

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

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

2. JUSTIFICATIVA

Trata-se de contratação de produção e fornecimento de lanches para as atividades técnicas referente aos Programas: Educação (Colégio), Ação Social (Rede Sesc, Sesc +60 e Na Real) e Lazer (Miniférias) a serem desenvolvidas na Unidade do Sesc Contagem. As atividades contempladas na presente licitação possuem caráter continuado com estimativa de quantitativos pré-definidos ao longo do ano, sem possibilidades de alterações impactantes.

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

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

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

irão desfrutar de um ensino de qualidade, diferenciado e de excelência. O objetivo do Sesc em Minas, além de oferecer ensino de alta qualidade, com profissionais capacitados, é ajudar a transformar a realidade social dos alunos e, conseqüentemente, a de suas famílias.

O Rede Sesc é um projeto contínuo, no qual são realizadas reuniões mensais com a presença de articuladores sociais, representantes do terceiro setor e instituições de interesse público, com o objetivo de facilitar a articulação com as comunidades e favorecer as ações comunitárias.

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

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

A Miniférias é uma atividade Sistemática que tem por finalidade proporcionar lazer e entretenimento a crianças e adolescentes por meio de atividade recreativas, educativas, lúdicas, esportivas e culturais. É tradicionalmente realizada nas dependências das unidades do Sesc em Minas durante o período das férias escolares, geralmente na segunda quinzena do mês de janeiro com a possibilidade de realização de uma semana em julho. A atividade oportuniza a crianças de 4 (quatro) a 12 (doze) anos momentos de entretenimento e lazer.

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

Os quantitativos de alunos foram estimados pela Gerência de Educação sendo baseados nos dias letivos e o quantitativo total de vagas disponíveis. Para as Gerência de Ação Social e Gerência de

Lazer foram consideradas as estimativas de público a ser atendido nas atividades. O período de atendimento considerado foi de 12 (doze) meses.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS LANCHES

3.1. O presente termo trata de 6 (seis) tipos de lanche, sendo:

3.1.1. **Lanche 1 (Faixa 01 e Faixa 02)** – atenderá alunos do Colégio.

3.1.2. **Lanche 2** - atenderá atividades do Rede Sesc.

3.1.3. **Lanche 3** – atenderá os encontros do Sesc +60.

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

3.1.5. **Lanche 5** – atenderá as atividades do Na Real.

3.1.6. **Lanche 6** – atenderá as atividades da Miniférias.

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

4. CARDÁPIOS

4.1. CARDÁPIO - LANCHE 1 (COLÉGIO)

LANCHE 1 COLÉGIO				
Cardápio 1	Cardápio 2	Cardápio 3	Cardápio 4	Cardápio 5
Leite com achocolatado	Suco de Polpa	Suco de laranja	Frapê de maracujá	Suco de polpa
Bolo sabores	Bisnaguinha semi-integral com manteiga	Pão francês com requeijão	Pão doce com manteiga	Mini pizza caseira de frango com muçarela
Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta picada	Fruta inteira
Cardápio 6	Cardápio 7	Cardápio 8	Cardápio 9	Cardápio 10
Leite achocolatado	Suco de polpa	Suco de polpa	Leite com achocolatado	Suco de laranja
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 de polpa	Leite com achocolatado	Suco de polpa	logurte	Suco de laranja
Biscoito de polvilho assado	Pão caseiro com manteiga	Rosquinha caseira 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 de polpa	Suco de polpa com leite	Suco de laranja	Leite com achocolatado	Suco de polpa
Misto frio com pão integral	Pão francês com manteiga	Torta de frango com milho verde	Biscoito de queijo	Bolo sabores
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta inteira
Cardápio 21	Cardápio 22	Cardápio 23	Cardápio 24	Cardápio 25
logurte	Suco de polpa	Suco de polpa	Suco de laranja com cenoura	Leite
Pão de queijo caseiro	Cookie de banana com chocolate	Pão de batata com requeijão	Pão francês com muçarela	Broa de fubá
Fruta picada	Salada de frutas	Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta picada

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

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

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

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





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

4.1.3.1.2. 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 6.1 – Medidas caseiras.

4.1.3.1.3. Os espetinhos deverão ser embalados em plástico próprio para alimentos e de forma que não prejudique a preparação.



4.1.4. 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	

4.2. CARDÁPIO - LANCHE 2 (REDE SESC)

LANCHE 2 REDE SESC		
ITENS	MEDIDAS CASEIRAS (PER CAPITA)	FORMA DE APRESENTAÇÃO
Café	100 ml	Entregue em garrafa de inox
Suco de caixinha (Uva, pêssago, laranja e maracujá)	200 ml	Entregue em embalagem original TetraPak de 01 litro.
Pão de queijo coquetel	4 unidades por pessoa (20 a 30 gramas cada)	Entregues em embalagem plástica com tampa
Bolo sabores (limão, chocolate, cenoura, fubá e formigueiro)	1 fatia por pessoa (60 gramas)	Entregues em embalagem plástica com tampa
DESCARTÁVEIS		
TIPO	QUANTIDADE	
Copo 50 ml	2 unidades	
Copo 200 ml	2 unidades	
Mexedor de plástico	01 unidade	
Sachê de adoçante	02 unidades	
Sachê de açúcar	02 unidades	
Guardanapo	02 unidades	

4.2.1.1. O lanche 2 é composto por 1 cardápio.

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

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

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

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

4.3. CARDÁPIO – LANCHE 3 (REUNIÃO SESC +60)

LANCHE 3 LANCHE REUNIÃO SESC + 60		
ITENS	MEDIDAS CASEIRAS (PER CAPITA)	FORMA DE APRESENTAÇÃO
Café sem açúcar	100 ml	Entregue em garrafa de inox
Suco de caixinha (Uva, pêssego, laranja e maracujá)	200 ml	Entregue em embalagem original TetraPak de 01 litro.
Pão de queijo coquetel	2 unidades por pessoa (20 a 30 gramas cada)	Entregues em embalagem plástica com tampa
Salgados variados (no mínimo 01 tipo frito e 01 tipo assado)	4 unidades por pessoa (30 gramas cada)	Entregues em embalagem plástica com tampa
Bolo simples sabores (limão, chocolate, cenoura, fubá e formigueiro)	1 fatia por pessoa (60 gramas)	Entregues em embalagem plástica com tampa
DESCARTÁVEIS		
TIPO		QUANTIDADE
Copo 50 ml		2 unidades
Copo 200 ml		2 unidades
Mexedor de plástico		01 unidade
Sachê de adoçante		02 unidades
Sachê de açúcar		02 unidades
Guardanapo		05 unidades

4.3.1.1. O lanche 3 é composto por 1 cardápio.

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

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

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

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

4.4. CARDÁPIO – LANCHE 4 (ENCONTROS DE SOCIALIZAÇÃO – SESC +60)

LANCHE 4 ENCONTROS DE SOCIALIZAÇÃO – SESC +60		
ITENS	MEDIDAS CASEIRAS (PER CAPITA)	FORMA DE APRESENTAÇÃO
Bolo de aniversário – recheado e com cobertura (Limão, chocolate, doce de leite, chantilly e outros sabores que deverão ser previamente alinhados)	1 fatia por pessoa (120 gramas)	Entregue inteiro em embalagem plástica com tampa
Suco de caixinha (Uva, pêssago, laranja e maracujá)	200 ml	Entregue em embalagem original TetraPak de 01 litro.
DESCARTÁVEIS		
Copo 200 ml		2 unidades
Guardanapo		2 unidades

4.4.1.1. O lanche 4 é composto por 1 cardápio.

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

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

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

4.5. CARDÁPIO – LANCHE 5 (NA REAL)

LANCHE 5 NA REAL	
Cardápio 1	Cardápio 2
Suco integral	Suco integral
Bolo Sabores	Mini pizza caseira de frango com muçarela
Fruta inteira	Fruta picada
Cardápio 3	Cardápio 4
Suco integral	Suco integral

Pão de forma com patê de frango e cenoura	Pão francês com requeijão
Fruta picada	Fruta inteira
Cardápio 5	Cardápio 6
Suco integral	Suco integral
Torta de carne moída com legumes	Bolo sabores
Fruta picada	Fruta inteira
Cardápio 7	Cardápio 8
Suco integral	Suco integral
Misto frio com pão de forma integral	Esfirra de carne moída
Fruta inteira	Fruta picada
Cardápio 9	Cardápio 10
Suco integral	Suco integral
Pão de queijo	Pão caseiro com manteiga
Fruta picada	Fruta inteira

4.5.1. O **Lanche 5** contém 10 opções de cardápio, que deverão ser seguidos rigorosa e sequencialmente.

4.5.2. Se necessário e de acordo com a necessidade de atendimento das oficinas, a **CONTRATANTE** poderá solicitar a repetição dos cardápios na semana. Exemplo: servir em dois dias o cardápio 1.

4.5.3. Para as oficinas itinerantes, a Unidade poderá escolher uma das 10 opções de cardápio para entrega.

4.6. CARDÁPIO – LANCHE 6 (MINIFÉRIAS)

LANCHE 6 MINIFÉRIAS				
Cardápio 1	Cardápio 2	Cardápio 3	Cardápio 4	Cardápio 5
Suco integral	Suco integral	Suco integral	Suco integral	Suco integral
Bolo de chocolate	Misto frio com pão de forma integral	Pão de queijo	Pão francês com requeijão	Esfirra de carne moída
Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta inteira
Cardápio 6	Cardápio 7	Cardápio 8	Cardápio 9	Cardápio 10
Suco integral	Suco integral	Suco integral	Suco integral	Suco integral

Biscoito de queijo	Torta de carne moída com legumes	Pão doce com manteiga	Bolo de cenoura	Mini pizza de frango com muçarela
Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta inteira	Fruta inteira

4.6.1. O Lanche 6 contém 10 opções de cardápio, que deverão ser seguidos rigorosa e sequencialmente.







5. COMPOSIÇÃO DOS LANCHES 1, 5 E 6

5.1.1. Os produtos a serem entregues para compor os lanches deverão se ater às descrições abaixo. **Deverão ser produzidos pela CONTRATADA e manipulados diariamente** para entrega, conforme receituário padrão. Os tamanhos, quantidades e gramaturas deverão ser consultados no item 6.1 – *Tabela de Medidas Caseiras*.

5.1.2. Descrição – Lanche 1, 5 e 6:

ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO	IMAGENS (meramente ilustrativas)
Rosquinha caseira sabores	Produto composto basicamente por açúcar, farinha de trigo, leite, fermento, ovos, margarina, coco, laranja e maracujá. * As receitas podem ser adicionadas de outros ingredientes, desde que não descaracterize o produto. A massa deve ser leve e macia. Deverão ser alternados os sabores a cada entrega: laranja, coco e maracujá. Formato circular ou em palitos.	
Biscoito de polvilho	Assado, preparado basicamente com polvilho azedo, água, leite, ovos, óleo, sal e queijo, podendo ser adicionado de outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Formato circular ou em forma de U.	
Bisnaguinha semi-integral com recheio de manteiga	Bisnaguinha: composta basicamente de farinha de trigo, açúcar, óleo de soja, sal, fermento biológico e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Peso médio de 20 gramas por unidade. Formato: cilíndrico. Manteiga: produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.	

Bolos sabores	<p>Bolos fabricados com produtos de boa qualidade, não sendo permitido 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.</p>	
Broa de fubá	<p>Broa de fubá: Composição básica: fubá, açúcar, queijo, coco ralado (opcional), leite, ovos, fermento. Deve ser entregue em formato retangular.</p>	
Muffin integral	<p>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.</p>	
Esfirra de carne moída	<p>Salgado assado, em formato triangular, recheado com carne moída magra, refogada e adicionada de outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O recheio deve ser distribuído até as extremidades do salgado. Todos os ingredientes do recheio devem estar agregados e possuir textura úmida.</p>	
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. Recheio: Presunto - Produto carne industrializado sem capa de gordura. A carne deve ser firme e úmida, sem manchas amarelas ou verdes. Muçarela – Queijo de massa filada, fabricado com leite pasteurizado. Deve conter cheiro e sabor de leite, textura firme e sem buracos.</p>	

Pão de forma com patê de frango e cenoura	<p>Pão de forma recheado com patê de frango temperado. O recheio deve ser aplicado à toda extensão do pão</p> <p>Pão de forma: massa fermentada, com poros finos e casca fina e macia. A gramatura do pão deve ser de aproximadamente 25g por fatia e o formato padrão.</p> <p>Recheio: patê de frango, feito com requeijão cremoso, frango desfiado e temperado (sal, alho, colorífico e cebola), na proporção de 50% de frango desfiado e 50% requeijão com cenoura.</p>	
Pão de queijo / Biscoito de queijo	<p>Composto basicamente por polvilho, leite, ovos, óleo, sal e queijo canastra, curado ou meia cura.</p> <p>Formato: Biscoito de queijo: Palito ou meia lua Pão de queijo: Redondo</p>	
Pão doce com 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 de batata com requeijão cremoso	<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. 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>	

BEBIDAS – LANCHES 1, 5 E 6	
ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO
logurte	logurte líquido, pronto para beber, elaborado a partir de leite reconstituído e/ou leite integral, contendo: açúcar, preparado de frutas, espessantes, acidulante, conservantes, aroma artificial e outras substâncias permitidas. Sabores: morango, coco, vitamina de frutas. Embalagem de 90 gramas (percentual de variação: 5%). 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.
Leite puro	Leite de vaca, sem adulterações, integral, constituído, basicamente, de lactose, gordura, proteínas e sais minerais.
Suco de laranja	Suco de laranja produzido com o sumo da fruta in <i>natura</i> , sem adição de água, produzido com laranjas de primeira qualidade, com grau de amadurecimento adequado ou Suco de laranja integral pasteurizado, sem conservantes e não fermentado. Excepcionalmente o açúcar poderá ser adicionado nos casos em que a fruta estiver com maior acidez.
Suco de polpa	Suco composto por polpa de frutas, água e açúcar, nas proporções recomendadas na tabela de medidas caseiras (item 6.1). Polpa: Produto não fermentado, não diluído, obtido da parte comestível da polpa das frutas. Sabores: abacaxi, acerola, caju, goiaba, pêssego, manga, maracujá, morango e uva.
Suco de polpa com leite	Bebida composta de: leite integral, polpa integral ou fruta: morango ou açaí (sem guaraná) e açúcar.
Suco de laranja com cenoura	Suco de laranja produzido com o sumo da fruta in <i>natura</i> e acrescido de cenoura e água.
Frapê de maracujá	Bebida composta de: leite integral, maracujá (polpa integral ou fruta) e açúcar. Composição média: 75% de leite e 25% de maracujá e açúcar.
Suco de caixinha integral (Lanche 5 e 6)	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 isento de açúcar, corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos idênticos ao natural e aromatizantes artificiais. Embalagem primária: caixa Tetra Pak longa vida de 200 ml com canudo embalado. Sabores: pêssego, uva, maçã, morango, goiaba e laranja. Não será aceito Néctar de frutas.

5.1.3. Descrição – Lanche 2, 3 e 4:

LANCHE 2, 3 E 4		
Item	Descrição	Per capita
Bolo de aniversário	Bolos fabricados com produtos de boa qualidade, <u>não sendo permitido</u> o uso de massa pronta. Recheio – sugestões: doce de leite, ganache de chocolate ao leite, mousse de limão, geleia de morango, creme de leite ninho. O recheio deve estar presente em toda extensão do bolo. Cobertura - sugestões: chantilly, chocolate, mousse de limão. Deve ser entregue inteiro.	01 fatia de peso aproximado 120g cada.

Bolo sabores	Bolos fabricados com produtos de boa qualidade, <u>não sendo permitido</u> 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.	1 fatia por pessoa (60 gramas)
Pão de queijo	Tamanho coquetel, macio, fresco e assado uniformemente. Composição: Polvilho azedo; fécula de mandioca ou polvilho doce; sal; manteiga; óleo de soja, milho ou canola; leite integral; ovo; queijo minas e/ou queijo canastra.	04 unidades de peso aproximado 20g a 30g cada
Salgados variados	Salgados fabricados com produtos de qualidade, com receita padrão para cada tipo, variando entre assados e fritos. <u>Opções:</u> Empada de frango, esfirra de carne, coxinha de frango, quibe, entre outros.	4 unidades por pessoa (30 gramas cada)
Sucos	Suco industrializado, apresentação pronto para beber, à base de água e polpa de fruta em sua composição. Sabores: uva, pêssego, laranja e maracujá. Forma de apresentação: embalagem Tetra Pak de 1000 ml lacrada. Deve ser entregue refrigerado. Deverão ser atendidos também em versões <i>light</i> , caso seja solicitado. *A cada entrega deverá ser fornecido no mínimo dois sabores.	200 ml
Café	Café coado sem adição de açúcar. Deve ser entregue em garrafa térmica.	100 ml
Sachês	Açúcar: Refinado, granulado. Sachê individual de no mínimo 5g. Adoçante: Aspecto físico pó fino branco, a base de sucralose. Sachê individual de no mínimo 5g.	Mínimo de 02 unidades de cada per capita
Insumos descartáveis	Copo de 200 ml: Descartável, confeccionado em resina termoplástica translúcida com capacidade de 200 ml. Copo de 50 ml: Descartável, confeccionado em resina termoplástica translúcida com capacidade de 50 ml. Devem ser homogêneos, isentos de bolhas, rachaduras, deformações, bordas afiadas ou rebarbas. Guardanapo: De papel interfolhado branco, medindo aproximadamente 20x22, com boa capacidade de absorção, sem furos ou sujidades, fabricados c/ papel 100% fibras naturais virgens, branco. Mexedor de café: Produto descartável plástico resistente não tóxico, transparente, tamanho aproximado de 9 cm.	Mínimo de 02 unidades de cada per capita

6. ORIENTAÇÕES GERAIS

6.1. MEDIDAS CASEIRAS (Lanche 1 - faixa 1 e faixa 2, 5 e 6)

6.1.1. As entregas dos itens dos Lanche 1. 5 e 6 deverão seguir as gramaturas descritas a seguir:

MEDIDAS CASEIRAS E GRAMATURA				
Preparações	Lanche 01 - Faixa 01 Educação infantil	Lanche 01 - Faixa 02 Ensino Fundamental	Lanche 05 Na Real	Lanche 06 Miniférias
Rosquinha caseira 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	Pedaço de 90g	Pedaço de 60g
Broa de fubá	Pedaço de 40g	Pedaço de 60g	-	-
Muffin integral	Unidade de 50g	Unidade de 70g	-	-
Esfirra de carne moída	Unidade de 50g	Unidade de 70g	Unidade de 120g	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	2 fatias de pão de forma integral, recheio de 20g de presunto e 20g de muçarela	2 fatias de pão de forma integral, recheio de 15g de presunto e 15g de muçarela
Bisnaguinha semi-integral 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 ralada	1 fatia de pão de forma partida ao meio, com recheio de patê de frango (20g de frango, 5g de cenoura ralada e 5g de requeijão)	2 fatias de pão de forma, recheio de patê de frango (30g de frango, 10g de cenoura ralada e 10g de requeijão)	2 fatias de pão de forma, recheio de patê de frango (30g de frango, 25g de requeijão e 20g de cenoura ralada)	-
Pão de queijo caseiro/Biscoito de queijo caseiro	3 unidades coquetel (20g cada)	3 unidades coquetel (20g cada)	4 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	-	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	Unidade de 50g 1 colher de sopa (30g) 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	-	-
Pão de batata com requeijão	Unidade de 25g 1 colher de sopa (10g) de requeijão	Unidade de 50g 1 colher de sopa (20g) de requeijão	-	-
Pão caseiro sabores com manteiga	Unidade de 30g 1 colher de sopa (5g) de manteiga	Unidade de 60g 1 colher de sopa (10g) de manteiga	Unidade de 70g 1 colher de sopa (30g) de requeijão	-
Mini pizza caseira de frango com muçarela	Unidade de 50g	Unidade de 70g	Unidade de 100g	Unidade de 70g
Torta de carne com legumes	Unidade de 60g	Unidade de 80g	Pedaço de 110 gramas	Unidade de 80g
Torta de frango com milho	Unidade de 60g	Unidade de 80g	-	-
Cookies de banana com chocolate	2 unidades (20g) cada	3 unidades (20g) cada	-	-
BEBIDAS				
Iogurte	Embalagem de 90 g (variação de 5%)		-	-
Leite puro	150 ml	180 ml	-	-
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	-	-
Suco de polpa com leite	150ml de suco (50g de polpa 100ml de água), 5g de açúcar	180ml de suco (60g de polpa 120ml de água), 7g de açúcar	-	-

Frapê de maracujá	150ml de vitamina, sendo: 110ml de leite, 34g de maracujá, 5g de açúcar	180ml de vitamina, sendo: 130ml de leite, 40g de maracujá e 8g de açúcar	-	-
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	-	-
Suco de caixinha integral	-	-	Embalagem de 200 ml	Embalagem de 200 ml
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			
Laranja	180 gramas			
Pera	110 gramas			
FRUTAS FRACIONADAS				
	Lanche 01 - Faixa 01	Lanche 01 - Faixa 02	Lanche 05 - Na Real	Lanche 06 - Miniférias
Abacaxi	50 gramas	60 gramas	100 gramas	-
Kiwi	50 gramas	60 gramas	80 gramas	-
Melancia	50 gramas	60 gramas	150 gramas	-
Mamão havaí	50 gramas	60 gramas	100 gramas	-
Manga palmer	50 gramas	60 gramas	100 gramas	-
Morango	50 gramas	60 gramas	75 gramas	-
Uva (verde ou roxa) sem caroço	50 gramas	60 gramas	120 gramas	-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Para a composição dos lanches, deverá ser observada a safra e entressafra das frutas, disponível em <http://www.ceasaminas.com.br/informacoesnutricionaisgeral.asp>.
- Deve haver rodízio entre as frutas pré-determinadas para evitar a repetição. O rodízio das frutas deverá ocorrer de forma a garantir que não haja repetição das opções durante a semana. Devem ser entregues as frutas definidas no item *Medidas Caseiras*, de acordo com

suas características e gramaturas específicas. Outras frutas poderão ser ofertadas nos cardápios, desde que previamente sinalizadas ao fiscal e gestor do contrato, para aprovação.

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

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

- Para o item iogurte não será permitida a entrega de bebida láctea.
- Para o item suco 200 ml não será aceito Néctar de Frutas.
- As bebidas deverão ser entregues com validade mínima de 20 dias.
- Deverão ser entregues em embalagem individual e original, constando em seu rótulo informações como: nome do produto, marca comercial, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, identificação de lote, conteúdo líquido, informação nutricional, razão social, endereço completo e CNPJ da empresa.
- Sucos e leite para o **Lanche 1**: deverão ser acondicionadas em garrafas térmicas, com temperatura média de 7 e 10°C. A temperatura para entrega do leite pode ser alinhada com a Unidade e de acordo com a estação do ano.
- 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.



- A garrafa térmica prevista para a entrega do café coado nos **Lanches 2 e 3** 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.

7. PADRONIZAÇÃO DE ALIMENTOS

7.1. Os insumos alimentícios devem:

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

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

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

7.1.4. Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, produtos que não atendam aos padrões estabelecidos, conforme especificações técnicas contidas neste Termo de Referência, cabendo ao Sesc Minas Gerais aplicar as penalidades previstas no Contrato.

8. COLETA DE AMOSTRAS

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

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

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

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

9. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

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

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

10. VISITAS TÉCNICAS AOS LOCAIS DE PRODUÇÃO

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

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

11. FORMA DE SOLICITAÇÃO, ENTREGA E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

11.1. SOLICITAÇÃO DOS LANCHES

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

11.1.2. A CONTRATANTE irá enviar o pedido, informando o cronograma de entrega com os quantitativos com no mínimo 24 horas de antecedência para o **Lanche 01**.

11.1.3. Para todos os demais lanches a solicitação deve ocorrer com antecedência de no mínimo 48 horas.

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

11.2. MEMÓRIA DE CÁLCULO DOS LANCHES:

11.2.1. 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.

11.2.2. Os quantitativos informados abaixo são apenas estimativas, não havendo obrigações de consumir o quantitativo total, podendo haver ainda, variações de um item para outro, conforme demanda.

11.2.3.

Lanche	Atividade	Item	Quantitativo total
Lanche 1	Colégio	Lanche 01 - Faixa 01	25.600
		Lanche 01 - Faixa 02	56.000

Lanche 2	Rede Sesc	Kit Lanche	2.910
Lanche 3	Sesc +60	Kit Lanche	2.068
Lanche 4	Sesc +60	Lanche confraternização	2.068
Lanche 5	Na Real	Bebidas	10.000
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	10.000
		Fruta	10.000
Lanche 6	Miniférias	Bebidas	2.500
		Carboidratos (pães, bolos e similares)	2.500
		Fruta	2.500

11.2.4. Os quantitativos estimados neste Termo de Referência contemplam a projeção de crescimento de quatro anos para o Colégio Sesc Contagem – Ensino Fundamental (Lanche 01 – Faixa 02), considerando a possibilidade de renovação contratual nos Termos da Resolução do Sesc prevista no Item 16 – Vigência do contrato, podendo ser considerado da seguinte maneira:

- Ano 2025: 32.000 lanches
- Ano 2026: 40.000 lanches
- Ano 2027: 48.000 lanches
- Ano 2028: 56.000 lanches

11.3. ENTREGA DOS LANCHES

11.3.1. A entrega deverá ocorrer conforme endereço abaixo:

ENDEREÇOS DE ENTREGA	
UNIDADE	ENDEREÇO
Lote 01 - SESC CONTAGEM	
Colégio Sesc Contagem	Rua Padre José Maria de Man, 805, Bairro Novo Riacho, Contagem/MG
Sesc Contagem	

11.4. Horários de entrega:

11.4.1. Os horários de entrega deverão ser alinhados com a Unidade pois, serão realizadas de acordo com a demanda da atividade.

11.4.1.1. Colégio (Lanche 01) - horários estimados para entrega são: 7h30, 13h30min;

11.4.1.2. Na Real (Lanche 05) - as entregas podem ocorrer às 14:00 e 17:00 horas;

11.4.1.3. As entregas para os demais lanches deverão ser alinhadas com a Unidade pois, seguirão conforme execução das atividades.

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

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

UNIDADE	ATIVIDADE	SERVIÇO	PERIODICIDADE DE ENTREGA
Sesc Contagem	Colégio	Lanche 1	2x/dia
	Rede Sesc	Lanche 2	De acordo com a necessidade
	Sesc +60	Lanche 3 e 4	De acordo com a necessidade
	Na Real	Lanche 5	2 a 3x/semana
	Miniférias	Lanche 6	De acordo com a necessidade

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

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

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

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

12. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

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

12.2. As caixas a serem utilizadas para o transporte dos alimentos devem ser plásticas atóxicas com tampa para transporte das preparações, frutas e bebidas. As caixas devem ser recolhidas na próxima entrega ou no dia seguinte. Os produtos deverão ser transportados separados por tipo (alimento, bebida - Lanche 5 e 6 e fruta). As caixas deverão ser identificadas com o respectivo conteúdo e quantidade.

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

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

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

13. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.7 Para os lanches 5 e 6: no caso de entrega ou recebimento parcial do lanche, os valores pagos deverão ser proporcionais ao valor unitário dos itens.

13.8 Para os lanches 1, 2, 3 e 4: No caso de entrega ou recebimento parcial do lanche, os valores pagos deverão ser proporcionais ao valor unitário do lanche. Cada item que compõe o lanche tem mesmo peso de proporcionalidade em relação ao todo, portanto, será pago o percentual dos itens entregues/recebidos. **Exemplo:** A unidade de medida é um lanche, composto por bolo de chocolate, pão de queijo, suco, café, sachês e descartáveis. Caso não seja recebido o bolo de chocolate, a **CONTRATADA** receberá o valor correspondente ao demais itens.

14. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

15. SUBCONTRATAÇÃO

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

16. VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1. Vigência do contrato: 12 meses, com possibilidade de prorrogação, nos termos da Resolução 1593/2024 do Sesc.

17. PENALIDADES

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

18. LEGISLAÇÃO PERTINENTE

18.1. Todos os produtos devem seguir as seguintes normas:

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

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

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

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

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

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

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

18.1.8. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n.º 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas na

Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura, 1997.

19. PROPOSTA

19.1. Na proposta de preços, o proponente deverá ofertar percentual de desconto que irá incidir sobre cada item que compõem o lote, conforme **ANEXO – MODELO DE PROPOSTA E VALOR REFERENCIAL DE PREÇO**.

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

20. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

20.1. Comprovação de aptidão para fornecimento de lanche ou similar, compatível em características com o objeto da licitação, por meio de apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento de no mínimo **25%** (vinte e cinco por cento) do quantitativo total por lote para o qual ofertar proposta¹ e comprovar o fornecimento no período mínimo de 03 (três) meses.

- a) Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.
- b) Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 03 (três) meses na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 03 meses serem ininterruptos.

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

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

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

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

21. DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES

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

22. FISCALIZAÇÃO

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

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

23. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

23.1. MAIOR DESCONTO.

23.2. A contratação por maior desconto, que será aplicado para definição do valor unitários dos itens 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 trazendo autonomia para a contratante.

24. GESTOR DO CONTRATO

24.1. Gerência de Saúde.