



TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE KITS LANCHES PARA AS FÁBRICAS DE CULTURA

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de kits lanche, incluindo preparo, embalagem e entrega, destinados ao atendimento das atividades desenvolvidas pelas unidades das Fábricas de Cultura de Taipas, Brasilândia, Vila Nova Cachoeirinha, Jaçanã, Jardim São Luís, Heliópolis, Capão Redondo, Diadema e Osasco conforme condições, quantidades e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

2. DETALHAMENTO DO OBJETO

Composição e especificação dos kits lanche

Os kits lanche deverão ser fornecidos prontos para o consumo, acondicionados individualmente em embalagem plástica transparente, adequada ao transporte e à conservação dos alimentos, contendo obrigatoriamente 01 (um) guardanapo de papel.

Para fins deste Termo de Referência, os kits lanche serão divididos em dois tipos, conforme sua composição e características, a saber:

a) Kit Lanche – Úmido

Itens obrigatórios

1. Suco (100% reconstituído, integral ou néctar)

- Sabores variados, tais como: caju, goiaba, uva, maracujá, manga, laranja e pêssego;
- Embalagem tipo Tetra Pak ou equivalente;
- Volume mínimo de 200 ml.

A preferência será pelo fornecimento de suco 100% reconstituído ou integral. Contudo, na hipótese de inviabilidade técnica ou econômica, recomenda-se a alternância conforme o tipo de sobremesa ofertada: em dias com sobremesa de fruta in natura ou salada de frutas, admite-se a oferta de néctar; já em dias com sobremesa doce, deverá ser priorizado o fornecimento de suco integral ou 100% reconstituído.

2. Lanche recheado

- Pão tipo forma comum ou, preferencialmente, integral, semi-integral, bisnaga de leite, de milho ou pão francês, com peso mínimo de 50 g;
- Para as opções sem lactose, deverá ser utilizado pão isento de lactose, com peso mínimo de 50 g, devidamente identificado;
- Recheio com peso aproximado mínimo de 30 g, devendo ser composto por:
 - Requeijão, creme de ricota ou pasta de vegetais, associados a uma fonte de proteína, podendo incluir: queijo muçarela, peito de frango ou pasta de ovos;
 - *Frios processados, como presunto ou lombo defumado, poderão ser utilizados de forma complementar e esporádica, no máximo 4 vezes ao mês, desde que não constituam a única opção ofertada, em razão do alto teor de sódio e grau de processamento.*
 - Opções vegetarianas e/ou sem lactose, conforme descrito a seguir:

Opções especiais de recheio:

- Caponata de berinjela (vegetariano): preparada com berinjela, pimentão amarelo e vermelho, cebola, alho, orégano e sal;
- Pasta de cenoura temperada (vegetariano): preparada com cenoura cozida ou ralada e temperos básicos, tais como sal e ervas secas comuns;
- Pasta de grão-de-bico com vegetais (vegetariano/vegano e sem lactose): grão-de-bico com cenoura ralada e/ou abobrinha ralada e/ou beterraba ralada, temperada com sal e ervas secas;
- Pasta de ricota com vegetais (vegetariano): preparada com ricota e cenoura ralada e/ou abobrinha ralada e/ou beterraba ralada acrescida de temperos básicos, tais como sal e ervas secas comuns;
- Sanduíche sem lactose: preparado com pão isento de lactose, recheado com requeijão sem lactose, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate, orégano, e sal.

As opções especiais de recheio acima constituem exemplos meramente sugestivos, sendo admitido o fornecimento de outros recheios vegetarianos e/ou sem lactose de características nutricionais e qualitativas equivalentes, desde que previamente aprovados pela CONTRATANTE e em conformidade com as especificações deste Termo de Referência, podendo a avaliação técnica ser realizada por nutricionista designado pela POIESIS no âmbito da análise das propostas.

3. Sobremesa

- Fruta da estação, tais como maçã ou banana; ou
- Salada de frutas; ou
- Doce, conforme especificações abaixo.



Distribuição mínima semanal, considerando 5 dias por semana:

3 dias de oferta de frutas in natura ou salada de frutas (50–80 g por porção);

2 dias de oferta de doces industrializados (paçoca 20 g, pé de moleque 25 g, doce de leite 30g);

Embalagem individual obrigatória para frutas e doces, assegurando segurança sanitária, rastreabilidade e controle de qualidade (ANVISA, RDC nº 216/2004).

Especificação dos doces

Os doces deverão possuir prazo de validade compatível com a data de entrega e atender às normas sanitárias vigentes, sendo vedado o fornecimento de produtos fracionados ou sem rotulagem adequada.

Quando a sobremesa for composta por doce, deverá ser fornecido 01 (uma) unidade, industrializada, embalada individualmente, observando-se os seguintes parâmetros:

Exemplos de doces aceitos (meramente sugestivos):

- Paçoca, com peso mínimo aproximado de 20 g;
- Pé de moleque, com peso mínimo aproximado de 25 g;
- Doce de leite, com peso mínimo de aproximado 30 g, acondicionado em embalagem individual própria para consumo.

Os exemplos acima constituem referências meramente sugestivas, sendo admitido o fornecimento de outros doces industrializados de características nutricionais e qualitativas equivalentes, desde que atendam às especificações deste Termo de Referência e sejam previamente avaliados e aprovados pela CONTRATANTE, podendo a avaliação técnica ser realizada por nutricionista designado pela POIESIS no âmbito da análise das propostas.

Composição mínima do kit úmido:

01 suco (200 ml), 01 lanche recheado e 01 sobremesa.

b) Kit Lanche – Seco

1. Suco (100% reconstituído ou néctar) ou achocolatado

- Suco 100% reconstituído sem adição de açúcares ou, alternativamente, néctar de frutas, com sabores variados, tais como: caju, goiaba, uva, maracujá, manga, laranja e pêssego; ou, em caráter complementar, achocolatado pronto para consumo.
- Acondicionados em embalagem individual tipo Tetra Pak ou equivalente, devidamente lacrada;
- Volume mínimo de 200 ml.



2. Biscoito salgado

- Biscoito salgado, preferencialmente com melhor perfil nutricional, incluindo versões integrais ou com teor reduzido de sódio, com peso mínimo de 30 g.

3. Biscoito doce ou bolo

- Biscoito doce: peso mínimo aproximado de 30 g;
- Ou bolo: peso mínimo aproximado de 40 g.

Biscoito doce ou bolo, preferencialmente de melhor perfil nutricional, observando-se, sempre que possível, produtos com menor teor de açúcares, gorduras saturadas e aditivos.

As propostas relativas ao fornecimento dos itens sólidos que compõem o Kit Lanche – Seco, especificamente os biscoitos, doces ou bolo, serão avaliadas quanto às suas características nutricionais e qualitativas no âmbito da análise das propostas, podendo a avaliação técnica ser realizada por nutricionista designado pela POIESIS, observadas as especificações deste Termo de Referência.

Composição mínima do kit seco:

01 suco ou achocolatado (200 ml), 01 biscoito salgado e 01 biscoito doce ou bolo.

Condições gerais aplicáveis a todos os kits

Todos os itens deverão apresentar condições adequadas de higiene, conservação e validade, observando integralmente as normas da ANVISA, da vigilância sanitária local e demais legislações sanitárias vigentes.

Eventuais substituições de sabores ou itens deverão respeitar as especificações mínimas estabelecidas, não podendo implicar redução de qualidade ou quantidade.

As embalagens dos alimentos deverão conter identificação clara de rotulagem de acordo com a legislação Federal vigente, contendo: rotulagem nutricional, prazo de validade, ingredientes, alergênicos, entre outras informações de acordo com a lei, de forma legível, garantindo o adequado controle sanitário e a rastreabilidade dos produtos fornecidos.

Estimativa de quantidade anual:

	Quantidade Média Kit Lanche Úmido	Quantidade Média Kit Lanche Seco	
Unidade	ANO	ANO	TOTAL
Brasilândia	31.744	2.859	34.603
Taipas	7.950	2.174	10.124
Diadema	36.170	1.920	38.090
Capão Redondo	32.652	1.350	34.002
Jaçanã	23.001	3.951	26.952
Jardim São Luís	31.596	3.178	34.774
Heliópolis	-	2.174	2.174
Osasco	16.004	1.709	17.713
Vila Nova Cachoeirinha	43.215	6.395	49.610
TOTAL	222.332	25.710	248.042

Os quantitativos acima constituem estimativas de consumo, sendo que os pagamentos serão realizados exclusivamente com base nos kits lanche efetivamente solicitados, entregues e devidamente aceitos pela CONTRATANTE.

3. JUSTIFICATIVA

Em atendimento às diretrizes e metas estabelecidas pela Política Cultural do Estado de São Paulo para o Programa Fábricas de Cultura, no âmbito da Secretaria de Estado da Cultura, Economia e Indústria Criativas, a presente contratação visa assegurar condições adequadas para a execução das atividades culturais, educativas e formativas desenvolvidas pelas unidades do Programa.

O fornecimento de kits lanche constitui suporte logístico essencial para o acolhimento, a permanência e o bem-estar dos aprendizes e participantes das atividades, especialmente aquelas com duração contínua ou estendida, tais como ateliês, trilhas de produção, programação das bibliotecas e saídas pedagógicas.

Considerando o público prioritariamente atendido pelo Programa, bem como a necessidade de garantir a regularidade, a padronização e a qualidade do atendimento, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de kits lanche contribui para a efetividade das políticas públicas culturais, assegurando eficiência administrativa, observância das normas sanitárias vigentes e adequada aplicação dos recursos públicos.



4. LOCAIS DE ENTREGA

Os lanches serão entregues nas Fábricas de Cultura localizadas nos seguintes endereços:

Núcleo Taipas - Rua Joaquim Pimentel, 200 – Cohab Taipas. São Paulo, SP
Fábrica de Cultura Brasilândia – Av. Gen. Penha Brasil, nº 2508, Brasilândia, São Paulo, SP
Fábrica de Cultura Vila Nova Cachoeirinha – Rua Franklin do Amaral, 1575, São Paulo, SP
Fábrica de Cultura Jaçanã – Rua Raimundo Eduardo da Silva, 138, Jova Rural, São Paulo, SP
Fábrica de Cultura Jardim São Luís – Rua Antônio Ramos Rosa, 651, São Paulo, SP
Fábrica de Cultura Heliópolis - Rua Coronel Silva Castro, nº 151, Cidade Nova Heliópolis
Fábrica de Cultura Capão Redondo – Rua Bacia de São Francisco, s/n - Conj. Hab. Jardim São Bento, São Paulo, SP
Fábrica de Cultura Diadema – Rua Vereador Gustavo Sonnewend Neto, 135, Diadema, SP
Fábrica de Cultura Osasco – Rua Santa Rita, Jd. Rochdale, Osasco, SP

5. PRAZO, CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO E ENTREGA

Os kits lanche deverão ser entregues diariamente pelo fornecedor, de acordo com o cronograma de fornecimento estabelecido na semana anterior, observadas as quantidades, os tipos de kits e as especificações técnicas definidas neste Termo de Referência, assegurando-se a qualidade e a adequada conservação dos produtos, especialmente daqueles de consumo imediato e de validade reduzida.

Para fins de planejamento da produção e da logística, as unidades das Fábricas de Cultura deverão encaminhar à contratada, todas as quintas-feiras, impreterivelmente até 20h, a previsão consolidada de fornecimento referente à semana subsequente, contendo as datas, os quantitativos e os tipos de kits lanche a serem entregues em cada unidade.

As entregas deverão ser realizadas nos locais, datas e horários previamente acordados com os gestores do contrato em cada unidade, de forma a garantir que os kits lanche, especialmente os kits úmidos, sejam fornecidos próximos ao horário de consumo, não sendo admitido o fornecimento com antecedência que possa comprometer a qualidade, a segurança alimentar ou as condições de consumo.

No momento da entrega, os kits lanche deverão apresentar condições adequadas de temperatura, conforme a natureza dos alimentos, devendo ser realizado o controle, registro e validação das temperaturas tanto pela empresa fornecedora quanto pelo responsável designado pela unidade recebedora. Para tanto, a CONTRATADA deverá disponibilizar, no ato da entrega, termômetro adequado e devidamente calibrado para aferição das temperaturas dos alimentos.



O recebimento dos kits deverá contemplar conferência quantitativa e qualitativa, incluindo verificação das condições higiênico-sanitárias, integridade das embalagens, identificação, prazos de validade e conformidade com as especificações estabelecidas, em observância às normas sanitárias vigentes aplicáveis ao recebimento de alimentos.

Na hipótese de não conformidade com as condições estabelecidas, incluindo inadequação de temperatura, comprometimento da qualidade, irregularidades sanitárias ou divergência em relação às especificações contratuais, os kits lanches poderão ser recusados no ato do recebimento, devendo a CONTRATADA providenciar a substituição imediata, sem ônus adicional à CONTRATANTE. O não atendimento implicará na não aceitação dos produtos e consequente não pagamento dos itens recusados, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

Eventuais alterações ou cancelamentos da programação semanal deverão ser formalizados pelas unidades com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas em relação à data e horário previstos para a entrega, de modo a possibilitar o adequado planejamento da produção e da logística pela contratada.

Solicitações, alterações ou cancelamentos encaminhados fora dos prazos estabelecidos somente poderão ser atendidos mediante avaliação de viabilidade operacional e aceite expresso da contratada.

6. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado por meio de depósito bancário, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal, observadas as condições contratuais e a regularidade fiscal da CONTRATADA.

A Nota Fiscal deverá ser emitida entre o 1º (primeiro) e o 10º (décimo) dia de cada mês, referente aos serviços efetivamente prestados no período anterior.

O pagamento correspondente será realizado entre os dias 20 (vinte) e 30 (trinta) de cada mês, desde que a Nota Fiscal tenha sido devidamente atestada pela CONTRATANTE e não haja pendências contratuais ou fiscais que impeçam a liquidação da despesa.

Os valores a serem pagos poderão sofrer ajustes, inclusive descontos, em decorrência da aplicação de penalidades previstas contratualmente, bem como de eventuais glosas decorrentes de inconformidades apuradas na execução do objeto.

O prazo de pagamento poderá ser ampliado na hipótese de existência de pendências, inconsistências ou erros na documentação apresentada, ou de descumprimento de obrigações contratuais, desde que tais ocorrências sejam de responsabilidade da CONTRATADA, sem que disso resulte qualquer direito à atualização monetária ou compensação financeira.



7. PRAZO DA CONTRATAÇÃO

O presente contrato terá vigência inicial até 31 de dezembro de 2026, podendo ser prorrogado, mediante acordo entre as partes, por meio de termo aditivo, observado o interesse das partes e a legislação aplicável.

Por ocasião da primeira prorrogação contratual, as partes poderão, de comum acordo, analisar a aplicação de reajuste dos valores contratados, tomando-se como referência a variação acumulada do IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, ainda que o período de vigência inicial seja inferior a 12 (doze) meses.

Após a aplicação de eventual reajuste na primeira prorrogação, novos reajustes somente poderão ser analisados e aplicados nas prorrogações subsequentes, desde que observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da última revisão de preços.

Em qualquer hipótese, as partes poderão, de comum acordo, optar pela não aplicação de reajuste ou pela adoção de percentual diverso, desde que devidamente justificado e formalizado por meio de termo aditivo.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção do fornecedor será realizada pelo critério de técnica e preço, nos termos do Art. 16, inciso II, do Manual de Compras da POIESIS, sendo a avaliação técnica o critério preponderante para o julgamento das propostas.

Será considerada vencedora a proposta que apresentar a melhor pontuação técnica, observados os requisitos e parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência, desde que atendidas as condições de preço estabelecidas pela POIESIS.

O valor de referência a ser pago por kit lanche será previamente fixado pela POIESIS e constituirá parâmetro máximo para participação no processo de seleção, devendo as proponentes manifestar concordância com os valores fixados.

É facultada a oferta de desconto sobre os valores de referência fixados pela POIESIS, a ser considerada exclusivamente como critério de desempate entre propostas com pontuação técnica final equivalente, nos termos deste Termo de Referência.

A forma e os critérios de seleção do fornecedor observarão o disposto no item 14 – Critérios Objetivos de Julgamento deste Termo de Referência.



9. PREÇO

Para fins de participação no processo de seleção e julgamento das propostas, ficam previamente fixados pela POIESIS os seguintes valores unitários de referência máximos:

- Kit lanche seco: R\$ 5,00 (cinco reais) por unidade;
- Kit lanche úmido: R\$ 9,00 (nove reais) por unidade.

Os valores unitários fixados constituem parâmetro máximo para contratação, devendo as proponentes manifestar expressa concordância com tais valores como condição para habilitação, sendo vedada a apresentação de valores superiores aos aqui estabelecidos.

Em consonância com o critério de seleção por técnica e preço, o preço não será objeto de disputa para fins de pontuação ou classificação principal das propostas, permanecendo a avaliação técnica como critério preponderante.

É facultada às proponentes a oferta de desconto sobre os valores unitários de referência fixados pela POIESIS, o qual não interferirá na pontuação técnica, sendo considerado exclusivamente como critério de desempate entre propostas com pontuação técnica final equivalente, nos termos deste Termo de Referência.

Os valores unitários deverão contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários à plena execução do objeto, incluindo, mas não se limitando a: aquisição de insumos, preparo, embalagem, transporte, logística, mão de obra, tributos, encargos fiscais, trabalhistas e previdenciários, seguros e quaisquer outras despesas necessárias ao fornecimento dos kits lanche, não sendo admitida a cobrança de frete ou de quaisquer custos adicionais de forma apartada.

A apresentação de proposta com valores superiores aos valores unitários de referência fixados, ou em desacordo com as condições estabelecidas neste item, caracterizará inobservância das condições do Termo de Referência, ensejando a desclassificação da proposta, nos termos das normas internas da POIESIS e da legislação aplicável.

10. PROPOSTA:

A proposta comercial a ser apresentada pelas proponentes deverá seguir estritamente o modelo estabelecido no Anexo I deste Termo de Referência, sob pena de desclassificação.

A proposta deverá conter, obrigatoriamente, todas as informações previstas no referido modelo, incluindo a descrição completa e detalhada dos kits lanche ofertados, observados os requisitos e parâmetros técnicos mínimos estabelecidos neste Termo de Referência, bem como as demais condições nele previstas.

Os valores unitários dos kits lanche serão previamente fixados pela CONTRATANTE, conforme disposto no item 9 deste Termo de Referência, constituindo valores de referência máximos,



não sendo admitida a apresentação de valores superiores, alternativos ou individualizados por item.

As proponentes deverão manifestar concordância integral e irrestrita com os valores unitários de referência fixados pela POIESIS, como condição para participação no processo de seleção.

É facultada às proponentes a apresentação de desconto sobre os valores unitários de referência, exclusivamente para fins de desempate entre propostas com pontuação técnica final equivalente, nos termos dos itens 8 e 14 deste Termo de Referência, não interferindo o desconto na pontuação técnica ou na classificação principal das propostas.

11. DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA:

Documentos conforme consta no anexo II.

12. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

12.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Compete à CONTRATANTE:

- a) Receber e fiscalizar os kits lanche entregues pela CONTRATADA, verificando a conformidade com as quantidades, os tipos de kits, as especificações técnicas, as condições de higiene, conservação, validade e embalagem estabelecidas neste Termo de Referência;
- b) Manifestar o aceite ou a recusa, total ou parcial, dos kits lanche fornecidos, sempre que constatada qualquer não conformidade em relação às especificações contratuais, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;
- c) Comunicar formalmente à CONTRATADA eventuais irregularidades ou inconformidades verificadas durante a execução do contrato;
- d) Efetuar os pagamentos devidos nos prazos e condições estipulados, desde que atendidas as condições de entrega, aceite e regularidade fiscal da CONTRATADA, observadas as disposições contratuais;
- e) Receber os kits lanche nas datas, locais e horários previamente acordados, desde que em conformidade com o cronograma de fornecimento e com as condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- f) Em caso de rescisão contratual, quando aplicável, garantir a manutenção das entregas previamente agendadas por até 15 (quinze) dias, exclusivamente para fins de transição e continuidade das atividades, desde que não haja descumprimento contratual por parte da CONTRATADA.



12.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Compete à CONTRATADA:

- a) Fornecer os kits lanche em estrita conformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, observando os quantitativos, os tipos de kits, os prazos, os padrões de qualidade e as condições sanitárias exigidas;
- b) Submeter à fiscalização da CONTRATANTE todos os produtos fornecidos, aceitando integralmente os procedimentos de conferência, inspeção e avaliação realizados no ato da entrega ou posteriormente, quando necessário;
- c) Substituir, sem ônus adicional para a CONTRATANTE, no prazo por esta definido, os kits lanche recusados em razão de não conformidade, inadequação sanitária, avarias, validade insuficiente ou qualquer outro descumprimento das especificações contratuais;
- d) Garantir a procedência, a qualidade, a segurança alimentar e os prazos de validade dos produtos fornecidos, responsabilizando-se integralmente por eventuais danos à saúde dos consumidores decorrentes de falhas no fornecimento;
- e) Cumprir integralmente as normas da ANVISA, da vigilância sanitária local e demais legislações sanitárias, trabalhistas, ambientais e correlatas aplicáveis à execução do contrato;
- f) Transportar os produtos em veículos apropriados, higienizados e adequados ao transporte de alimentos, assegurando condições ideais de conservação, integridade e segurança durante todo o percurso;
- g) Arcar com todos os custos diretos e indiretos decorrentes da execução do contrato, incluindo insumos, preparo, embalagem, logística, transporte, mão de obra, tributos, encargos fiscais, trabalhistas e previdenciários, não cabendo à CONTRATANTE qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária;
- h) Ressarcir a CONTRATANTE por quaisquer danos materiais, prejuízos financeiros ou responsabilidades decorrentes de atos praticados por seus empregados, prepostos ou terceiros sob sua responsabilidade, no âmbito da execução contratual;
- i) Reconhecer que o descumprimento das obrigações assumidas poderá ensejar a aplicação das sanções e penalidades previstas neste Termo de Referência e no contrato, sem prejuízo das demais medidas administrativas e legais cabíveis.
- j) Reconhecer que eventual desconto ofertado na proposta, quando aplicável, não implicará, em nenhuma hipótese, redução da qualidade dos produtos, flexibilização das especificações técnicas, alteração das condições de fornecimento ou mitigação das obrigações assumidas,



devendo o objeto ser executado integralmente nos termos deste Termo de Referência e do contrato.

13. SANÇÕES E PENALIDADES

O descumprimento, total ou parcial, das obrigações assumidas pela CONTRATADA, bem como a execução do objeto em desacordo com as condições, prazos, quantidades, especificações técnicas e normas sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato, sujeitará a CONTRATADA às penalidades previstas no Manual de Compras e Contratações da POIESIS, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis.

I – Multas contratuais

Sem prejuízo das sanções administrativas previstas no Manual da POIESIS, poderão ser aplicadas à CONTRATADA as seguintes multas contratuais, observada a natureza e a gravidade da infração:

- a) Multa por atraso na entrega, no percentual de 1% (um por cento) do valor mensal estimado do contrato, por dia de atraso, limitada ao máximo de 7 (sete) dias;
- b) Multa por atraso superior a 7 (sete) dias, no percentual de 20% (vinte por cento) do valor mensal estimado do contrato, podendo ensejar a rescisão contratual por culpa da CONTRATADA;
- c) Multa por inexecução parcial, aplicada nos casos de fornecimento em desacordo com as especificações técnicas, quantitativos, prazos ou padrões de qualidade e higiene, no percentual de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela rejeitada ou não executada;
- d) Multa por inexecução total, no percentual de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, quando caracterizada a impossibilidade de continuidade da execução contratual por culpa da CONTRATADA;
- e) Multa pelo descumprimento de obrigações contratuais não especificadas nos subitens anteriores, no percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato.

II – Infrações sanitárias e não conformidades graves

Constituem infrações graves, passíveis de aplicação de multa, advertência e demais medidas cabíveis:

- a) O fornecimento de kits lanche com produtos impróprios para consumo, vencidos, estragados, com mofo, odor, aparência ou condições inadequadas;
- b) O descumprimento das normas da ANVISA, da vigilância sanitária local ou das condições de higiene, conservação, transporte e embalagem previstas neste Termo de Referência;
- c) A reincidência no fornecimento de produtos em desacordo com as especificações técnicas, ainda que haja posterior substituição.



Nesses casos, a CONTRATADA deverá providenciar a substituição imediata dos produtos, sem ônus para a CONTRATANTE, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

III – Dano à saúde dos usuários

Na hipótese de ocorrência de danos à saúde dos aprendizes, educadores ou demais usuários, comprovadamente decorrente do consumo dos kits lanche fornecidos, a CONTRATADA:

- a) Responderá integralmente pelos danos causados, incluindo despesas médicas, indenizações e demais prejuízos apurados;
- b) Poderá ter o contrato rescindido de forma imediata, por justa causa;
- c) Estará sujeita à aplicação das sanções administrativas previstas no Art. 48 do Manual de Compras e Contratações da POIESIS, inclusive advertência ou impedimento de contratar, conforme a gravidade da infração.

IV – Sanções administrativas

Observado o disposto no Capítulo VIII do Manual de Compras e Contratações da POIESIS, poderão ser aplicadas à CONTRATADA, a critério da POIESIS:

- a) Advertência, nos casos de infrações de menor gravidade ou inexecução parcial do contrato, quando não se justificar penalidade mais severa;
- b) Impedimento de contratar com a POIESIS pelo prazo de até 3 (três) anos, nos casos de inexecução total, reincidência grave, fraude, comportamento inidôneo, atos ilícitos ou qualquer conduta que comprometa os objetivos da contratação.

V – Disposições gerais

A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação de outras, quando cabíveis.

O valor das multas aplicadas deverá ser pago no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação formal da CONTRATADA, podendo ser descontado dos pagamentos devidos. Na ausência de pagamento ou compensação, a POIESIS poderá adotar as medidas administrativas e judiciais cabíveis.

A eventual concessão de desconto ofertado na proposta não será considerada para fins de atenuação, compensação ou modulação das penalidades aplicáveis, as quais incidirão com base nos valores contratuais de referência e nas condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato.

14. CRITÉRIOS OBJETIVOS DE JULGAMENTO

O julgamento das propostas será realizado pelo critério de técnica e preço, nos termos do Art. 16, inciso II, do Manual de Compras e Contratações da POIESIS, sendo a avaliação técnica o critério preponderante para a classificação das propostas.

Será considerada vencedora a proponente que obtiver a maior pontuação técnica final, desde que atendidas integralmente as exigências deste Termo de Referência e aceitas as condições de preço estabelecidas pela POIESIS, observado o disposto neste item quanto aos critérios de desempate.

A avaliação técnica será realizada em duas etapas complementares, conforme descrito a seguir, podendo contar com a participação de nutricionista designado pela POIESIS, especialmente para a análise dos aspectos nutricionais, sanitários e qualitativos dos produtos ofertados.

14.1 Avaliação Técnica – Etapa I**Análise da Proposta Escrita**

(Pontuação máxima: 70 pontos)

Nesta etapa serão avaliadas exclusivamente as informações constantes da proposta escrita, apresentada conforme modelo do Anexo I, e a documentação técnica exigida neste Termo de Referência.

14.1.1 Conformidade técnica da composição dos kits lanche**Peso: 25 pontos**

Será avaliado o atendimento aos requisitos técnicos mínimos e objetivos estabelecidos neste Termo de Referência para a composição dos kits lanche, considerando exclusivamente a adequação e a conformidade dos itens propostos, não sendo considerada, para fins de pontuação, a quantidade ou diversidade ampliada das opções apresentadas.

Serão considerados, entre outros aspectos verificáveis:

- Atendimento integral à composição mínima obrigatória de cada tipo de kit;
- Atendimento às gramaturas mínimas estabelecidas;
- Compatibilidade dos itens ofertados com as especificações sanitárias e nutricionais previstas neste Termo de Referência;
- Previsão adequada de opções especiais (vegetariana e sem lactose), quando aplicável;
- Adequação técnica dos itens apresentados como alternativas meramente sugestivas, assim definidos neste Termo de Referência, desde que mantenham equivalência nutricional, qualitativa e sanitária em relação aos exemplos indicados.

A avaliação poderá contar com parecer técnico de nutricionista designado pela POIESIS, restrito à verificação da conformidade dos itens propostos aos parâmetros definidos neste Termo de Referência, sendo vedada qualquer avaliação comparativa entre marcas, tipos de produtos, número de opções ofertadas ou preferências subjetivas.

Nível de atendimento	Pontuação
Atendimento integral e plenamente comprovado	25 pontos
Atendimento parcial, com necessidade de ajustes	15 pontos
Atendimento insuficiente	0 ponto

14.1.2 Adequação das embalagens e informações obrigatórias

Peso: 15 pontos

Será avaliada a conformidade da proposta quanto às embalagens e à identificação dos produtos, considerando:

- Acondicionamento individual;
- Vedação adequada;
- Previsão de identificação de rotulagem completa de acordo com legislações federais vigentes.

Condição	Pontuação
Atendimento integral	15 pontos
Atendimento parcial	8 pontos
Não atendimento	0 ponto

14.1.3 Capacidade logística e planejamento operacional

Peso: 15 pontos

Será avaliada a capacidade operacional declarada da proponente para atendimento ao cronograma de fornecimento, considerando:

- Entregas diárias;
- Cumprimento dos prazos;
- Logística compatível com produtos de validade reduzida;
- Capacidade de atendimento simultâneo às unidades.

Condição	Pontuação
Capacidade plenamente comprovada	15 pontos
Capacidade parcialmente comprovada	8 pontos

Condição	Pontuação
Capacidade não comprovada	0 ponto

14.1.4 Impacto territorial e responsabilidade social

Peso total: 15 pontos

14.1.4.1 Estabelecimento do fornecedor na região de atendimento

Peso: 8 pontos

Será considerada a localização do centro produtivo ou operacional da proponente em relação às unidades atendidas, visando fomentar a eficiência logística e o fortalecimento da economia local.

Localização do fornecedor	Pontuação
Mesma região das unidades atendidas	8 pontos
Demais regiões	7 pontos

14.1.4.2 Natureza social da operação produtiva

Peso: 7 pontos

Será avaliada a existência de características de impacto social na operação produtiva da proponente, tais como a atuação como cozinha social, comunitária ou empreendimento de economia solidária, desde que a produção dos kits lanche seja realizada em escala compatível com o objeto contratado, por meio de processos organizados, padronizados e contínuos, observando-se integralmente as normas sanitárias e a lógica de produção industrial exigida para o atendimento regular das unidades das Fábricas de Cultura.

Para fins deste Termo de Referência, entende-se como lógica de produção industrial aquela que contempla, no mínimo, processos sistematizados de preparo, controle de qualidade, rastreabilidade, capacidade produtiva contínua e atendimento regular à demanda, não sendo admitida produção de caráter exclusivamente artesanal ou eventual.

Enquadramento da operação	Pontuação
Cozinha social, comunitária ou empreendimento de economia solidária, com produção estruturada em lógica industrial compatível com o objeto	7 pontos
Demais modalidades empresariais	6 pontos

14.2 Avaliação Técnica – Etapa II

Visita Técnica e Análise de Amostras

(Pontuação máxima: 30 pontos)

instituto poiesis

As proponentes melhor classificadas na Etapa I, em número a ser definido pela CONTRATANTE, serão convocadas, a critério da POIESIS, para visita técnica às instalações produtivas e apresentação de amostras dos kits lanche, com o objetivo de verificar a aderência prática às informações declaradas na proposta.

A avaliação poderá contar com a participação de nutricionista designado pela POIESIS, especialmente para a verificação das condições sanitárias, nutricionais e qualitativas.

14.2.1 Condições de higiene, manipulação e produção

Peso: 15 pontos

Serão avaliadas in loco as condições de segurança alimentar do fornecedor, contemplando:

- Higiene e estado de conservação das instalações, equipamentos e utensílios;
- Adoção e cumprimento das boas práticas de manipulação ao longo de toda a cadeia produtiva;
- Controle higiênico-sanitário dos processos produtivos, incluindo seleção de fornecedores e recebimento de insumos, embalagens e matéria-prima, armazenamento, preparo, preparo, montagem dos kits e transporte;
- Regularidade e rastreabilidade das documentações e registros obrigatórios;
- Conformidade com a legislação sanitária vigente e normas aplicáveis.

Condição	Pontuação
Conformidade integral	15 pontos
Conformidade parcial	8 pontos
Não conformidade	0 ponto

14.2.2 Qualidade sensorial e apresentação dos kits (amostras)

Peso: 15 pontos

Serão avaliadas as amostras dos kits lanche apresentadas, considerando exclusivamente a adequação e a conformidade dos produtos às especificações técnicas, sanitárias e operacionais estabelecidas neste Termo de Referência, não sendo objeto de avaliação comparativa preferencial entre amostras de diferentes proponentes.

Serão considerados, entre outros aspectos verificáveis:

- Presença de identificação clara com data de preparo e prazo de validade;
- Presença de Rotulagem de acordo com legislação Federal vigente; Integridade, vedação e adequação das embalagens;
- Compatibilidade da amostra com a composição declarada na proposta apresentada;

instituto poiesis

- Aspecto geral adequado ao consumo, observadas as características normais do tipo de produto;
- Condições higiênico-sanitárias adequadas para consumo imediato.

A avaliação poderá contar com parecer técnico de nutricionista designado pela POIESIS, restrito à verificação da conformidade das amostras aos parâmetros definidos neste Termo de Referência, sendo vedada a atribuição de pontuação com base em preferência sensorial, marca comercial, tipo específico de produto ou comparação subjetiva entre amostras que atendam aos requisitos mínimos estabelecidos.

Condição	Pontuação
Qualidade plenamente satisfatória	15 pontos
Qualidade parcialmente satisfatória	8 pontos
Qualidade insatisfatória	0 ponto

14.3 Pontuação Final e Classificação

A pontuação técnica final corresponderá à soma das pontuações obtidas nas Etapas I e II, totalizando o máximo de 100 (cem) pontos.

Será considerada vencedora a proponente que obtiver a maior pontuação técnica final, desde que:

- Atenda integralmente às exigências deste Termo de Referência;
- Aceite os valores unitários de referência fixados pela POIESIS;
- Seja considerada tecnicamente apta após a visita técnica e a análise das amostras.

A proponente que obter nota 0 em um ou mais quesitos será desclassificada.

A POIESIS reserva-se o direito de não adjudicar o objeto caso nenhuma das propostas atinja nível técnico satisfatório, mediante justificativa devidamente fundamentada.

14.4 Critérios de Desempate

Na hipótese de empate na pontuação técnica final entre duas ou mais proponentes, o desempate será realizado de forma objetiva, observando-se, sucessivamente, os seguintes critérios:

- I. Maior desconto ofertado sobre os valores unitários de referência fixados pela POIESIS;
- II. Maior pontuação obtida na Etapa II – Visita Técnica e Análise de Amostras;
- III. Maior pontuação no subitem 14.2.1 – Condições de higiene, manipulação e produção;

instituto poiesis

- IV. Maior pontuação no subitem 14.1.1 – Conformidade técnica da composição dos kits lanche;
- V. Fornecedor estabelecido na mesma região das unidades atendidas, conforme subitem 14.1.4.1;
- VI. Natureza social da operação produtiva, conforme subitem 14.1.4.2;
- VII. Persistindo o empate, o desempate será realizado por sorteio, devidamente registrado em ata.

São Paulo, na data da assinatura digital.

Assinado por:

Diego Ferreira da Silva

C3B2D4AD74D845A...

Diego Ferreira da Silva

Gerente Executivo de Programação

Fábricas de Cultura

Assinado por:

Ronaldo Penteado

27B8A25E5B02471...

Ronaldo Alves Penteado

Gerente Executivo Administrativo

Fábricas de Cultura

Ciente, para prosseguimento:

Signed by:

Ana Carolina Lafemina

B6BD2A46490445D...

Ana Carolina Lafemina

Superintendente de Fábricas de Cultura

**ANEXO I****MODELO DE PROPOSTA TÉCNICA E DECLARAÇÕES**

A proposta deverá ser apresentada **em papel timbrado da empresa proponente**, devidamente assinada por seu representante legal, observando obrigatoriamente o modelo e os itens abaixo, sob pena de desclassificação.

1. IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

Razão Social: _____
Nome Fantasia (se houver): _____
CNPJ: _____
Endereço completo: _____
Município: _____ UF: _____ CEP: _____
Telefone: _____
E-mail: _____
Nome do responsável pelo contato: _____
Cargo: _____

2. DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM O PREÇO FIXADO

A proponente declara, para todos os fins, que concorda integral e irrestritamente com os valores unitários de referência fixados pela POIESIS, conforme disposto no item 9 do Termo de Referência, a saber:

- Kit Lanche Seco: R\$ 5,00 (cinco reais) por unidade;
- Kit Lanche Úmido: R\$ 9,00 (nove reais) por unidade.

Declara, ainda, ciência de que os quantitativos previstos no item 2 – Detalhamento do Objeto possuem caráter meramente estimativo, sendo que os pagamentos serão realizados exclusivamente com base nos quantitativos efetivamente solicitados, entregues e aceitos pela CONTRATANTE.

Declara, também, que os valores unitários acima contemplam todos os custos diretos e indiretos necessários à plena execução do objeto, incluindo, mas não se limitando a: insumos, preparo, embalagem, transporte, logística, mão de obra, tributos, encargos e quaisquer outras despesas, não sendo admitida a cobrança de valores adicionais, a qualquer título.

() Declaro concordância integral.

2.1 DECLARAÇÃO DE DESCONTO (FACULTATIVA – CRITÉRIO DE DESEMPATE – Apresentar somente se for o caso)



A proponente declara, de forma facultativa, a concessão do seguinte desconto sobre os valores unitários de referência fixados pela POIESIS:

Desconto ofertado: _____ % (_____)

Valor final do kit úmido:

Valor final do kit seco:

Declara estar ciente de que o desconto eventualmente ofertado:

- Não interferirá na pontuação técnica;
- Não alterará as obrigações contratuais;
- Será considerado exclusivamente como critério de desempate, nos termos do item 14 do Termo de Referência.

() Declaro ciência e concordância.

3. CONDIÇÕES, FORMAS E PRAZOS DE PAGAMENTO

A proponente declara estar ciente e de acordo com as condições de pagamento estabelecidas no item 6 do Termo de Referência, especialmente quanto a:

- Forma de pagamento por depósito bancário;
- Emissão de Nota Fiscal entre o 1º e o 10º dia do mês subsequente;
- Prazo de pagamento entre os dias 20 e 30 do mês, após o devido ateste.

() Declaro concordância integral com as condições, formas e prazos de pagamento.

Dados bancários para pagamento:

Banco: _____

Agência: _____

Conta corrente: _____

Titular da conta: _____

CNPJ: _____

4. PRAZO PARA ENTREGA DOS KITS LANCHE

A proponente declara que está apta a realizar as entregas dos kits lanche:

- De forma diária
- Nos locais, datas e horários definidos pela CONTRATANTE,
- Conforme o cronograma semanal previsto no item 5 do Termo de Referência.

() Declaro concordância integral com os prazos e condições de entrega.

**5. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA**

A proponente declara que a presente proposta terá validade mínima de:

_____ (_____) dias, contados a partir da data de sua apresentação.

6. INFORMAÇÕES SOBRE FRETE, TRANSPORTE E LOGÍSTICA

A proponente declara que:

- O frete, transporte e logística dos kits lanche estão integralmente incluídos nos valores unitários fixados pela POIESIS;
- É de sua inteira responsabilidade o transporte dos produtos até os locais de entrega;
- Utilizará veículos adequados, higienizados e compatíveis com o transporte de alimentos.

() Declaro que não haverá cobrança adicional de frete ou quaisquer outros custos logísticos.

7. DESCRIÇÃO TÉCNICA DOS KITS LANCHE**7.1 Kit Lanche – Úmido**

Descrever a composição ofertada, em conformidade com o Termo de Referência.

Suco (néctar de frutas)

Marca(s): _____

Sabores: _____

Volume (ml): _____

Lanche recheado

Tipo(s) de pão: _____

Peso do pão (g): _____

Recheio(s): _____

Peso aproximado do recheio (g): _____

Opções especiais

() Vegetariana – Descrever: _____

() Sem lactose – Descrever: _____

Sobremesa

() Fruta da estação

() Salada de frutas

() Doce industrializado (especificar): _____

7.2 Kit Lanche – Seco

Bebida

() Suco (néctar de frutas)

() Achocolatado

instituto poiesis

Marca(s): _____

Sabores (suco): _____

Volume (ml): _____

Biscoito salgado

Tipo e marca(s): _____

Peso (g): _____

Biscoito doce ou bolo

Tipo e marca(s): _____

Peso (g): _____

8. EMBALAGENS E IDENTIFICAÇÃO

A proponente declara que os kits serão:

- Acondicionados individualmente;
- Devidamente vedados;
- Identificados com data de preparo e prazo de validade.

Descrição da embalagem:

9. CAPACIDADE LOGÍSTICA E PLANEJAMENTO OPERACIONAL

Descrição sucinta da capacidade operacional e logística para atendimento do objeto:

Capacidade média diária estimada de produção: _____

10. LOCALIZAÇÃO DO CENTRO PRODUTIVO / OPERACIONAL

Endereço do centro produtivo principal:

A proponente declara que seu centro produtivo está localizado:

- () Na mesma região das unidades atendidas
() Em demais regiões

11. NATUREZA DA OPERAÇÃO PRODUTIVA

A proponente declara que sua operação produtiva se enquadra como:

- () Cozinha social, comunitária ou empreendimento de economia solidária, com produção estruturada em lógica industrial compatível com o objeto



() Empresa de natureza empresarial tradicional

12. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS

A proponente declara cumprir integralmente:

- As normas da ANVISA;
- A legislação da Vigilância Sanitária local;
- As boas práticas de manipulação e higiene alimentar.

() Declaro atendimento integral.

13. DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DA VISITA TÉCNICA E AMOSTRAS

A proponente declara estar ciente de que poderá ser convocada para:

- Visita técnica às instalações;
- Apresentação de amostras dos kits lanche;
- Avaliação técnica, inclusive com participação de nutricionista designado pela POIESIS.

() Declaro ciência e concordância.

14. DECLARAÇÃO FINAL

Declaro que todas as informações prestadas nesta proposta são verdadeiras, estando ciente de que a prestação de informações falsas ou a omissão de dados relevantes poderá ensejar desclassificação e aplicação das sanções cabíveis.

Local e data: _____

Assinatura do representante legal: _____

Nome legível: _____



ANEXO II – DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA

O fornecedor deverá apresentar à área de Suprimentos da Poiesis os seguintes documentos:

- Inscrição no CNPJ;
- Contrato Social e suas alterações;
- Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
- Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) - CRF;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- RG e CPF dos responsáveis legais;
- Alvará da vigilância sanitária;
- Inscrição estadual e/ou municipal;
- Relação de clientes atendidos anteriormente;
- Declarações de, no mínimo, duas empresas atestando fornecimento ou Atestados de Capacidade Técnica;
- Dados bancários;
- Registro comercial (empresa individual);
- Ato constitutivo e alterações subsequentes (sociedades empresariais);
- Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas (sociedade simples).

A POIESIS poderá solicitar documentação complementar, de natureza técnica, operacional ou sanitária, a seu critério, especialmente no âmbito da visita técnica prevista no item 14 deste Termo de Referência, para fins de validação das informações declaradas na proposta e verificação da capacidade de execução do objeto.

ANEXO III – VISITA TÉCNICA

A POIESIS realizará visita técnica às dependências da proponente, previamente ao início do fornecimento dos kits lanche, como etapa integrante da Avaliação Técnica – Etapa II, prevista no item 14.2 deste Termo de Referência.

A visita técnica terá caráter verificatório e confirmatório, não comparativo, e destina-se exclusivamente à validação das informações declaradas na proposta escrita, bem como à verificação da conformidade das condições técnicas, operacionais, produtivas e sanitárias com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

A visita técnica será conduzida por comissão técnica designada pela POIESIS, podendo contar com a participação de nutricionista designado (a), especialmente para a avaliação dos aspectos nutricionais, sanitários e qualitativos dos produtos ofertados.

Aspectos mínimos a serem avaliados

A visita técnica abrangerá, no mínimo, a análise dos seguintes aspectos:

- I. Identificação do(a) nutricionista, quando houver, responsável técnico pela avaliação, com comprovação de registro profissional vigente;
- II. Características específicas do local visitado, incluindo tipo de instalação, capacidade produtiva, organização dos fluxos operacionais e adequação às atividades de preparo, embalagem e expedição dos kits lanche;
- III. Desenvolvimento e padronização dos produtos, considerando padrões nutricionais, composição, fichas técnicas, padronização de processos e verificação de conformidade com as especificações contratuais, não sendo objeto de avaliação comparativa entre produtos, marcas ou fornecedores;
- IV. Recursos técnico-administrativos, compreendendo estrutura organizacional, equipe envolvida, qualificação profissional, rotinas administrativas e controles aplicáveis à execução do objeto;
- V. Procedimentos e controle de qualidade, incluindo boas práticas de manipulação, rotinas de higiene, controle de processos, rastreabilidade, monitoramento de temperatura e ações preventivas;
- VI. Documentação verificada no ato da visita, tais como alvarás, licenças sanitárias, manuais de boas práticas, procedimentos operacionais padronizados (POP), laudos, registros de controle e demais documentos pertinentes;
- VII. Condições da área física, abrangendo layout, conservação, higiene, ventilação, iluminação, fluxos operacionais, controle de resíduos e conformidade com as normas sanitárias vigentes;
- VIII. Sistema logístico, incluindo armazenamento, transporte, acondicionamento, controle de temperatura e compatibilidade com os prazos de entrega estabelecidos.

Avaliação das amostras



Quando aplicável, a visita técnica poderá incluir a apresentação de amostras dos kits lanche, cuja avaliação será restrita à verificação da conformidade técnica, sanitária e operacional com as especificações deste Termo de Referência, nos termos do item 14.2.2, não sendo admitida avaliação baseada em preferência sensorial subjetiva, comparação entre amostras de diferentes proponentes, marcas comerciais ou tipos específicos de produtos que atendam aos requisitos mínimos estabelecidos.

Registro da avaliação

A avaliação será registrada em formulário próprio, constante deste Anexo III, devidamente preenchido e assinado pelos representantes da POIESIS e da proponente visitada, passando a integrar o processo de seleção como documento comprobatório da Avaliação Técnica – Etapa II.

Conclusão da visita técnica

Ao final da visita, a comissão técnica registrará conclusão objetiva quanto à aptidão da proponente para execução do objeto, nos seguintes termos:

Apta, quando atendidas integralmente as exigências técnicas, sanitárias e operacionais;

Apta com ressalvas, quando atendidas as exigências mínimas, condicionada à realização de adequações devidamente apontadas;

Inapta, quando não atendidas as exigências mínimas estabelecidas neste Termo de Referência.

O fornecimento dos kits lanche ficará condicionado à aprovação da visita técnica pela POIESIS, sem prejuízo das demais etapas e critérios de julgamento previstos neste Termo de Referência.
Formulário de visita técnica:

Questionário

Seção : 1.IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE

1.1. Descrição da Unidade

Resposta:

Comentário:

1.2. Qual Horário de Funcionamento da Unidade? E quantos Turnos possui?

Resposta:

1.3. O transporte das mercadorias é próprio ou terceiro?

Resposta:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Específicos (0 pontos)
- ☐ Outros. Quais? (0 pontos)

Comentário:

Seção : 2.INDENTIFICAÇÃO DO NUTRICIONISTA

2.1. Nome do Nutricionista Responsável Técnico, Número do CRN e Carga Horária

Resposta:

Comentário:

2.2. Nutricionista RT possui outros vínculos de trabalho

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Sim (0 pontos)
- ☐ Não (0 pontos)

Comentário:

2.3. Na área da Nutrição existe uma equipe técnica? Descreva o nome completo, o CRN e a data da contratação de cada um.

Resposta:

Comentário:

Rubrica

DEDS

Rubrica

RP

Initial

cl

Resposta: (obrigatória)

☐ Estatutário (0 pontos)

☐ CLT (0 pontos)

☐ CONTRATO PF (0 pontos)

☐ CONTRATO PJ (0 pontos)

☐ OUTROS. QUAIS? (0 pontos)

Comentário:

3.1. Pisos adequados e bom estado de conservação?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

3.2. Ralos adequados e em bom estado de conservação?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

3.3. Paredes adequadas e em bom estado de conservação?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

3.5. Portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

3.6. Instalações hidráulicas (torneiras, pias, encanamentos) adequadas e em bom estado de conservação?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

3.8. Presença de lavatórios exclusivos para a higienização das mãos nas áreas de manipulação, em posições estratégicas e em quantidade adequada?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

3.9. Fluxo de processo linear, evitando-se cruzamento de processos?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

3.11. Local livre de objetos em desuso, estranhos ao ambiente e sem ligação com área de moradia?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ CONFORME (20 pontos)
- ☐ PARCIAL (10 pontos)
- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)

Comentário:

4.1. Câmaras e equipamentos de refrigeração/congelamento adequados e em bom estado de conservação?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

4.2. Equipamentos que NÃO entram em contato com alimentos adequados e em bom estado de conservação?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

4.3. Equipamentos que entram em contato com alimentos e utensílios adequados e em bom estado de conservação?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

5.1. Lixo/resíduos externos estão acondicionados em áreas isoladas ou fechadas, em locais adequados e em bom estado de conservação e limpeza?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

5.2. Lixo/resíduos internos estão acondicionados em recipientes com tampa sem acionamento manual, em bom estado de conservação, providos de sacos plásticos e limpos?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

5.3. Lixo/resíduos internos são removidos na frequência adequada das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

Rubrica Rubrica Initial
DEDS RP CL

6.1. Higienização dos reservatórios de água comprovado através de certificado atualizado (semestral)?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

6.2. Há registros de troca dos filtros de água?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

6.3. Abastecimento de água público: controle da potabilidade da água comprovado através de laudo atualizado de análises laboratoriais?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

6.5. O vapor em contato com alimentos ou usado para higienização é produzido com água potável, sem produtos químicos que possam provocar contaminação?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ PARCIAL (10 pontos)
- ☐ CONFORME (20 pontos)

Comentário:

7.1. Caixa de gordura em bom estado de conservação e limpeza

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

7.2. Resíduos de óleo da produção não são descartados na rede de esgoto. Comprovantes disponíveis de coleta de resíduos de óleo e gordura comestíveis?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

7.3. Registro atualizado de limpeza da caixa de gordura

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Rubrica	Rubrica	Initial
DEDS	RP	CL

8.1. Produtos químicos adequados, regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, identificados e dentro do prazo de validade?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

8.2. Fichas técnicas e fichas de segurança dos produtos utilizados para higienização disponíveis?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

8.3. Utensílios, materiais de limpeza e panos adequados, em bom estado de conservação, limpeza e corretamente armazenados?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

Rubrica Rubrica Initial
DEDS RP CL

9.1. Instalações limpas?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

9.2. Câmaras e equipamentos de refrigeração/congelamento limpos?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

9.3. Móveis (armários, prateleiras, pallets, parte inferior de bancadas, etc) e equipamentos SEM contato direto com alimentos limpos?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

Rubrica	Rubrica	Initial
DEDS	RP	CL

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

9.5. Armazenamento adequado de equipamentos e utensílios higienizados?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

9.6. Processo adequado de higienização (lavagem, enxágue, desinfecção / tempo adequado para ação dos produtos, enxágue após a desinfecção em superfícies que entram em contato com alimentos)?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

10.1. Conformidade com os critérios de verificação dos produtos (características organolépticas, integridade de embalagem e rotulagem, data de validade, SIF) e de transporte (caminhão e entregador)?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

10.2. Alimentos recebidos não são colocados no chão e são armazenados no máximo em até 30 minutos?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

10.3. Conformidade com os critérios temperatura para recebimento dos produtos?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Rubrica Rubrica Initial
DEDS RP CL

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

11.1. Embalagem dos produtos íntegras e com rótulos visíveis (produtos fechados)?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

11.2. Controle de rotatividade (PEPS/PVPS)?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

11.3. Produtos adequadamente protegidos?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

11.5. Etiquetas dos produtos preenchidas corretamente

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

11.6. Produtos na data de validade; ausência de produtos vencidos (validade primária); produtos adequados para o consumo?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (200 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (200 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

11.8. Produtos impróprios para o consumo e/ou que serão descartados estão separados e identificados adequadamente?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

11.9. Capacidade dos locais de armazenamento equipamentos de refrigeração e/ou congelamento e/ou estoque são suficientes para o do volume armazenado?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (40 pontos)

Comentário:

12.1. Organização: separação por categorias, distanciamento

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

12.2. Embalagens descartáveis protegidas?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

12.3. Alimentos separados dos produtos químicos e das embalagens descartáveis

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Rubrica	Rubrica	Initial
DEDS	RP	CL

13.1. Organização: separação por categorias, distanciamento

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

13.2. Temperatura adequada dos equipamentos de refrigeração?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

13.3. Temperaturas adequadas dos equipamentos de congelamento?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

14.1. Conformidade com processos para evitar a contaminação cruzada?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

14.2. Não há risco de contaminação física e química?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

14.3. Hábitos Higiênicos adequados (evitando-se coçar, espirrar, tossir, assoar o nariz, degustação de forma adequada)?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

14.5. Produtos protegidos durante o preparo?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

14.6. Condições adequadas de descongelamento; alimentos descongelados não são recongelados?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

14.8. Ausência de alimentos perecíveis a temperatura ambiente por mais de 30 min, ou em ambiente climatizado por mais de 2 horas?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

14.9. Condições adequadas de cocção e reaquecimento?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

comprovadamente seguro?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

14.11. Condições adequadas de métodos de preparo de outras preparações (dessalgue, secagem...)

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

14.12. Óleo de fritura com características adequadas?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (60 pontos)

Comentário:

14.14. Existência de barreiras físicas que impeçam ou minimizem os riscos de contaminação durante o processo tais filtros, peneiras, imãs, detector de metal?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

16.1. Veículos dimensionados à capacidade de produção, exclusivas para este fim, cabines fechadas, isotérmica ou refrigerada, se necessário, de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

16.2. Veículos apresentam-se em boas condições de higiene, garantindo o transporte de maneira a não comprometer a qualidade microbiológica do alimento?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

17.1. Embalagens adequadas ao processo em relação a resistência, vedação, tipo material?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (30 pontos)

Comentário:

17.2. Rotulagem do produto segue a legislação vigente e contem lista de ingredientes, conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto, e número de registro na ANVISA - Agencia Nacional de Vigilância Sanitária ou no MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (40 pontos)

Comentário:

17.3. Armazenados de produtos acabados em local exclusivo e protegido e que facilite a circulação de ar, sob temperatura pertinente ao processo, separados dos itens avariados e em volume adequado a capacidade?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (40 pontos)

Comentário:

Rubrica Rubrica Initial
DEDS RP CL

18.1. Lavatório de higienização de mãos não obstruído?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

18.2. Lavatório de higienização de mãos contendo sabonete líquido, neutro, sem fragrância e sanitizante ou sabonete líquido bactericida, papel toalha não reciclado para secagem das mãos e cartaz orientativo com a descrição do procedimento de higienização de mãos?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

18.3. Higienização de mãos é realizada conforme método e frequência adequados?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

18.5. Uniformes adequados, limpos e em bom estado de conservação?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

18.6. Utilização adequada de EPIs, EPI's em bom estado de conservação, limpeza e em número suficiente?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

18.8. Ausência de qualquer tipo de adorno, maquiagem, esmalte e perfumes?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

18.9. Funcionários com unhas curtas, ausência de feridas, cortes e infecções?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

19.1. Adequação e estado de conservação dos vestiários e sanitários de funcionários?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

19.2. Limpeza e organização dos vestiários e sanitários de funcionários?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

19.3. Presença de material de higiene pessoal nos vestiários/sanitários como: sabonete líquido, neutro, sem fragrância e sanitizante ou sabonete líquido bactericida, papel toalha não reciclado para secagem das mãos, lixeira sem contato manual e cartaz orientativo com a descrição do procedimento de higienização de mãos?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

Rubrica	Rubrica	Initial
DEDS	RP	CL

20.1. Programa de manutenção preventiva e corretiva estabelecido e implementado?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

20.2. Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

20.3. Registros de calibração dos Termômetros?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Rubrica	Rubrica	Initial
DEDS	RP	CL

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (30 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

20.5. PMP dos Transportes sejam próprios ou terceiros?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (10 pontos)

Comentário:

21.1. Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa responsável pelo controle de pragas atualizado?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

21.2. Documentos disponíveis e atualizados da empresa responsável pelo controle de pragas (Licença da Vigilância sanitária, Termo ART, FICHAS Técnicas e FISPQ dos produtos químicos)?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

21.3. Ausência de iscas inadequadas e/ou desprotegidas no estabelecimento?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

21.5. Ausência de infestação de drosófilas?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)

Comentário:

21.6. Laudo de dedetização dos transportes sejam próprios ou terceiros?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (40 pontos)

Comentário:

21.1. Registros de controle para rastreabilidade/temperatura no recebimento de alimentos perecíveis?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

21.2. Registros de controle para rastreabilidade no recebimento de alimentos secos?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (10 pontos)
- ☐ Conforme (20 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

21.3. Registros de controle de temperatura dos equipamentos de refrigeração e congelamento?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Rubrica	Rubrica	Initial
DEDS	RP	CL

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

21.5. Registros de controle de temperatura de saída e de trajeto dos transportes?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

21.6. Registros de controle da concentração do sanitizante utilizado na higienização de FLV?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

21.8. Registros de controle dos processos de higienização das instalações, móveis, equipamentos e utensílios?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

21.9. Registros de treinamento dos funcionários em BPF?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

21.11. Registro de Higienização dos transportes?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ Parcial (20 pontos)
- ☐ CONFORME (40 pontos)

Comentário:

22.1. Alvará sanitário atualizado e disponível

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

22.2. Manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs atualizado, formalizado e implementado?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

22.3. Controle do estado de saúde dos funcionários: ASOs disponíveis e atualizados?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

22.5. Estabelecimento apresenta Responsável Técnico e/ou empresa de consultoria especializada e apta para o desenvolvimento das atividades de implementação e acompanhamento dos processos de BPFs?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

22.6. O Plano anual de amostragem esta sendo realizado e acompanhado?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Parcial (30 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (40 pontos)

Comentário:

22.8. A empresa possui testes e/ou estudo de shelf life ou vida de prateleira para validar o prazo de validade dos produtos?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (60 pontos)

Comentário:

22.9. Existe sistema descrito e implantado e registrado de controle de qualidade final do produto?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (10 pontos)

Comentário:

Estadual?

Resposta: (obrigat3ria)

- ☐ N3O CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (20 pontos)

Coment3rio:

22.11. Existe um programa comprovado de visita aos fornecedores?

Resposta: (obrigat3ria)

- ☐ N3O CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (40 pontos)

Coment3rio:

22.12. Alvar3 dos Bombeiros.

Resposta: (obrigat3ria)

- ☐ N3O CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (10 pontos)

Coment3rio:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (10 pontos)

Comentário:

22.14. Alvará de Funcionamento ou Localização emitido pela Prefeitura?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (20 pontos)

Comentário:

22.15. Licença de Operação ou Atestado de Dispensa emitido pelo Órgão Ambiental?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ NÃO CONFORME (0 pontos)
- ☐ CONFORME (10 pontos)
- ☐ Não se aplica

Comentário:

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (40 pontos)

Comentário:

23.1. CONSEGUIRÁ REALIZAR O COMODATO DOS EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO NO PRAZO DE ATÉ 20 DIAS ÚTEIS

Resposta: (obrigatória)

- ☐ ☒ Não (0 pontos)
- ☐ ☒ Sim (10 pontos)

Comentário:

24.1. POSSUI OUTROS CLIENTES COM ENTREGAR PARECIDAS DE KIT LANCHE?

Resposta: (obrigatória)

- ☐ ☒ Não (0 pontos)
- ☐ ☒ Sim (10 pontos)

Comentário:

25.1. Presença de Rotulagem de acordo com legislação Federal vigente

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

25.2. Integridade, vedação e adequação das embalagens;

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

25.3. Compatibilidade dos itens com a composição declarada na proposta apresentada;

Resposta: (obrigatória)

- ☐ Não Conforme (0 pontos)
- ☐ Conforme (60 pontos)

Comentário:

Check-Out

Data

____/____/____

Hora

____:____

Comentário

Rubrica

DEDS

Rubrica

RP

Initial

CL

Certificado de Conclusão

Identificação de envelope: 8760B54A-1042-49F7-8ADE-CFA6C96153B7

Status: Concluído

Assunto: TR Lanches - Versão final para Publicação

Envelope fonte:

Documentar páginas: 80

Assinaturas: 3

Certificar páginas: 4

Rubrica: 237

Assinatura guiada: Ativado

Selo com Envelopeld (ID do envelope): Ativado

Fuso horário: (UTC-03:00) Brasília

Remetente do envelope:

Coordenação Administrativa - Fábricas

Rua Líbero Badaró, nº377, Centro Histórico de São Paulo

São Paulo, SP 01009-906

coordenacaoadministrativa@fabricasdecultura.org.br

Endereço IP: 189.57.95.178

Rastreamento de registros

Status: Original

27/03/2026 14:28:13

Portador: Coordenação Administrativa - Fábricas

Local: DocuSign

coordenacaoadministrativa@fabricasdecultura.org.br

Eventos do signatário

Diego Ferreira da Silva

diegoferreira@fabricasdecultura.org.br

Nível de segurança: E-mail, Autenticação da conta (Nenhuma)

Assinatura

Assinado por:



C3B2D4AD74D845A...

Registro de hora e data

Enviado: 27/03/2026 14:44:30

Visualizado: 27/03/2026 15:17:37

Assinado: 27/03/2026 15:19:03

Adoção de assinatura: Estilo pré-selecionado

Usando endereço IP:

2804:214:88f3:27e1:9c61:3f00:d2ea:55f6

Termos de Assinatura e Registro Eletrônico:

Aceito: 08/08/2025 15:54:40

ID: 4d6cba41-a967-4a60-a8cb-934a6fe5cb90

Ronaldo Penteadado

ronaldopenteadado@fabricasdecultura.org.br

Nível de segurança: E-mail, Autenticação da conta (Nenhuma)

Assinado por:



27B8A25E5B02471...

Enviado: 27/03/2026 15:19:06

Visualizado: 27/03/2026 15:38:46

Assinado: 27/03/2026 15:40:07

Adoção de assinatura: Estilo pré-selecionado

Usando endereço IP: 189.57.95.178

Termos de Assinatura e Registro Eletrônico:

Não oferecido através da Docusign

Carol Lafemina

carol.lafemina@fabricasdecultura.org.br

Nível de segurança: E-mail, Autenticação da conta (Nenhuma)

Signed by:



B6BD2A46490445D...

Enviado: 27/03/2026 15:40:11

Visualizado: 27/03/2026 18:19:37

Assinado: 27/03/2026 19:51:19

Adoção de assinatura: Estilo pré-selecionado

Usando endereço IP: 2a02:26f7:e52c:4000:a000::25

Assinado com o uso do celular

Termos de Assinatura e Registro Eletrônico:

Aceito: 27/03/2026 18:19:37

ID: 04790e73-29b4-469e-8fa9-410528d22168

Eventos do signatário presencial**Assinatura****Registro de hora e data****Eventos de entrega do editor****Status****Registro de hora e data****Evento de entrega do agente****Status****Registro de hora e data**

Eventos de entrega intermediários	Status	Registro de hora e data
Eventos de entrega certificados	Status	Registro de hora e data
Eventos de cópia	Status	Registro de hora e data
Eventos com testemunhas	Assinatura	Registro de hora e data
Eventos do tabelião	Assinatura	Registro de hora e data
Eventos de resumo do envelope	Status	Carimbo de data/hora
Envelope enviado	Com hash/criptografado	27/03/2026 14:44:30
Entrega certificada	Segurança verificada	27/03/2026 18:19:37
Assinatura concluída	Segurança verificada	27/03/2026 19:51:19
Concluído	Segurança verificada	27/03/2026 19:51:19
Eventos de pagamento	Status	Carimbo de data/hora
Termos de Assinatura e Registro Eletrônico		

ELECTRONIC RECORD AND SIGNATURE DISCLOSURE

From time to time, POIESIS - INSTITUTO DE APOIO À CULTURA, À LÍNGUA E À LITERATURA (we, us or Company) may be required by law to provide to you certain written notices or disclosures. Described below are the terms and conditions for providing to you such notices and disclosures electronically through the DocuSign system. Please read the information below carefully and thoroughly, and if you can access this information electronically to your satisfaction and agree to this Electronic Record and Signature Disclosure (ERSD), please confirm your agreement by selecting the check-box next to 'I agree to use electronic records and signatures' before clicking 'CONTINUE' within the DocuSign system.

Getting paper copies

At any time, you may request from us a paper copy of any record provided or made available electronically to you by us. You will have the ability to download and print documents we send to you through the DocuSign system during and immediately after the signing session and, if you elect to create a DocuSign account, you may access the documents for a limited period of time (usually 30 days) after such documents are first sent to you. After such time, if you wish for us to send you paper copies of any such documents from our office to you, you will be charged a \$0.00 per-page fee. You may request delivery of such paper copies from us by following the procedure described below.

Withdrawing your consent

If you decide to receive notices and disclosures from us electronically, you may at any time change your mind and tell us that thereafter you want to receive required notices and disclosures only in paper format. How you must inform us of your decision to receive future notices and disclosure in paper format and withdraw your consent to receive notices and disclosures electronically is described below.

Consequences of changing your mind

If you elect to receive required notices and disclosures only in paper format, it will slow the speed at which we can complete certain steps in transactions with you and delivering services to you because we will need first to send the required notices or disclosures to you in paper format, and then wait until we receive back from you your acknowledgment of your receipt of such paper notices or disclosures. Further, you will no longer be able to use the DocuSign system to receive required notices and consents electronically from us or to sign electronically documents from us.

All notices and disclosures will be sent to you electronically

Unless you tell us otherwise in accordance with the procedures described herein, we will provide electronically to you through the DocuSign system all required notices, disclosures, authorizations, acknowledgements, and other documents that are required to be provided or made available to you during the course of our relationship with you. To reduce the chance of you inadvertently not receiving any notice or disclosure, we prefer to provide all of the required notices and disclosures to you by the same method and to the same address that you have given us. Thus, you can receive all the disclosures and notices electronically or in paper format through the paper mail delivery system. If you do not agree with this process, please let us know as described below. Please also see the paragraph immediately above that describes the consequences of your electing not to receive delivery of the notices and disclosures electronically from us.

How to contact POIESIS - INSTITUTO DE APOIO À CULTURA, À LÍNGUA E À LITERATURA:

You may contact us to let us know of your changes as to how we may contact you electronically, to request paper copies of certain information from us, and to withdraw your prior consent to receive notices and disclosures electronically as follows:

To contact us by email send messages to: sistemasdegestao@poiesis.org.br

To advise POIESIS - INSTITUTO DE APOIO À CULTURA, À LÍNGUA E À LITERATURA of your new email address

To let us know of a change in your email address where we should send notices and disclosures electronically to you, you must send an email message to us at sistemasdegestao@poiesis.org.br and in the body of such request you must state: your previous email address, your new email address. We do not require any other information from you to change your email address.

If you created a DocuSign account, you may update it with your new email address through your account preferences.

To request paper copies from POIESIS - INSTITUTO DE APOIO À CULTURA, À LÍNGUA E À LITERATURA

To request delivery from us of paper copies of the notices and disclosures previously provided by us to you electronically, you must send us an email to sistemasdegestao@poiesis.org.br and in the body of such request you must state your email address, full name, mailing address, and telephone number. We will bill you for any fees at that time, if any.

To withdraw your consent with POIESIS - INSTITUTO DE APOIO À CULTURA, À LÍNGUA E À LITERATURA

To inform us that you no longer wish to receive future notices and disclosures in electronic format you may:

- i. decline to sign a document from within your signing session, and on the subsequent page, select the check-box indicating you wish to withdraw your consent, or you may;
- ii. send us an email to sistemasdegestao@poiesis.org.br and in the body of such request you must state your email, full name, mailing address, and telephone number. We do not need any other information from you to withdraw consent.. The consequences of your withdrawing consent for online documents will be that transactions may take a longer time to process..

Required hardware and software

The minimum system requirements for using the DocuSign system may change over time. The current system requirements are found here: <https://support.docusign.com/guides/signer-guide-signing-system-requirements>.

Acknowledging your access and consent to receive and sign documents electronically

To confirm to us that you can access this information electronically, which will be similar to other electronic notices and disclosures that we will provide to you, please confirm that you have read this ERSD, and (i) that you are able to print on paper or electronically save this ERSD for your future reference and access; or (ii) that you are able to email this ERSD to an email address where you will be able to print on paper or save it for your future reference and access. Further, if you consent to receiving notices and disclosures exclusively in electronic format as described herein, then select the check-box next to 'I agree to use electronic records and signatures' before clicking 'CONTINUE' within the DocuSign system.

By selecting the check-box next to 'I agree to use electronic records and signatures', you confirm that:

- You can access and read this Electronic Record and Signature Disclosure; and
- You can print on paper this Electronic Record and Signature Disclosure, or save or send this Electronic Record and Disclosure to a location where you can print it, for future reference and access; and
- Until or unless you notify POIESIS - INSTITUTO DE APOIO À CULTURA, À LÍNGUA E À LITERATURA as described above, you consent to receive exclusively through electronic means all notices, disclosures, authorizations, acknowledgements, and other documents that are required to be provided or made available to you by POIESIS - INSTITUTO DE APOIO À CULTURA, À LÍNGUA E À LITERATURA during the course of your relationship with POIESIS - INSTITUTO DE APOIO À CULTURA, À LÍNGUA E À LITERATURA.