de execução do serviço neste mesmo período e mantê-lo visível na área de alimentação.

7.6.5. A metodologia e instruções sequenciais utilizadas para realização do serviço de controle de vetores e pragas urbanas deve ser descrita por meio de Procedimento Operacional Padrão (POP).

7.6.6. Executar os serviços contratados em observância às legislações em esfera federal/estadual/municipal, mas não se limitando à Resolução - RDC nº 622 de 09 de março de 2022, Lei de Crimes Ambientais n.º 9.605 de 12 de fevereiro de 1998 e a Portaria nº 444/2014 do Ministério do Meio Ambiente, adequando seus procedimentos para atendimento pleno das legislações vigentes, em caso de revisões e ou alterações das metodologias e ou normas regulamentadoras.

7.6.7. Responsabilizar-se direta ou indireta por danos ambientais decorrente das atividades realizadas, caso ocorram.

7.7. CAIXAS DE GORDURA

7.7.1. Providenciar **semestralmente** a limpeza das caixas de gordura que guarnecem os espaços de alimentação e encaminhar a cópia do Certificado de Limpeza para a CESSIONÁRIA.

7.7.2. As caixas de gordura devem ser higienizadas na frequência indicada para prevenir entupimentos, refluxos, transbordamento ou emissão de odores indesejáveis. A limpeza deve ser feita por empresa especializada, de modo a não contaminar o ambiente. Deve ser assegurada que a limpeza das caixas seja feita em horário em que não haja manipulação de alimentos no estabelecimento.

7.7.3. A realização da limpeza deve ser comprovada por meio da emissão do Manifesto de Transporte de Resíduo – MTR e Certificado de Destinação Final – CDF em órgão competente, evidenciando a destinação final adequada. Tal documento deve ser enviado a CONTRATANTE, quando solicitado.

7.8. GESTÃO DE RESÍDUOS

7.8.2. Armazenar, transportar e encaminhar para destinação final adequada todos os resíduos gerados que são recolhidos e/ou não são recolhidos pelo serviço público de limpeza urbana, comprovando mensalmente através de recibos, a destinação e o quantitativo descartado, quando aplicável. Realizar o descarte dos resíduos de forma seletiva e em conformidade com os procedimentos da unidade.

7.8.3. Encaminhar resíduos de óleo de fritura usado para empresas especializadas que promovam a reciclagem, observando a legislação vigente. Os resíduos constituídos por óleo de fritura usado não poderão ser descartados em pias, ralos, vasos sanitários, solo e corpos d'água. Devem ser descartados corretamente e com segurança. Manter comprovante de destinação de resíduos de óleo de fritura.

7.9. GESTÃO DE EFLUENTES

7.9.1. Seguir os procedimentos mencionados nos itens CAIXAS DE GORDURA e GESTÃO DE RESÍDUOS com o intuito de atender as obrigações previstas na Resolução da Agência Reguladora de Serviços de Abastecimento de Água e de Esgotamento Sanitário do Estado de Minas Gerais (ARSAE) 040/2013, Resolução CONAMA Nº 430/2011 e demais legislações aplicáveis vigentes.

7.9.2. Disponibilizar as FDS dos produtos químicos utilizados para limpeza e enviá-las sempre que houver alterações deles. Conforme Artigo 117 da Resolução ARSAE 040/2013: “Considera-se conduta irregular do usuário passível de sanção pelo prestador: lançamento na rede de esgoto de efluentes não domésticos que, por suas características, exijam tratamento prévio”. Sendo, portanto, fundamental a observância das legislações e resoluções cabíveis.

7.10. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DE COIFAS

7.10.1. Atender o disposto na Norma técnica - ABNT NBR 14.518, no que se refere aos procedimentos de operação, inspeção e manutenção do sistema de exaustão (coifa).

7.10.2. Procedimentos operacionais

7.10.2.1. Os sistemas de exaustão e de compensação do ar exaurido devem permanecer em operação durante todo o período de funcionamento dos equipamentos de cocção.

7.10.2.2. Os filtros dos captosres e do sistema de ar de compensação não devem ser removidos nas condições de operação do sistema.

7.10.2.3. As aberturas destinadas à admissão e insuflação do ar de compensação não devem ser obstruídas, de modo a não reduzir a eficiência operacional do sistema de exaustão.

7.10.2.4. Todos os equipamentos dos sistemas de exaustão e de compensação do ar exaurido devem ser operados de acordo com as instruções do fabricante.

7.10.2.5. Os equipamentos de cocção não devem operar enquanto perdurar a indisponibilidade ou inoperância do sistema de exaustão.

7.10.3. Manutenção do sistema

7.10.3.1. Inspeção

- a. Uma inspeção com periodicidade mínima semestral dos sistemas de exaustão e de compensação do ar exaurido deve ser procedida em todos os seus componentes, sendo desenvolvida por pessoal habilitado e qualificado. Deve ser registrada em relatório a caracterização de eventuais problemas e medidas corretivas a serem adotadas.
- b. No relatório e laudo de manutenção e limpeza do sistema de coifa existente no espaço de cessão, a CESSIONÁRIA deverá apresentar ao fiscal do contrato:
 - Dados da CESSIONÁRIA (cessionário).
 - Dados do contratante (em caso de terceirização).
 - Dados da Unidade do Sesc em Minas.
 - Metodologia de trabalho, recursos empregados, produtos utilizados, descrição dos testes realizados no sistema.
 - Registro fotográfico (antes e depois).
- c. Inspeções de menor periodicidade deve ser executadas, até ser possível determinar o ciclo de limpeza dos componentes do sistema em função do regime operacional e face aos depósitos de gordura e óleo condensado, que não deve exceder 6 mm de espessura em qualquer parte do sistema.
- d. Inspeções de equipamentos, acessórios e dispositivos, tais como os de acionamento, detecção, controle e proteção, devem ser efetuadas de acordo com as instruções dos fabricantes.

7.10.3.2. Limpeza

- a. Os filtros, captores e calhas coletoras dos captores devem ser limpos diariamente. Os demais componentes do sistema, sujeitos a incrustações, inclusive dutos, devem ser limpos na manutenção programada ou sempre que necessário.
- b. Deve ser adotado um método de limpeza que efetivamente retire qualquer substância incrustada na superfície dos componentes do sistema de exaustão. Os agentes de limpeza e resíduos provenientes desta também devem ser totalmente removidos. Solventes inflamáveis ou outros processos de limpeza que possam gerar combustão e corrosão não devem ser utilizados. O uso de detergentes biodegradáveis, desengordurantes e jatos de água aquecida é indicado ao tratamento de limpeza.

- c. Durante todo o procedimento de limpeza deve ser assegurado, que não ocorra o acionamento acidental de qualquer equipamento do sistema.

7.10.3.3. Manutenção programada/Corretiva

- a. Os procedimentos de desmontagem e remontagem dos carretéis, portas de inspeção, flanges flexíveis e demais elementos da rede devem garantir as condições de estanqueidade, resistência mecânica e proteção previstas na Norma técnica - ABNT NBR 14.518.
- b. Após conclusão da operação de limpeza, todas as chaves elétricas e demais componentes do sistema devem retornar à posição normal de operação. Todas as portas de inspeção devem ser recolocadas.
- c. Cuidados devem ser adotados de forma a não se aplicar produtos químicos de limpeza sobre elos fusíveis ou outros componentes elétricos
- d. A CESSIONÁRIA deverá arcar com todas as manutenções corretivas (incluindo peças) do sistema de exaustão (coifa) durante a vigência do Contrato, garantindo o perfeito funcionamento do sistema.

8. EQUIPAMENTOS E MOBILIARIOS (BENS PATRIMONIAIS)

8.1. A CEDENTE/CONTRATANTE poderá disponibilizar os bens patrimoniais (equipamentos e mobiliários), conforme **Anexo - Listagem de Bens Patrimoniais**, mediante prévia avaliação do estado de conservação e funcionamento dos bens para CESSIONÁRIA/CONTRATADA. **No prazo de até 15 dias úteis após início da contratação**, deverá ser formalizado, através de assinatura das partes, o registro de interesse de utilização dos bens patrimoniais disponibilizados bem como sua responsabilidade de manutenção.

8.2. Os equipamentos a serem instalados pela CESSIONÁRIA devem respeitar a estrutura elétrica existente no local a ser alocado. As cargas elétricas superiores aos já existentes deverão ser submetidas à análise e aprovação da Gerência de Manutenção do Sesc em Minas antes do início dos trabalhos, sem, portanto, ser garantida a possibilidade de adequações.

8.3. A CESSIONÁRIA é responsável pela conservação, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliários utilizados, inclusive aqueles cedidos pelo Sesc, relacionados no **Anexo - Listagem de Bens Patrimoniais**, incluindo todos os custos e despesas com materiais e mão de obra para a execução dos serviços.

8.4. Considerando a situação e data de aquisição dos equipamentos constantes na listagem de bens patrimoniais, pelo período de 06 (seis) meses após a assinatura do contrato, eventuais manutenções serão realizadas pela equipe de Manutenção do Sesc Paracatu.

8.5. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA, após o período citado no item 8.4, tem o prazo de **30 (trinta) dias** para realizar as manutenções necessárias, sendo válido, dentro deste período, a apresentação de relatórios/pareceres técnicos ou outro documento que comprove a tratativa.

8.6. Sessenta dias antes da finalização do contrato de cessão onerosa, o Fiscal do contrato, em conjunto com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA, irá verificar o funcionamento e conservação dos equipamentos e mobiliários relacionados no Anexo - Listagem de Bens Patrimoniais, disponibilizados pela Instituição.

8.7. Caso os equipamentos e mobiliários não estejam funcionando ou não estejam nas mesmas condições inicialmente apontadas no início do contrato, a CESSIONÁRIA deverá realizar o reparo, manutenção ou substituição até **15 (quinze) dias corridos** da data do término da vigência do contrato.

8.8. Mesmo com os prazos mencionados nos itens acima, é obrigação da CESSIONÁRIA entregar, **até a data de término da vigência do contrato**, todos os equipamentos e mobiliários em plenas condições de uso, em perfeito funcionamento e conservação, nas mesmas condições apontadas no início do contrato.

9. DIRETRIZES DE SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO

9.1. A empresa CESSIONÁRIA que enquadra **MEI, ME e EPP, graus de risco 1 e 2**, que no levantamento preliminar de perigos não identificarem exposições ocupacionais a agentes físicos, químicos e biológicos, em conformidade com a NORMA REGULAMENTADORA nº09 (NR09), e declararem as informações digitais, ficam **dispensadas da elaboração do PGR – Programa de Gerenciamento de Riscos**.

9.2. A CESSIONÁRIA que enquadra como **MEI, ME e EPP, graus de risco 1 e 2**, que declarem as informações digitais na forma do subitem 1.6.1 da NORMA REGULAMENTADORA nº01 (NR01), e quando não identificarem exposições ocupacionais a agentes físicos, químicos, biológicos e riscos relacionados a fatores ergonômicos, ficam dispensados da elaboração do **PCMSO – Programa de Controle Médico Saúde Ocupacional**.

10. DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pela atividade da empresa, bem como por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CEDENTE/CONTRATANTE.

10.2. Apresentar, em até **15 dias** do início das atividades, **Lista de Funcionários** para a unidade – fiscais de contrato – para controle de acesso. A lista de funcionários deve conter, minimamente, nome completo, cargo, CPF e RG.

10.3. É prerrogativa da CEDENTE/CONTRATANTE solicitar, a qualquer tempo, a documentação que comprove a regularidade fiscal, trabalhista e/ou previdenciária da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, sendo responsabilidade deste a regularidade e atualização de tal documentação, bem como o fornecimento em até **dois dias úteis**, sempre que requerido.

10.4. A CESSIONÁRIA deverá acionar o Fiscal do Contrato/Gerente da Unidade para alinhamentos acerca do requerimento junto aos órgãos competentes para a emissão de Alvarás de Funcionamento e Sanitário da área de alimentação, no prazo máximo **de até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato**. É responsabilidade da CESSIONÁRIA todos os custos relativos à obtenção destes documentos.

10.5. A regularização da empresa para funcionamento nos espaços da CESSIONÁRIA deverá seguir todos os critérios legais e jurídicos das legislações vigentes.

11. CONDIÇÕES DOS SERVIÇOS OFERECIDOS

11.1. Serão analisados em visitas técnicas, todos os aspectos relacionados à:

- a. Educação sanitária – serão observadas todas as regras da Vigilância Sanitária;
- b. Higiene dos alimentos, dos utensílios e do local de trabalho;
- c. Manipulação de alimentos, observando todas as etapas que compreendem a preparação dos pratos, desde o armazenamento, até a distribuição;
- d. Qualidade da matéria prima-análise de todas as características organolépticas;
- e. Manual de Boas Práticas –elaboração, implantação e atualização, sempre que necessária.
- f. Apresentação dos serviços de alimentação.
- g. Satisfação dos clientes com o serviço.

12. NORMAS SANITÁRIAS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1. A empresa deverá seguir toda a legislação vigente para serviços de alimentação e fornecimento de alimentos, regulamentos técnicos de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e aos Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme legislação vigente. Deverá seguir ainda:

12.2. TRANSPORTE

- a.** Gêneros perecíveis e não perecíveis: os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios. O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos ou carro próprio e sempre cobertos.
- b.** Produtos tóxico-contaminantes: produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportados junto com gêneros alimentícios.
- c.** Produtos descartáveis: o transporte deverá ser efetuado em embalagens apropriadas, fora do contato de substâncias tóxicas e/ou venenosas.

12.3. ARMAZENAMENTO

12.3.1. Gêneros perecíveis e não perecíveis:

- a.** Manter os gêneros armazenados em áreas limpas, organizadas e arejadas, em temperaturas condizentes com o seu tipo.
- b.** Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo.
- c.** Não será permitido o armazenamento de gêneros em caixas de madeira, e caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens, a fim de se evitar contaminação cruzada.
- d.** Não será permitida a reutilização de alimentos manipulados/preparados que não forem totalmente utilizados durante a distribuição dos serviços correlatos.
- e.** Não será permitida a reutilização de qualquer embalagem descartável no armazenamento de alimentos.

- f. Alimentos que sofreram manipulação ou foram retirados de sua embalagem primária devem ser devidamente etiquetados, com informações de data de manipulação e data de validade, no mínimo.
- g. O material armazenado deverá ser disposto de forma que não obstrua a passagem das portas, equipamentos contra incêndio, saídas de emergências e outros.
- h. Produtos de Limpeza e tóxicos deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios e bem identificados.
- i. Produtos Descartáveis devem ser armazenados em local separado ao de alimentos e produtos de limpeza.

12.4. HIGIENIZAÇÃO

12.4.1. Gêneros alimentícios:

- a. Os gêneros a serem utilizados deverão ser obrigatoriamente selecionados e lavados, retirando as partes impróprias para o consumo e desprezando-as, utilizando-se solução bactericida adequada para gêneros alimentícios.
- b. O fluxo de operações internas deverá ser programado de maneira que se evitem as contaminações cruzadas entre alimentos crus e prontos para consumo, materiais de limpeza ou resíduos.

12.4.2. Equipamentos, utensílios e instalações:

- a. Higienizar todos os espaços de alimentação antes, durante e após o período de distribuição dos alimentos, bem como responsabilizar-se pela aquisição, manutenção e guarda dos materiais de limpeza adequados à higienização de áreas de alimentação, como detergentes, buchas, vassouras e outros, conforme padronização da Vigilância Sanitária.
- b. Os utensílios deverão ser cuidadosamente higienizados com detergente neutro após o uso e sanitizados com solução bactericida à base de cloro ou iodo a 2%, antes do uso e após a higienização. Não utilizar produtos não permitidos pela Vigilância Sanitária, para evitar a contaminação física e química dos alimentos.
- c. A empresa deverá efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica desses.
- d. Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência ao desengordurante alcalino.

- e. Deverá ser efetuada, de acordo com a necessidade e cronograma, limpeza geral nos espaços de alimentação.

13. BENFEITORIAS

13.1. A realização de quaisquer intervenções e/ou benfeitorias no imóvel deverá ser apresentada pela CESSIONÁRIA para avaliação da equipe da Gerência Corporativa de Engenharia e Manutenção para autorização previa e formal do Sesc em Minas.

13.2. Caso aprovadas, as intervenções deverão seguir cronograma de execução aprovado de acordo com todas as regras do SESMT.

13.3. As benfeitorias no espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do Sesc em Minas, sem que caiba à CESSIONÁRIA qualquer indenização.

14. VALOR DE CESSÃO ONEROSA

14.1. A CESSIONÁRIA deverá pagar o valor mensal fixo definido para a cessão onerosa de **R\$ 904,30 (novecentos e quatro reais e trinta centavos)**.

14.2. A implantação e o início do funcionamento da lanchonete deverão ser concluídos em até **30 (trinta)** dias corridos da data de assinatura do Contrato. O pagamento do valor devido ao Sesc em Minas será iniciado após o início da atividade pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

15. CONDIÇÕES DO PAGAMENTO DE CESSÃO ONEROSA

15.1. O Valor Mensal de Cessão será pago pela CESSIONÁRIA conforme contrato, devendo o pagamento ocorrer até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao uso do espaço. Os valores pagos deverão ser proporcionais à data de início.

15.2. Em caso de inadimplemento do pagamento da cessão onerosa por período de 2 (dois) meses, o valor devido à CEDENTE/CONTRATANTE, será automaticamente descontado nos pagamentos dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA. O valor será debitado na nota fiscal do mês subsequente.

15.3. O valor de cessão referente ao último mês do contrato, deverá ser liquidado até no último dia de ocupação do espaço, e proporcional à utilização. Em caso de atraso na quitação dos valores da cessão onerosa, esse poderá ser abatido no valor dos serviços prestados conforme medição do último mês da vigência contratual.

16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO DOS LANCHES

16.1. O pagamento do fornecimento de lanches, pelo Sesc em Minas, será efetuado de acordo com a data de emissão da nota fiscal de produtos, seguindo os seguintes critérios após o atesto da nota fiscal:

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

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

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

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

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

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

16.5. Os dados bancários deverão obrigatoriamente constar na nota fiscal e deverão ser da mesma titularidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

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

16.6.1. Para os lanches 1 e 2: no caso de entrega ou recebimento parcial do lanche, os valores pagos deverão ser proporcionais ao valor unitário dos itens.

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

17. AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

17.1. O Sesc em Minas fará acompanhamento periódico das atividades desenvolvidas e avaliação dos serviços prestados através do Fiscal do Contrato e Equipe de Fiscalização, com a aplicação do quadro de verificação, conforme **Anexo – Avaliação dos Serviços**, quadrimestralmente.

17.2. A pontuação será realizada conforme especificidades previstas no **Anexo – Avaliação dos Serviços**.

17.3. Relatórios de não conformidade poderão ser emitidos tanto nas visitas quadrimestrais como nas visitas de acompanhamento.

17.4. O valor mensal de ocupação do espaço físico poderá ser alterado com base na avaliação QUADRIMESTRAL do desempenho da CESSIONÁRIA quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio da pontuação verificada, conforme Anexo – Avaliação dos Serviços.

18. PROPOSTA

18.1. Na proposta de preços, o proponente deverá ofertar percentual de desconto que irá incidir sobre cada item que compõem o fornecimento de lanches, conforme **ANEXO – MODELO DE PROPOSTA**.

18.2. Considerando que o valor de cessão onerosa proposto é fixo, a proposta deverá conter o valor estipulado do presente Termo de Referência.

17.1. No **ANEXO – MODELO DE PROPOSTA** deverão ser informados as marcas para os itens *iogurte, suco integral 200 ml e suco integral 1 litro*.

19. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

19.1. MAIOR DESCONTO sobre o valor global de lanches.

19.2. A contratação por maior desconto, que será aplicado para definição do valor unitários dos itens para o fornecimento de lanches, foi definida de forma a tornar concorrente a oferta conforme valores já pré-fixados. A contratação por MAIOR DESCONTO vai otimizar a utilização dos itens estabelecidos conforme demanda e trazer autonomia para a CEDENTE/CONTRATANTE.

20. VIGÊNCIA

20.1. Vigência do contrato: 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação, nos termos da Resolução nº1.593/24 do Sesc.

21. DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES

21.1. Os valores dos **Lanches 1 a 5**, da **Cessão Onerosa** e da **Cesta Básica de Produtos** 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. LOCAL DE EXECUÇÃO

22.1. Sesc Paracatu - R. Euridamas Avelino de Barros, 347 - Lavrado, Paracatu/MG

23. PENALIDADES

23.1. As condições de aplicação de penalidade serão previstas na minuta contratual, devendo garantir a possibilidade de multa moratória e compensatória e suspensão do direito de licitar.

24. RESCISÃO

24.1. O contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas na minuta contratual.

25. SUBCONTRATAÇÃO

25.1. A CESSIONÁRIA **não poderá subcontratar o objeto** do contrato.

26. VISITA TÉCNICA

26.1. É facultativa a visita ao local para análise e melhor compreensão dos serviços, dos aspectos de infraestrutura e elétrica dos espaços cedidos relevantes para a apresentação de proposta exequível, devendo, para tanto, agendar a visita através dos telefones (38) 3311-3815 ou (38) 3311-3816, com o Gerente de Unidade.

26.2. A Contratada **não poderá** alegar sob qualquer pretexto que desconhecia as condições físicas bem como o regime de trabalho do local em que os serviços contratados serão executados.

26.3. Quaisquer dúvidas de ordem técnica porventura observadas no local deverão ser encaminhadas à Comissão de Licitação.

27. DESENVOLVIMENTO DE FORNECEDORES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

27.1. O Sesc em Minas poderá promover ações para desenvolver as habilidades da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, visando melhorar a qualidade e padronização dos serviços, fortalecer a parceria e aumentar a satisfação dos clientes. Desta forma, durante o contrato, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA poderá receber capacitações da equipe do Sesc ou de empresas contratadas, o que não exime a CESSIONÁRIA/CONTRATADA de continuar aprimorando-se por conta própria, para garantir a entrega satisfatória dos serviços.

28. GESTOR DO CONTRATO

28.1. Coordenação de Nutrição

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS E VALORES ESTIMADOS

Descrição	Quantidade (Nº de Meses)	Valor Mensal	Valor Total
Cessão onerosa de uso dos espaços das lanchonetes localizadas na unidade Sesc Paracatu	12	R\$ 904,30	R\$ 10.851,6

Atividade	Lanche	Item	Quantitativo anual	Valor máximo por item*	Percentual de desconto	Valor por item
Criar Sesc	Lanche 1	Bebidas	24.360	R\$ 5,93		
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	24.360	R\$ 7,51		
		Fruta	24.360	R\$ 5,46		
Miniférias	Lanche 2	Bebidas	2.240	R\$ 5,87		
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	2.240	R\$ 8,05		
		Fruta	2.240	R\$ 5,10		
Reforço Escolar	Lanche 2	Bebidas	8.200	R\$ 5,70		
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	8.200	R\$ 9,90		
		Fruta	8.200	R\$ 5,21		
Mesa Brasil	Lanche 3	Kit lanche	50	R\$ 19,50		
Rede Sesc	Lanche 3	Kit Lanche	868	R\$ 19,50		
Sesc +60	Lanche 4	Kit lanche	2.940	R\$ 19,85		
	Lanche 5	Kit lanche	2.940	R\$ 17,40		
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$	

*O valor máximo dos itens foi definido através de pesquisa de mercado

Marcas do iogurte: _____

Marcas do suco integral 200ml: _____

Marcas do suco integral 01 litro: _____

O critério de julgamento: **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO SOBRE O VALOR DOS LANCHES.**

Declaramos que estamos de acordo com os seguintes itens:

- 1) No preço acima estão sendo considerados 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.

- 2) **Esta proposta tem validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias corridos.**
- 3) A proposta apresentada contempla todas as exigências formais, especificações e condições constantes no Termo de Referência e demais anexos.
- 4) O abaixo assinado declara estar ciente 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.

ANEXO III - AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

1. O Sesc em Minas, através de sua Equipe de Fiscalização, fará análise dos serviços, com a aplicação do QUADRO DE VISTORIA PARA AS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO, no intuito de verificar todos os serviços e normas técnicas para a atividade:

QUADRO DE VISTORIA PARA AS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO - LANCHONETE E FORNECIMENTO DE LANCHES					
ITENS		PONTUAÇÃO	AVALIAÇÃO		
ÁREAS DA COZINHA (ORGANIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO)			S	N	N.A
1	Área interna livre de objetos estranhos ou não utilizados na operação	2			
2	Higienização das áreas de produção e atendimento adequadas	3			
3	Produtos para higienização do ambiente (materiais e insumos de limpeza) disponíveis em número suficiente e adequados à operação	2			
4	Higienização dos equipamentos, mobiliários e utensílios adequada	3			
RESÍDUOS					
5	Lixeiras adequadas, em número suficiente e em bom estado de conservação, no interior do ambiente	2			
ARMAZENAMENTO					
6	Estoque e/ou despensa organizados	2			
7	Separação correta de produtos na cadeia fria (refrigeradores e freezers)	2			
8	Produtos de higienização e materiais descartáveis armazenados corretamente, em locais separados dos alimentos	2			
9	Produtos manipulados ou abertos com a devida identificação necessária e armazenados corretamente	3			
10	Registro da temperatura dos equipamentos realizado diariamente em planilhas	3			
11	Alimentos no prazo de validade adequados ao consumo	5			
FUNCIONÁRIOS					
12	Funcionários com apresentação e higiene pessoal adequadas	3			
13	Utilização de EPI adequados pelos funcionários no momento de suas funções	3			
14	Utilização de uniforme adequado, em bom estado e padronizado para as atividades	3			
15	Realização da capacitação periódica dos funcionários com registros	3			
16	Manter profissional Responsável Técnico na unidade	5			
PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS					
17	Manipulação dos alimentos a serem distribuídos realizada de acordo com o disposto em legislação vigente	3			
18	Utilização de produtos próprios/regulamentados para higienização de hortaliças, legumes e frutas	2			
19	Alimentos prontos para consumo mantidos nas temperaturas recomendadas	2			
FORNECIMENTO DE LANCHES					
20	As embalagens de bebidas e garrafas estão sendo entregues higienizadas	2			

21	Os ingredientes utilizados são de boa qualidade e procedência, embalados e rotulados adequadamente, com registro no órgão competente	2			
22	Os lanches possuem pesos adequados a descrição técnica, com embalagem e identificação correta	3			
23	As frutas são de boa qualidade e entregues conforme descrito no Termo de Referência	3			
24	Os produtos são transportados nas caixas adequadas, conforme Termo de Referência	2			
25	Os cupons de entrega estão preenchidos e disponibilizados conforme Termo de Referência	2			
ATENDIMENTO AO CLIENTE					
26	Apresentação geral dos alimentos de acordo com as técnicas culinárias e conforme determinado no TR	3			
27	Cardápio com preços dos produtos disponível de forma visível (em conformidade com Código do Consumidor)	3			
28	Coleta e acondicionamento adequado de amostra diária de todas as preparações produzidas	3			
LAUDOS E DOCUMENTAÇÕES					
29	Desinsetização realizada conforme periodicidade do TR, bem como existência de laudo comprobatório	3			
30	Limpeza de caixa de gordura realizada conforme periodicidade do TR, bem como existência de laudo comprobatório	3			
31	Presença de Manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs	3			
32	Manter Alvará Sanitário ou protocolo vigente	3			
33	Destinação correta do óleo de fritura, bem como existência de laudo comprobatório do recolhimento por empresa especializada	2			
34	FDS dos produtos químicos utilizados para limpeza disponíveis	2			
OUTROS					
35	Classificação na Avaliação de Desempenho de Fornecedores superior a 85 pontos	3			
36	Resposta do Plano de Ação realizada dentro do prazo estipulado (5 dias úteis após o recebimento do documento)	2			
37	Valores da cesta básica de produtos de acordo com a legislação vigente	3			
Pontuação total		100			

QUADRO 2 – PERCENTUAIS DE CLASSIFICAÇÃO		
Aplicações de percentuais	Definição	Acréscimo ao valor de cessão
Muito bom	0 - 30%	-
Bom	31 - 50%	Acréscimo de 5% no valor da cessão
Aceitável/Regular	51 - 70%	Acréscimo de 10% no valor da cessão
Não aceitável/Ruim	71 - 100%	Acréscimo de 15% no valor da cessão

2. Os Quadros 1 - Vistoria para as áreas de Alimentação e 2 – Percentuais de classificação dos Serviços - serão utilizados para identificação de irregularidades no decurso do contrato, e

balizarão tanto visitas técnicas de pontuação quanto as de orientação, podendo gerar, em todos os casos, abertura de *Não Conformidades* e/ou *Planos de Ação*.

3. O *Plano de Ação* gerado em decorrência de irregularidades deverá ser respondido formalmente, em formulário próprio, num prazo de 05 dias úteis a contar do recebimento, pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

4. O acréscimo no valor de cessão onerosa ocorrerá após a avaliação dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, mediante definição do **Quadro 2 – Percentuais de classificação dos Serviços** e conforme graduação apresentada acima.

5. Os acréscimos supracitados somente serão aplicados nas análises quadrimestrais do serviço, conforme citado neste Termo de Referência.

6. Percentuais acima de 71% de itens não conformes poderão levar à rescisão contratual.

ANEXO IV - CESTA DE PRODUTOS BÁSICOS

Os valores da cesta de produtos foram estipulados através de pesquisa de mercado realizada em estabelecimentos da cidade de Paracatu.

O cardápio mínimo não impede a empresa de incrementá-lo com outros itens para venda, considerando que é interessante que haja diversidade para agregar valor aos serviços prestados.

CESTA DE PRODUTOS BÁSICOS		
Produtos	Detalhamento	Preço máximo
Água Mineral sem gás	Garrafa de 500ml	R\$ 2,20
Cerveja	Latão de 473ml	R\$ 7,00
Pão de Queijo tamanho lanche	Peso médio 60g	R\$ 2,20
Refrigerante lata	Lata de 350ml	R\$ 4,20
Salgado simples	Peso médio 90g, tamanho lanche	R\$ 5,50
Suco natural copo	Copo de 300 ml	R\$ 8,00
Porção carne bovina e fritas	Peso médio de 500g (70% carne)	R\$ 52,90
Porção de fritas	Peso médio de 400g	R\$ 26,90
Prato executivo	Composição mínima: carboidrato, feijão, proteína, legume e salada Peso médio de 500g	R\$ 20,00
Prato feito	Exemplos: tropeiro, stroganoff, macarrão à bolonhesa Peso médio de 350g	R\$ 15,00
Refrigerante	Pet 2 litros Fanta, Guaraná®, Mate Couro, Coca Cola, Pepsi, Kuat, Sprite, Sukita	R\$ 10,00

*Tamanhos aproximados. Para produtos industrializados, caso haja adequação de embalagem, será considerado o tamanho alterado.

ANEXO V – LISTAGEM DE BENS PATRIMONIAIS

1.1 A CEDENTE/CONTRATANTE poderá disponibilizar os bens patrimoniais listados abaixo, mediante prévia avaliação do estado de conservação e funcionamento pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

1.2 Findando o contrato de cessão onerosa, todos os equipamentos deverão ser devolvidos pela empresa CESSIONÁRIA ao Sesc em Minas em adequado estado de conservação e funcionamento.

Unidade/área de origem		Espaço utilizado (destino dos bens)
SESC PARACATU		Lanchonete - Salão Social
Nº Patrimonial	Nome do Bem	
75641	Sanduicheira, Croydon Sac	
78664	Extrator de Sucos, Croydon	
117621	Refresqueira de 02 Bojos Cap.16 Lts., Begel	
165779	Refresqueira Refrig. em Inox, Bbs, 1/15	
165781	Estufa P/Salgados, Lisboa, Especial	
165784	Cortador de Frios em Inox, Bm 16Ns, Belmar	
173782	Freezer Vertical em Inox C/01 Porta, 60 X 168 X 64Cm, Cap. 300L, Brastemp, Fz 320I	
179725	Fogão Industrial A Gás C/04 Bocas, Grunox	
182653	Máquina de Fazer Gelo Cap. 20 Kg., Forn. A.R.&C	
182720	Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, Frilux	
182726	Mesa em Aço Inox 200 X 70 X 90Cm, Grunox	
182727	Mesa em Aço Inox 100 X 70 X 90Cm, Grunox	
182728	Mesa em Aço Inox 100 X 70 X 90Cm, Grunox	
182732	Estante/Prateleira em Inox, Grunox	
186497	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie	
186552	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie	
186659	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie	
Total de bens: 17		

Unidade/área de origem		Espaço utilizado (destino dos bens)
SESC PARACATU		Lanchonete - Bar da piscina
Nº Patrimonial	Nome do Bem	
47144	Mesa de Aço	
142278	Exaustor Biturbo, Suggar	
165782	Estufa P/Salgados, C/12 Bandejas, Lisboa, Especial	
165785	Fogão Industrial C/04 Bocas, Progas, Pmdi-400	
173781	Freezer Vertical em Inox C/01 Porta, 60 X 168 X 64Cm, Cap. 300L, Brastemp, Fz 320I	
182718	Carrinho Carga Plataforma Grunox	
182721	Sanduicheira e Chapa Elétrica Industrial, Croydon	
186558	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie	
186635	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie	
186638	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie	
Total de bens: 10		