

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

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

2. JUSTIFICATIVA

Trata-se de contratação de produção e fornecimento de lanches para a atividade técnica do Programa Educação (Colégio) da unidade do Regional Minas Gerais: Sesc Araxá. A atividade contemplada na presente licitação possui caráter continuado com estimativa de quantitativos pré-definidos ao longo do ano, sem possibilidades de alterações impactantes.

Os cardápios foram desenvolvidos de forma a garantir as necessidades calóricas dos alunos e em compatibilidade com a atividade técnica.

Os cardápios são compostos por produtos que em sua grande maioria serão fabricados pela própria CONTRATADA, objetivando a oferta de produtos mais saudáveis. As preparações são descritas de forma a garantir o consumo imediato após a entrega, em condições de higiene e temperatura adequadas. A média calórica foi baseada na Resolução nº 06 de agosto/2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Para a manipulação e produção dos lanches, as empresas CONTRATADAS devem cumprir rigorosamente todas as diretrizes técnicas para a área de alimentação, em conformidade com as Resoluções da ANVISA RDC 216, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e RDC 275, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, e outras pertinentes.

O Sesc Araxá conta com o Colégio que oferece o ensino infantil e fundamental, com a disponibilização de 694 vagas e oferta de lanches para as crianças. As atividades educacionais do Colégio Sesc ocorrem de forma contínua. O calendário escolar prevê atividades de fevereiro a dezembro, com recesso parcial nos meses de julho e dezembro. As atividades oferecidas pelo Sesc em Minas representam uma oportunidade única na vida dessas crianças, que irão desfrutar de um ensino de qualidade, diferenciado e de excelência. O objetivo do Sesc em Minas, além de oferecer ensino de alta qualidade com profissionais capacitados, é ajudar a transformar a realidade social dos alunos e, conseqüentemente, a de suas famílias.

O fornecimento de lanches visa atender aos alunos do Colégio, em conformidade com as diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar, bem como às diretrizes instituídas pela Portaria Interministerial nº 1010, de 08/05/2006, do Ministério da Saúde e Educação, promovendo assim uma alimentação saudável no ambiente escolar, através de ações de educação nutricional com a participação dos profissionais envolvidos no cotidiano escolar.

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

Os quantitativos de alunos foram estimados pela Gerência de Educação sendo baseados nos dias letivos, considerando o período de 12 (doze) meses.

3. ESPECIFICAÇÕES DOS LANCHES

3.1. O presente termo trata de 01 (um) tipo de lanche, sendo:

3.1.1. O lanche 1 terá previsão de atendimento de duas faixas (Faixa 1 e Faixa 2) que estarão descritas no item 5.1 – Medidas caseiras.

3.1.2. A separação do lanche em duas faixas se justifica pelas necessidades calóricas diferentes a serem oferecidas aos alunos (Ensino infantil – Faixa 1 e Ensino fundamental – Faixa 2).

4. LANCHES

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

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

4.2.1. CARDÁPIO - LANCHE

LANCHE - COLÉGIO SESC ARAXÁ				
Cardápio 1	Cardápio 2	Cardápio 3	Cardápio 4	Cardápio 5
Leite com achocolatado	Suco de polpa	Suco de Laranja	Leite com achocolatado	Suco de polpa
Bolo sabores	Pão Bisnaguinha 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 Polpa	Leite com achocolatado	Suco de laranja
Bolo sabores	Pão de queijo	Muffin salgado sabores	Pão francês com manteiga	Pão de forma com patê de frango 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 doce com manteiga	Biscoito caseiro sabores	Pão francês com requeijão	Bolo sabores
Fruta picada	Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta picada
Cardápio 16	Cardápio 17	Cardápio 18	Cardápio 19	Cardápio 20

Suco de polpa	Leite com achocolatado	Suco de laranja	Leite com achocolatado	Suco de polpa
Misto frio com pão de forma integral	Pão francês com manteiga	Esfirra de carne moída	Biscoito de queijo	Bolo sabores
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira
Cardápio 21	Cardápio 22	Cardápio 23	Cardápio 24	Cardápio 25
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 picada

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

4.2.1.2. 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 das crianças (estimativa: outubro).





4.2.1.3. As opções deverão ser definidas conforme o item **4.2.1.4 – 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, espetinhos, ou frutas divertidas/desenhadas onde deverá haver variedade na composição das preparações. As gramaturas devem seguir conforme o item 5.1 – Medidas caseiras.



4.2.1.4. CARDÁPIOS ESPECIAIS:


ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO	REFERÊNCIA APROXIMADA		IMAGENS (meramente ilustrativas)
		Lanche 01 – Faixa 01	Lanche 01 – Faixa 02	
Mini-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: 25 g Muçarela: 10g Requeijão cremoso: 10g Alface: 5g Tomate: 10g Hambúrguer: 25g</p>	<p>Pão: 50 g Muçarela: 15 g Requeijão cremoso: 15g Alface: 10g Tomate: 15g Hambúrguer: 35g</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. 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 60 gramas	Unidade de 80 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 60 gramas	Unidade de 80 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 e ovos. <u>Não sendo permitido</u> o uso de massa pronta. Deve possuir gotas de chocolate. Formato: cupcake.</p>	Unidade de 50g	Unidade de 70g	

4.3. COMPOSIÇÃO DO LANCHE


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

4.3.2. Descrição – Lanche 1:

ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO	IMAGENS (meramente ilustrativas)
Biscoito caseiro sabores	Produto composto basicamente por açúcar, farinha de trigo, leite, fermento, ovos, margarina e coco ou laranja. * As receitas podem ser adicionadas de outros ingredientes, desde que não descaracterize o produto. Deverão ser alternados os sabores a cada entrega: laranja e coco.	
Biscoito de polvilho	Assado, preparado basicamente com polvilho azedo, água, leite, ovos, óleo, sal e queijo, podendo ser adicionado de outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Formato circular ou em forma de U.	
Bisnaguinha semi-integral com recheio de manteiga	Bisnaguinha: composta basicamente de farinha de trigo, farinha de trigo integral, 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 e cenoura.	

Esfirra de carne moída	<p>Salgado assado, em formato triangular, recheado com carne moída magra, refogada e adicionada de outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O recheio deve ser distribuído até as extremidades do salgado. Todos os ingredientes do recheio devem estar agregados e possuir textura úmida.</p>	
Misto frio com pão de forma integral	<p>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. Não deve ser industrializado.</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>	

	Para o sabor de queijo deverá ser acrescido à massa dois tipos de queijo (muçarela, canastra, parmesão ou minas). Pode ser entregue em formato de <i>cupcake</i> ou pedaço retangular.	
Cookie de banana com chocolate	Massa a base de banana, cacau em pó, aveia, farinha de trigo, açúcar (se necessário), óleo e fermento em pó. Deve ser entregue em formato arredondado.	

BEBIDAS	
ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO
logurte	logurte líquido, pronto para beber, elaborado a partir de leite reconstituído e/ou leite integral, contendo: açúcar, preparado de frutas, espessantes, acidulante, conservantes, aroma artificial e outras substâncias permitidas. Sabores: morango, coco, vitamina de frutas. Não será aceita bebida láctea.
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. Excepcionalmente o açúcar poderá ser adicionado nos casos em que a fruta estiver com maior acidez.
Suco de polpa	Suco composto por polpa de frutas, água e açúcar, nas proporções recomendadas na tabela de medidas caseiras (item 5.1). Polpa: Produto não fermentado, não diluído, obtido da parte comestível da polpa das frutas. Sabores: abacaxi, acerola, caju, goiaba, pêssego, manga, maracujá, morango e uva.
Suco de laranja com cenoura	Suco de laranja produzido com o sumo da fruta in natura e acrescido de cenoura e água.

5. ORIENTAÇÕES GERAIS – LANCHE 1

5.1. MEDIDAS CASEIRAS

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

MEDIDAS CASEIRAS E GRAMATURA		
Preparações		

	Lanche 01 - Faixa 01 Educação infantil	Lanche 01 - Faixa 02 Ensino Fundamental
Biscoito caseiro sabores	2 unidades de 20g cada	3 unidades de 20g cada
Biscoito de polvilho assado	2 unidades de 25g cada	3 unidades de 25g cada
Bolos	Pedaço de 40g	Pedaço de 60g
Esfirra de carne moída	Unidade de 50g	Unidade de 70g
Misto frio com pão de forma integral	1 fatia de pão de forma integral partida ao meio, recheio de 10g de presunto e 10g de muçarela	2 fatias de pão de forma integral, recheio de 15g de presunto e 15g de muçarela
Pão Bisnaguinha com manteiga	2 unidades de 20g cada 1 Colher de sobremesa de manteiga (8g)	2 unidades de 20g cada 1 colher de sobremesa nivelada (10g) de manteiga
Pão de forma com patê de frango e cenoura	1 fatia de pão de forma partida ao meio, com recheio de patê de frango (15g de frango e 10g de requeijão e 5g de cenoura ralada)	2 fatias de pão de forma, recheio de patê de frango (20g de frango e 15g de requeijão e 10g de cenoura ralada)
Pão de queijo/Biscoito de queijo	3 unidades coquetel (20g cada)	3 unidades coquetel (20g cada)
Pão doce com requeijão	Unidade de 25g de pão Colher de sopa rasa (10g) de requeijão	Unidade de 50g de pão 1 colher de sopa cheia (25g) de requeijão
Pão doce com manteiga	Unidade de 25g de pão Colher de chá (5g) de manteiga	Unidade de 50g de pão 1 colher de sobremesa (10g) de manteiga
Pão francês com manteiga	Unidade de 25g de pão Colher de chá rasa (5g) de manteiga	Unidade de 50g de pão Colher de chá cheia (10g) de manteiga
Pão Francês com requeijão	Unidade de 25g 1 colher de sopa (10g) de requeijão	Unidade de 50g 1 colher de sopa (25g) de requeijão
Pão Francês com muçarela	Unidade de 25g de pão Fatia de 15g de muçarela	Unidade de 50g de pão Fatia de 20g de muçarela
Mini pizza caseira de frango com muçarela	Unidade de 50g	Unidade de 70g
Muffin Salgado	Unidade de 50g	Unidade de 70g
Cookies de banana com chocolate	2 unidades (20g) cada	3 unidades (20g) cada
BEBIDAS		

logurte	Embalagem de 90 g	
Leite com achocolatado	140ml de leite e 5g de achocolatado	160ml de leite e 8g de achocolatado
Suco de laranja com cenoura	120ml de suco de laranja, 30 ml de suco de cenoura, 6g de açúcar	140ml de suco de laranja, 40 ml de suco de cenoura, 7g de açúcar
Suco de laranja	150 ml de suco de laranja	180 ml de suco de laranja
Sucos de Polpa com açúcar	150ml de suco (50g de polpa 100ml de água) 5g de açúcar	180ml de suco (60g de polpa 120ml de água) 7g de açúcar
FRUTAS INTEIRAS		
PARA TODAS AS FAIXAS		
Banana prata	55 gramas	
Goiaba	170 gramas	
Maçã	130 gramas	
Mexerica	100 gramas	
Ameixa	90 gramas	
Pêssego	90 gramas	
Pera	110 gramas	
FRUTAS FRACIONADAS		
	Lanche 01 - Faixa 01	Lanche 01 - Faixa 02
Abacaxi	50 gramas	60 gramas
Kiwi	50 gramas	60 gramas
Melancia	50 gramas	60 gramas
Melão	50 gramas	60 gramas
Mamão havaí	50 gramas	60 gramas
Manga	50 gramas	60 gramas
Uva sem caroço	50 gramas	60 gramas

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

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

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

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

5.5. Não serão aceitos produtos industrializados e fora dos padrões de manipulação, exceto para o item *iogurte*.

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

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

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

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

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

- Para a composição dos lanches, deverá ser observada a safra e entressafra das frutas, disponível em <http://www.ceasaminas.com.br/informacoesnutricionaisgeral.asp>.
- Deve haver rodízio entre as frutas pré-determinadas para evitar a repetição. O rodízio das frutas deverá ocorrer de forma a garantir que não haja repetição das opções durante a semana. Devem ser entregues as frutas definidas no item *Medidas Caseiras*, de acordo com suas características e gramaturas específicas. Outras frutas poderão ser ofertadas nos cardápios, desde que previamente sinalizadas ao fiscal e gestor do contrato, para aprovação.
- As frutas deverão ser embaladas individualmente, nas porções especificadas per capita, envoltas em plástico filme transparente (frutas inteiras) ou potes plásticos com tampa (frutas fracionadas), selados, limpos, atóxicos, não violados e resistentes às condições previstas de transporte e armazenamento e que confira ao produto a proteção necessária.

c) **Bebidas** – Sucos e leite: deverão ser acondicionados em garrafas térmicas, em temperatura de refrigeração (entre 7 e 10°C);

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



d) Iogurtes:

- Para o item iogurte não será permitida a entrega de bebida láctea.
- Deverão ser entregues com validade mínima de 30 dias.
- Deverão ser entregues em embalagem individual e original, constando em seu rótulo informações como: nome do produto, marca comercial, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, identificação de lote, conteúdo líquido, informação nutricional, razão social, endereço completo e CNPJ da empresa.

6. PADRONIZAÇÃO DE ALIMENTOS

6.1. Os insumos alimentícios devem:

- 6.1.1.** Ser de boa qualidade e procedência, produzidos com matérias-primas adequadas;
- 6.1.2.** Ser atendidos nos pesos e/ou porções especificadas, assegurando o referido padrão e preservando as particularidades desses;
- 6.1.3.** Apresentar, no ato da entrega, produtos com data de validade compatíveis para o consumo;
- 6.1.4.** Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, produtos que não atendam aos padrões estabelecidos, conforme especificações técnicas contidas neste Termo de Referência, cabendo ao Sesc Minas Gerais aplicar as penalidades previstas no Contrato.

7. COLETA DE AMOSTRAS

- 7.1.** A empresa deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e manter Manual de Boas Práticas de Fabricação periodicamente atualizado.

7.2. A CONTRATADA deverá reservar amostra dos alimentos servidos diariamente e mantê-las em guarda, em refrigeração ou congelamento, por, no mínimo, 72 horas. Caso o Sesc em Minas verifique na visita de inspeção que a coleta de amostras não está sendo realizada poderão ser aplicadas as penalidades cabíveis.

7.3. Quando o Sesc julgar necessário e em caso de incidência de duas ou mais pessoas com estado de toxinfecção alimentar, será solicitado a apresentação de laudo microbiológico dos produtos, conforme Legislação Vigente RDC – 12/01 – ANVISA/MS. Cabe destacar, que os laudos deverão ser provenientes de laboratórios que utilizem as metodologias oficiais e que as citem nos referidos laudos. Os custos das análises deverão ser arcados pela CONTRATADA.

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

8. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

8.1. A CONTRATADA deverá possuir profissional responsável técnico, com curso básico de Manipulador de Alimentos (carga horária mínima de 40 horas, comprovadas por certificado emitido por empresas qualificadas para tal), para responder por todo o processo operacional, garantindo a qualidade higiênico-sanitária desde a produção dos lanches até a distribuição do produto.

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

9. VISITAS TÉCNICAS AOS LOCAIS DE PRODUÇÃO

9.1. A CONTRATANTE irá realizar visitas técnicas não agendadas aos espaços de produção da empresa CONTRATADA, após a contratação, para apoio, orientação e fiscalização do cumprimento das obrigações, conforme legislação vigente.

9.2. Na visita técnica, será aplicado o *Check list* de Verificação de todos os serviços e normas técnicas para a atividade, conforme **Anexo – Check List**. Tal verificação será utilizada como parâmetro na Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Relatório de Fiscalização, da CONTRATADA, realizada mensalmente pelo fiscal do contrato, e para análise da qualidade dos serviços.

10. FORMA DE SOLICITAÇÃO, ENTREGA E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

10.1. SOLICITAÇÃO DOS LANCHES

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

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

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

10.2. ENTREGA DOS LANCHES

10.2.1. A entrega deverá ocorrer na unidade do Sesc em Minas, conforme endereço abaixo:

ENDEREÇO DE ENTREGA	
SESC ARAXÁ	
UNIDADE	ENDEREÇO
Sesc Araxá	Rua Dr. Edmar Cunha, 150, Bairro Santa Terezinha - Araxá/MG

10.3. Horários de entrega:

10.3.1. Os horários de entrega deverão ser alinhados com a Unidade.

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

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

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

UNIDADE	ATIVIDADE	SERVIÇO	PERIODICIDADE DE ENTREGA
Sesc Araxá	Colégio	Lanche 1 (Faixa 1 e Faixa 2)	2x/dia

10.6. A CONTRATADA deverá apresentar a cada entrega, recibo contendo os dados da empresa, itens entregues, quantitativo fornecido, valor unitário e total da entrega do dia. Este deverá ser assinado pelo entregador e responsável pelo recebimento na unidade, com a hora da entrega e arquivado para conferência mensal, para fins de pagamento da nota fiscal.

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

10.8. O recebimento definitivo acontecerá após a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes do Edital e proposta, e sua consequente aceitação, ocorrerá em até 3 (três) horas após o recebimento provisório.

10.8.1. Caso seja verificada alguma inconformidade nos produtos entregues, a CONTRATADA será acionada no prazo do recebimento definitivo para realização dos ajustes necessários (alteração do recibo, nos casos de quantidades equivocadas, troca, substituição de produtos e outras situações que eventualmente ocorram).

11. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

11.1. Os lanches deverão ser transportados em veículo fechado e em condições que preservem as características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas dos alimentos, conforme princípios básicos descritos na Resolução da ANVISA nº 216/2004 e de acordo com a legislação da vigilância municipal;

11.2. As caixas a serem utilizadas para o transporte dos alimentos devem ser plásticas atóxicas com tampa para transporte das preparações, frutas, e iogurtes, as bebidas deverão ser transportadas em garrafas térmicas, conforme item 5.8. As garrafas e caixas devem ser recolhidas na próxima entrega ou no dia seguinte. Os produtos deverão ser transportados separados por tipo (alimento, bebida e fruta). As caixas deverão ser identificadas com o respectivo conteúdo e quantidade.

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

11.4. As caixas de transporte e garrafas térmicas deverão ser disponibilizadas em adequado estado de conservação, aptas para uso durante o transporte e distribuição dos alimentos.

11.5. Os lanches deverão ser transportados de forma adequada, não danificando, alterando ou comprometendo a qualidade dos produtos ofertados, além de seguir as características de cada alimento.

12. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado de acordo com a data de emissão da nota fiscal de produtos, seguindo os seguintes critérios após o atesto da nota fiscal:

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

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

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

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

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

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

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

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

No caso de entrega ou recebimento parcial do lanche, os valores pagos deverão ser proporcionais ao valor unitário dos itens. Cada item que compõe o lanche tem mesmo peso de proporcionalidade em relação ao todo, portanto, será pago o percentual dos itens entregues/recebidos. **Exemplo:** A unidade de medida é um lanche, composto por 1 bolo de chocolate e 1 suco de polpa. Caso não seja recebido o bolo de chocolate, a CONTRATADA receberá o valor correspondente apenas ao suco de polpa (50% do valor unitário).

13. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

13.3. A CONTRATADA deverá atender aos regulamentos técnicos de Boas Práticas de Fabricação e/ou Manipulação de Alimentos e aos Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme legislação vigente.

13.4. A CONTRATADA deverá assumir inteira responsabilidade pela higiene e qualidade na prestação dos serviços, inclusive todos os ônus, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, licenças, alvarás e outras despesas concernentes à execução dos serviços.

13.5. Durante a vigência contratual, a empresa deverá manter o Alvará Sanitário e de Localização do local de produção devidamente regularizados. Os documentos serão verificados ao longo da contratação de forma contínua.

14. SUBCONTRATAÇÃO

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

15. VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

16. PENALIDADES

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

17. LEGISLAÇÃO PERTINENTE

17.1. Todos os produtos devem seguir as seguintes normas:

17.1.1. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;

17.1.2. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003;

17.1.3. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional obrigatória de alimentos embalados. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003;

17.1.4. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC, nº 259, de 20 de setembro de 2002;

17.1.5. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC, nº 275, de 21 de outubro de 2002;

17.1.6. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Estabelece o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC, nº 12, de 02 de janeiro de 2001;

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

17.1.8. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n.º 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas na Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura, 1997.

18. PROPOSTA

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

18.2. No **ANEXO – MODELO DE PROPOSTA** deverá ser informada a marca para o item iogurte.

19. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

19.1. Comprovação de aptidão para fornecimento de lanche ou similar, compatível em características com o objeto da licitação, por meio de apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento de no mínimo 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo total do lote ¹ 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.

20. DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES

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

21. FISCALIZAÇÃO

21.1. Sem prejuízo ou dispensa das obrigações do licitante vencedor, o Sesc Minas exercerá ampla supervisão, controle e fiscalização sobre a execução do contrato, através de equipe própria de prepostos seus, devidamente credenciados, ou empresa contratada.

¹ A exigência de atestado de capacidade técnica auxilia na avaliação e seleção de empresa apta ao fornecimento do objeto. O percentual solicitado, do prazo e quantitativo, contemplam 25% do objeto total da contratação, em conformidade com o entendimento do TCU e sem restringir a ampla participação de licitantes.

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

Assim, a solicitação do atestado de capacidade técnica com comprovação de 25% do quantitativo e o período mínimo de 3 meses, demonstra que a empresa já operou e executou os serviços auxiliando na garantia do cumprimento das obrigações contratuais.

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

22. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

22.1. Menor preço por lote.

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

23. GESTOR DO CONTRATO

23.1. Gerente de Saúde

ANEXO II – CHECK LIST

CHECK LIST DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS – PRODUÇÃO, MANIPULAÇÃO E ENTREGA DE LANCHES			
ITEM	ASPECTOS GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO	SIM	NÃO
1	A cadeia fria onde os produtos são armazenados está limpo, em temperatura adequada e com volume de produtos de acordo com a capacidade do equipamento.		
2	As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e as operações de higienização são realizadas com frequência que garante a manutenção dessas condições.		
3	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento estão em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.		
4	O estoque/despensa é mantido organizado e limpo.		
5	Os manipuladores apresentam higiene corporal adequada, sem uso de adornos, cabelos totalmente cobertos, sem barba ou bigode e unhas curtas sem esmalte e limpas.		
6	Os manipuladores utilizam uniformes completos e adequados para as atividades executadas, em bom estado de conservação e higienicamente limpos.		
7	São usados somente produtos de higiene aprovados por órgãos competentes e estão corretamente identificados.		
8	As embalagens das bebidas estão sendo entregues higienizadas.		
QUALIDADE			
9	Os ingredientes utilizados são de boa qualidade e procedência, embalados e rotulados adequadamente com registro do órgão competente.		
10	A desinfecção do hortifruti é realizada conforme legislação vigente e com produtos registrados no Ministério da Saúde.		
11	É realizada a guarda de amostras dos produtos manipulados conforme legislação vigente.		
12	Os alimentos estão em conformidade com prazo de validade.		
13	Os lanches possuem pesos adequados a descrição técnica, com embalagem e identificação correta.		
ENTREGA			
14	As frutas são de boa qualidade e são entregues conforme descrito no termo de referência.		
15	Os produtos que compõem os lanches são embalados e identificados conforme termo de referência.		
16	O veículo utilizado é revestido de material adequado e em bom estado de conservação e limpeza adequada, conforme RDC 216/2004 e legislação do município.		
17	Os produtos são transportados de forma a evitar a contaminação (caixas plásticas com tampa, separados por tipo).		
DOCUMENTAÇÃO			
18	No local há responsável técnico devidamente registrado e capacitado em boas práticas.		
19	A empresa possui Manual de Boas Práticas de Fabricação adequado e atualizado.		
20	É realizado o controle Integrado de Pragas a cada 6 meses, no mínimo.		
21	É disponibilizado, a cada entrega, cupom fiscal contendo: dados da empresa, descritivo do lanche e quantitativo fornecido.		
TOTAL			
Assinatura do responsável pela Avaliação		Assinatura do responsável pela contratada	

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA

LOTE 01			
ITEM	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Lanche 1 – Faixa 1	48.608		
Lanche 1 – Faixa 2	101.990		
TOTAL:			R\$

Marca do iogurte: _____

OBSERVAÇÕES:

Declaramos que estamos de acordo com os seguintes itens:

- No preço acima estão inclusos todos os impostos, seguros, taxas, frete, transporte, todas as despesas com materiais, equipamentos, mão-de-obra, encargos sociais, transportes, ferramentas, equipamentos auxiliares, instalações, seguros e demais encargos e/ou quaisquer despesas necessários à perfeita execução de todos os serviços.
- A Proposta apresentada contempla todas as exigências formais, especificações e condições constantes no Termo de Referência.**
- Esta proposta tem validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias.
- O abaixo assinado declara estar ciente de todas as cláusulas do Termo de Referência e de que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o Sesc em Minas decida não o contratar.

.....de.....de

(Assinatura/nome do representante legal da empresa)

OBSERVAÇÃO: Este documento deverá ser preenchido preferencialmente em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal. Quando não for em papel timbrado, deverá constar o carimbo com CNPJ dessa empresa.