



Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul
Setor de Compras, Licitações e Contratos

EDITAL DE PREGÃO Nº 053/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 077/2019

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - REFORMULADO

MEMORIAL DESCRITIVO DOS SERVIÇOS

Este termo de referência tem como objeto a contratação de **serviços de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas aos alunos regularmente matriculados nas Unidades Escolares Municipais e Estaduais do Município de Vargem Grande do Sul**, mediante a operacionalização de atividades adequadas e em conformidade com os dispositivos legais vigentes, incluindo:

a) Fornecimento de mão de obra treinada para a execução de todas as atividades de recebimento, armazenamento e higienização de gêneros alimentícios, pré-preparo, preparo e distribuição aos alunos, higienização de utensílios, equipamentos e instalações das cozinhas e despensas das unidades escolares e supervisão das atividades relacionadas;

b) Fornecimento de todos os insumos de limpeza, higienização, descartáveis e equipamentos necessários para o pleno funcionamento das áreas de preparo da alimentação escolar (cozinha e despensa), bem como a execução dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados no serviço de alimentação.

c) Registros e controles, de forma compartilhada com a Unidade Escolar - UE referente ao estoque de alimentos, a quantidade de alimentações servidas, conforme periodicidade definida no Manual de Boas Práticas - MBP, respeitando os procedimentos operacionais padronizados - POPs e outros necessários para a execução das atividades.

NOTA: O fornecimento de gás (GLP) e gêneros alimentícios é de responsabilidade exclusiva da Contratante.

Unidades Escolares que serão atendidas:

Escolas Estaduais:

- 1 - E.E. PROFESSOR ACHILES RODRIGUES, Rua Antônio Cortez, n.º 607/637 - COHAB I - 3641-2900/3643-1501,
- 2 - E.E. GILBERTO GIRALDI, R. Mato Grosso, 150 - Jardim Bela Vista - 3641-1856,
- 3 - E.E. ALEXANDRE FLEMING, Praça Capitão Francisco Ribeiro Costa, 240 - Centro - 3641-1163/3641-5016,
- 4 - E.E. BENJAMIM BASTOS, Praça Whashington Luiz, 492 - Centro - 3641-1004,
- 5 - E.E. PROFESSOR JOSÉ GILBERTO DE OLIVEIRA SOUZA, R. Aparecido Cossi, 360 - Jardim Dolores - 3641-0386,
- 6 - ETEC DE VARGEM GRANDE DO SUL, R. Joaquim Antônio da Silva, 207 - Jardim São José - 3643-1364.

Escolas Municipais:

- 7 - EMEB MÁRIO BENI, R. Rafael Moreno, 381 - Jd. São José - 3641-1888,
- 8 - EMEB NAIR BOLONHA, Rua Francisco Rabelo de Andrade, n.º 174 - Conjunto Habitacional Nova Vargem Grande - (19) 3641-7101.

DEFINIÇÕES

Equipe de trabalho necessária:

Posto de Manipulação e Distribuição de Alimentos

Para a execução dos serviços, a empresa Contratada deve manter em cada Unidade Escolar quadro de pessoal operacional, em número suficiente e adequado, obedecidas as disposições da legislação trabalhista vigente, para efetiva cobertura dos postos de manipulação e distribuição de alimentos, nos

quantitativos demonstrados em tabela abaixo, garantindo o exato cumprimento das atividades e obrigações assumidas.

A unidade de medida utilizada para contratação é o “**Posto/Dia letivo**” efetivamente coberto.

Cada Unidade Escolar é considerada com um **posto de serviço**, observando a classificação do tipo do posto conforme definição abaixo:

I. Posto básico: Unidades escolares com funcionamento em 1 (um) único turno sendo:

- Posto básico 1 - Unidades escolares com até 100 comensais;
- Posto básico 2 - Unidades escolares de 101 até 300 comensais;
- Posto básico 3 - Unidades escolares de 301 até 600 comensais;
- Posto básico 4 - Unidades escolares de 601 até 1000 comensais;
- Posto básico 5 - Unidades escolares acima de 1000 comensais;

II. Posto intermediário: Unidades escolares com funcionamento em 2 (dois) turnos ou integral. Caso a unidade funcione concomitantemente “manhã, tarde e integral”, será considerado posto intermediário, levando em conta o número total de comensais:

- Posto intermediário 1 – Unidades escolares com até 100 comensais;
- Posto intermediário 2 - Unidades escolares de 101 até 300 comensais;
- Posto intermediário 3 - Unidades escolares de 301 até 600 comensais;
- Posto intermediário 4 - Unidades escolares de 601 até 1000 comensais;
- Posto intermediário 5 - Unidades escolares acima de 1000 comensais;

III. Posto avançado: Unidades escolares com funcionamento em 3 (Três) turnos. Caso a unidade funcione concomitantemente “integral e noite” ou “manhã, tarde, noite e integral” ou “tarde, noite e integral” será considerado posto avançado, levando em conta o número total de comensais:

- Posto avançado 1 – Unidades escolares com até 100 comensais;
- Posto avançado 2 - Unidades escolares de 101 até 300 comensais;
- Posto avançado 3 - Unidades escolares de 301 até 600 comensais;
- Posto avançado 4 - Unidades escolares de 601 até 1000 comensais;
- Posto avançado 5 - Unidades escolares acima de 1000 comensais;

Quantidade diária estimada de refeições servidas em cada Unidade Escolar

	Desj.	1ª Ref	Lanche/ Tarde	2ª Ref.	3ª Ref.	Lanche/ Noite	Total de Alimentação Diária	Lanches / Desj. Total	Total Refeições
ESCOLAS ESTADUAIS									
EE Achilles Rodrigues	212	212	212	212	-	-	848	424	424
EE Gilberto Giraldi	199	199	200	200	-	-	798	399	399
EE Alexandre Fleming	282	282	282	-	-	-	846	564	282
EE Benjamin Bastos	190	190	190	190	-	-	760	380	380
EE José Gilberto Oliv. Souza	289	289	280	280	266	266	1670	835	835
ETEC	282	282	-	-	191	-	755	282	473
Total Diário Escolas Estaduais							5677	2884	2793
ESCOLAS MUNICIPAIS									
EMEB Mário Beni	200	200	230	230	-	-	860	430	430
EMEB Nair Bolonha	283	283	287	287	-	-	1140	570	570
Total Diário Escolas Municipais							2000	1000	1000
Total Geral Diário							7677	3884	3793

Horário aproximado em que as refeições são servidas:

ESCOLAS	DESEJUM	1ª REFEIÇÃO	LANCHE	2ª REFEIÇÃO	3ª REFEIÇÃO	LANCHE
EE Achilles Rodrigues	6h50 às 7h10	9h30 as 9h50	12h30 às 12h40	15h15 as 15h35	---	---

EE Gilberto Giraldi	6h50 às 7h10	9h30 as 9h50	12h30 às 12h40	15h15 as 15h35	---	---
EE Alexandre Fleming	8h30 às 9h00	11h25 as 12h25	---	14h00 as 14h30	---	---
EE Benjamin Bastos	6h50 às 7h10	9h30 as 9h50	12h30 às 12h40	15h15 as 15h35		---
EE José Gilberto Oliv. Souza	6h40 as 7h00	9h30 as 9h50	12h40	15h10 as 15h30	18h40 as 19h00	21h00 as 21h20
ETEC	6h40 as 7h10	11h40 às 12h30	---	---	18h00 as 19h00	---
EMEB Mário Beni	6h50 às 7h10	8h50 às 10h10	13h00 as 13h10	14h50 as 16h10	---	---
EMEB Nair Bolonha	6h50 às 7h10	7h50 às 10h25	13h00 as 13h10	14h30 as 16h00	---	---

Cumprimento do Calendário Escolar pela Contratada

A empresa Contratada deverá se adequar ao Calendário de cada Unidade Escolar, prestando serviço, exclusivamente para as ações de execução do PNAE, nos dias letivos, que excepcionalmente poderá ocorrer aos finais de semana, sendo previamente comunicado pelo Fiscal do Contrato.

Considerando que as escolas estaduais seguem um calendário escolar diferente do calendário das escolas municipais, o Departamento de Educação elaborou planilha com estimativa dos dias letivos durante o período de vigência do contrato:

ESCOLAS	MESES 2019			MESES 2020												TOTAL ESTIMADO
	10	11	12	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	
ESTADUAIS	21	20	11	-	15	22	21	20	21	07	21	22	21	20	10	252
ETEC	21	20	11	-	15	22	21	20	21	07	21	22	21	20	10	252
MUNICIPAIS	21	21	07	-	15	22	21	20	21	07	21	22	21	20	10	249

Considerando as particularidades do calendário escolar de cada ano poderá haver variação de quantidade de dias letivos durante o período de 15 (quinze) meses de vigência do contrato.

1- SERVIÇOS

- Os cardápios deverão ser elaborados pela Nutricionista do Departamento Municipal de Educação, baseados na especificação que contenham as necessidades nutricionais para os alunos da Rede Municipal e Estadual de Ensino e determinadas pelas normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Os cardápios deverão ser elaborados e encaminhados mensalmente às unidades escolares, à empresa licitante e ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE, podendo ser alterados de acordo com a necessidade pela Divisão de Alimentação Escolar, pertencente ao Departamento Municipal de Educação;
- A Contratada responsabiliza-se por treinamentos periódicos semestrais às merendeiras, incluindo as merendeiras efetivas do município, visando à adequada prestação dos serviços, com aulas teóricas e práticas ministradas por profissionais capacitados, abordando inclusive, ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio e boas práticas ambientais;
- A Contratada responsabiliza-se pelo fiel cumprimento do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria CVS 05/2013 e RDC nº 216/2004 do Ministério da Saúde, elaborado anualmente pela Equipe de Nutrição da Divisão de Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino, adequando à execução dos serviços contratados;
- A Contratada responsabiliza-se por estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método APPCC (Sistema de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle) e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas;
- A Contratada deve, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por EXECUTAR todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se: receber e conferir os alimentos e materiais estregues em horários de funcionamento estabelecido conforme o edital junto aos fornecedores; estocar adequadamente os alimentos, materiais de consumo

(descartáveis e similares), produtos de higiene e limpeza, garantindo suas condições ideais de consumo; mantendo os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo normas técnicas e sanitárias vigentes estabelecidas no Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços;

g) A empresa Contratada deverá efetuar a reposição da mão-de-obra nos postos de trabalho, de imediato, em eventual ausência, não sendo permitida, em hipótese alguma, a prorrogação da jornada de trabalho (dobra).

h) A Contratada obedecerá rigorosamente os cardápios elaborados pela Nutricionista do Departamento Municipal de Educação;

i) A Contratada responsabiliza-se a responder pelos danos materiais, físicos ou morais, causados por seus funcionários diretamente a Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul ou a terceiros advindos de culpa ou dolo, inclusive qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por danos resultantes de caso fortuito ou de força maior, por qualquer causa ou destruição, danificação, defeitos ou incorreções dos serviços ou do patrimônio pertencente ao acervo Municipal ou Estadual;

2- PESSOAL

a) A Contratada responsabiliza-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura;

b) A Contratada obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários do Departamento Municipal de Educação, encarregados da gestão e fiscalização da execução do serviço, atendendo as instruções e o que mais emanar da Administração, em conformidade com o objeto da licitação;

c) A Contratada obriga-se a executar, perfeitamente e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela Divisão de Alimentação Escolar, pertencente ao Departamento Municipal de Educação, bem como a apresentar uma relação mensal constando o nome, dados pessoais e local de trabalho de todos os empregados encarregados, comunicando com antecedência a Contratante e ao Diretor responsável pela unidade escolar de qualquer alteração ocorrida neste rol.

3 - DOS MATERIAIS DE HIGIENE, LIMPEZA (AGENTES QUÍMICOS) E DESCARTÁVEIS

a) Fica a cargo da licitante vencedora o fornecimento ponto a ponto em cada unidade escolar de material de higiene, limpeza (agentes químicos) e descartáveis utilizados para higienização dos locais de preparo das merendas escolares e aqueles pertinentes a higienização individual de cada funcionário;

4 - QUANTO A LEGISLAÇÃO.

a) As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas nos termos do art. 65, §1º, da Lei Federal 8.666/93, conforme as necessidades do Departamento Municipal de Educação, dentro das exigências mínimas do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar e da Resolução 26/2013 do FNDE;

b) A licitante vencedora deverá fazer mensalmente, prova perante a Prefeitura do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, decorrentes da presente contratação;

c) A licitante vencedora deverá arcar com o ônus decorrente da incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul;

d) A licitante vencedora deverá observar rigorosamente as normas de segurança, higiene, medicina do trabalho e exames médico-laboratoriais de acordo com a Portaria CVS n.º 5/2013, sendo de sua total responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais ou pessoais em decorrência da natureza dos serviços executados à Prefeitura, por seus empregados e/ou terceiros, ainda que advindo de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados;

- e) A licitante vencedora deverá refazer às suas expensas, no total ou em parte aos serviços cuja execução estiver em desacordo com o pactuado no presente edital;
- f) A licitante vencedora deverá adequar, por determinação do Departamento Municipal de Educação, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços ou princípio de nutrição dietética de acordo com a legislação vigente do Conselho Federal de Nutricionistas, bem como, a orientação advinda da Divisão de Alimentação Escolar;
- g) A licitante vencedora deverá orientar seus funcionários a utilizar e manter os equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso, higiene e segurança, cabendo a cada empregado comunicar imediatamente ao Diretor responsável pela unidade escolar a necessidade de substituição, reparo ou manutenção de qualquer utensílio ou equipamento;
- i) A licitante vencedora deverá executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos em contrato.

5 - DESCRITIVO DOS PRODUTOS QUÍMICOS / MATERIAL DE LIMPEZA / DESCARTÁVEIS PARA A MANUTENÇÃO DA LIMPEZA DO LOCAL DE PREPARO.

- a) A empresa Contratada deverá fornecer produtos de limpeza em quantidade suficiente e com padrão mínimo de qualidade exigido pelo Município, conforme especificações abaixo.

UNID	DESCRIÇÃO
FRASCO	ÁGUA SANITÁRIA 2 LITROS - Água sanitária, alvejante e desinfetante bactericida, de uso geral, com cloro ativo. Indicado para limpeza de banheiros, pisos, azulejos, paredes, ralos, lixeiras e lavagem de roupas. Embalado em frasco plástico branco virgem, contendo 2.000ml de solução, com tampa de rosca que evita o vazamento do produto. Composição: hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio e água. Princípio ativo: hipoclorito de sódio. Teor de cloro ativo: de 2,0% 2,5 p/p. PH: entre 9,5 a 11% Deverá constar na embalagem os dados do fabricante, as instruções e precauções de uso, dados do responsável técnico (nome e CRQ), número da autorização de funcionamento e registro do produto MS, nº do telefone do CEATOX, nº de lote e validade de 6 meses. APRESENTAR REGISTRO/ NOTIFICAÇÃO ANVISA.
FRASCO	ÁLCOOL 70 - Álcool etílico recomendado para uso geral, graduação alcoólica de 70° INPM. Embalado em frasco plástico transparente contendo 1.000 ml, com tampa de rosca que evita vazamento do produto. Composição: Álcool etílico e água. Deverá constar na embalagem os dados do fabricante, as instruções e precauções de uso, dados do responsável técnico (nome e CRQ), número da autorização de funcionamento e registro do produto MS, selo do INOR, selo do INMETRO, número da notificação do produto na ANVISA, nº do telefone do CEATOX, nº de lote e validade de 24 meses. APRESENTAR REGISTRO/ NOTIFICAÇÃO ANVISA.
FRASCO	ÁLCOOL GEL 70% - utilizado para assepsia a seco da pele. Gel transparente, com odor característico alcoólico. Embalado em forma de refil selado, com válvula anti-entupimento e anti-vazamento, descartável com capacidade de 800 ml e reembalado em caixa de papelão. Composição: álcool, carboner, triethanolamina, glicerina e água. Deverá constar na embalagem os dados do fabricante, as instruções e precauções de uso, dados do responsável técnico (nome e CRQ), número da autorização de funcionamento e registro do produto MS, nº de lote e validade mínima de 12 meses. APRESENTAR REGISTRO/ NOTIFICAÇÃO ANVISA.
UNIDADE	BALDE PLÁSTICO 12 LITROS - com alça de metal, capacidade para 12 litros, nas seguintes dimensões: 24,5 cm de altura x 26,5 cm de diâmetro. O produto deverá conter etiqueta com dados de identificação do fabricante e código de barras.
FRASCO	DETERGENTE 500 ML - neutro: fácil aplicação e dissolução, facilmente removida pelo enxágue, alta detergência e excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talheres, copos e utensílios de cozinha em geral, acondicionada em frasco plástico de 500 ml. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas. Composição: lauril éter sulfato de sódio, linear alquil benzeno de sódio, espessante, conservante, coadjuvantes e água, contém tensoativo biodegradável. Conter na embalagem: Informação do produto e do fabricante, lote, modo de usar, precauções, nº do CEATOX. Validade mínima de 24 meses. APRESENTAR REGISTRO / NOTIFICAÇÃO ANVISA.
UNIDADE	PA PARA LIXO - com base plástica, dimensões mínimas de: largura 24cm x comprimento 22cm x altura 8,5cm, com cabo de madeira com revestimento, medindo aproximadamente 1mt. Deverá constar no produto etiqueta com dados de identificação do fabricante e marca.
UNIDADE	PANO ALVEJADO - lavado em processo aquecido com alvejante a base de peróxido de hidrogênio no processo de jiger, costurado / fechado, tipo saco, medindo aproximadamente 80x58cm, com gramatura de 175 g, podendo ter uma variação de no máximo 10 g. O produto deverá possuir etiqueta costurada com dados de identificação e composição.
UNIDADE	RODO ALUMÍNIO 40 CM - medindo 40 cm, borracha em EVA, dupla fixa, com suporte de rosca plástico rebitado, cabo plastificado de 1,20m com rosca, com etiqueta constando dados de identificação do fabricante e marca.

GALÃO	SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA PARA LIMPEZA DAS MÃO 5 LITROS - Para antisepsia das mãos, isento de perfume e com Triclosan. Formulação baseada em tensoativos especiais. Garante uma eficiente limpeza das mãos. Mesmo sobre grande quantidade de gorduras e proteínas. Contem Triclosan, princípio ativo que continua agindo na pele , mesmo após a lavagem das mãos. Características físico-químicas. Aspecto- líquido perolizado. Densidade – de 1,01 a 1,05 g/cm cúbicos, PH puro mínimo, viscoso IMO DE 5,0 A 6,0 no máximo. Composição- 2,4,4 tricloro-2 , hidroxi-difenil, éter (triclosan), hidroxietil celulose, mistura de laurel éter sulfato de sódio, distearato glicólico e monoetanolamina de ácido graxo de coco, corantes (cl 19140 e 42051, lauriléter sulfato de sódio, ácido cítrico e água. Embalagem : galão de polietileno com 5 litros. APRESENTAR REGISTRO/ NOTIFICAÇÃO ANVISA.
POTE	SANITIZANTE - a base de cloro para desinfecção e esterilização de frutas, legumes e verduras. Utilizado para eliminação de bactérias e micro-organismos. O produto deverá apresentar aspecto em pó, na cor branca, PH (solução 0,5%), 5,5 a 7,5, teor de cloro ativo de no mínimo 3%. Composição: dicloroisocianurato de sódio dihidratado e coadjuvante. Diluição/Modo de usar: 66g do produto para 10l de água, solução pode ser reutilizada até 3 (três) operações, quando utilizada na concentração de 200 ppm. Produto com validade de 1 (um) ano. Deve acompanhar colher plástica medidora dentro do produto lacrado. Ficha Técnica: FISPQ e registro no Ministério da Saúde. Atende Resolução RDC n.º 216/2004 e Portaria n.º 15 da ANVISA. APRESENTAR REGISTRO/ NOTIFICAÇÃO ANVISA.
UNIDADE	VASSOURA DE NYLON - para uso geral, de primeira qualidade, com base e capa plástica nas dimensões mínimas de 22 cm de comprimento x 3 cm de largura x 4,5 cm de altura, cerdas de nylon sintético medidas mínimas de 12 cm de altura, com leque medindo 25 cm de comprimento e cabo de madeira plastificado, medindo no mínimo 1,20M. Deverá constar no produto etiqueta com dados de identificação do fabricante e marca.

DESCARTÁVEIS

UNID	DESCRIÇÃO
PACOTE	DEDEIRA EM LÁTEX – Confeccionada em látex natural, lubrificada com talco acondicionada em embalagem plástico individual, Nº 4 (pequeno) e Nº 5 (grande).
FARDO	PAPEL TOALHA 2 dobras, com 1000 folhas medindo 22,5cm X 20,5cm, com oscilação entre 0,5cm a 1,0cm, produto absorvente, fabricado com fibras naturais virgens, 100% celulose virgem (não reciclado), extra branco, gofrado, com alvura difusa com UV calibrado superior a 93% conforme ABNT NBR NM- ISO 2470:2001, gramatura superior a 38 g/m2 conforme ABNT NBR NM ISO 536:2000, pintas inferior a 0,90 mm2/m2 conforme NBR 8259:2002, furos inferior a 0,07 mm2/m2 conforme NBR 15134:2007, espessura superior a 0,250 mm conforme NBR 14966:2003, tempo de absorção de água (método cestinha) inferior a 8s conforme NBR 15004:2003, produto acondicionado em fardo plástica transparente que permita a visualização do produto devidamente identificado com marca, tamanho, e demais informações gravadas na embalagem, cada maço de 200/250 folhas deverá ser embalado em saco plástico hermeticamente fechado.
PACOTE	SACO DE AMOSTRA - para coleta de amostra de alimentos, feito em polietileno de baixa densidade, transparente, com tarja branca para anotações, totalmente lacrado, medindo 12cm larg x 30cm de comprimento x 0,006 micras de espessura
BOBINA	SACO PLÁSTICO BOBINA - picotada, confeccionado em polietileno de alta densidade, medindo 40cm x 60cm, com espessura mínima de 0,3 micras podendo suportar até 3kg. O produto deverá vir embalado em forma de bobina pesando no mínimo 4kg, contendo em seu corpo etiqueta com dados de identificação do fabricante e marca.
PACOTE	SACO PARA LIXO 100 LITROS - preto com no mínimo 12 micras - Utilização: saco plástico para acondicionamento de resíduos sólidos destinados a coleta de lixo. Descrição: produto em conformidade com a norma ABNT NBR 9191 (05/2008) – sacos plásticos para o acondicionamento de lixo – classe I – requisitos e métodos de ensaio. Confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas. Os pigmentos utilizados devem ser compatíveis com a resina empregada de modo que, não interfiram nas características de resistência mecânica e proporcionem a opacidade necessária à aplicação, em conformidade com ABNT NBR 13056 (05/2008). Outros aditivos devem ser também compatíveis com a resina e empregados em quantidades tais que, não alterem as condições estabelecidas. Deverão apresentar solda única, homogênea e uniforme sem dobras laterais proporcionando uma perfeita vedação, não permitindo a perda de conteúdo durante o manuseio. Deverá ainda apresentar características tais que possibilitem fácil separação e abertura das unidades sem provocar danos ao saco. Características físicas: capacidade de 100 litros, medindo 75 cm de largura e 105 cm de altura, em conformidade com a ABNT NBR 9191 (05/2008). O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica contendo 100 sacos, devidamente identificada com: quantidade de sacos contidos no pacote, dimensões, capacidade, selo Certificado ABNT, identificação do tipo de resíduo a ser acondicionado, procedência, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.
PACOTE	SACO PARA LIXO - 240 LITROS - preto com no mínimo 12 micras - Utilização: saco plástico para acondicionamento de resíduos sólidos destinados a coleta de lixo. Descrição: produto em conformidade com a norma ABNT NBR 9191 (05/2008) – sacos plásticos para o acondicionamento de lixo – classe I – requisitos e métodos de ensaio. Confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas. Os pigmentos utilizados devem ser compatíveis com a resina empregada de modo que, não interfiram nas características de resistência mecânica e proporcionem a opacidade necessária à aplicação, em conformidade com ABNT NBR 13056 (05/2008). Outros aditivos devem ser também compatíveis com a resina e empregados em quantidades tais que, não alterem as condições estabelecidas. Deverão apresentar solda única, homogênea e uniforme sem dobras laterais proporcionando uma perfeita vedação, não permitindo a perda de conteúdo durante o manuseio. Deverá ainda apresentar características tais que possibilitem fácil separação e abertura das unidades sem provocar danos ao saco. Características físicas: capacidade de 240 litros, medindo 105 cm de largura e 105 cm de altura, em conformidade com a ABNT NBR 9191 (05/2008). O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica contendo 100

	sacos, devidamente identificada com: quantidade de sacos contidos no pacote, dimensões, capacidade, selo Certificado ABNT, identificação do tipo de resíduo a ser acondicionada, procedência, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.
PACOTE	TOUCAS DESCARTÁVEIS - Touca sanfonada TNT descartável com elástico duplo, Tamanho Único, fabricada em 100% polipropileno. Atóxico – Embalagem com 100 Unidades, contendo identificação da fabricante, data de fabricação, validade, lote e demais informações do produto impressas na embalagem.
PACOTE	LUVAS DESCARTÁVEIS - transparente ou branca, confeccionada com material atóxico, inodoro e acondicionadas em embalagem plástica lacrada, contendo 100 unidades. O produto será utilizado durante as etapas de manipulação e/ou distribuição de alimentos.
MAÇO	FÓSFORO - acendedor tipo fósforo de madeira, com comprimento aproximado de 4,5 cm. A cabeça composta por massa à base de produtos combustíveis, aglutinante, oxidante, corante, aplicados no palito. A embalagem deve ser em caixa de madeira com superfície de acendimento na lateral. Acondicionado em maço com 10 caixas com 40 palitos.
BOBINA	PANO MULTIUSO – pano de limpeza para uso com excelente absorção. Na cor laranja com ação antibactéria. Composição 100% de fibras de viscose. Resina acrílica, corante e agente bacteriostático (triclosan). Caixa com 100 unidades dobradas no tamanho 33 x 60 cm. Apresentação de ficha técnica.
ROLO	FILME PVC TRANSPARENTE PARA ALIMENTOS – Dimensões: largura 40 cm, comprimento: 1000 m (ROLO).
UNIDADE	DISPENSER PARA ALCOOL EM GEL - Translúcido cristal S442 (c/ reservatório) – Dimensões: altura: 14 cm, largura: 13 cm e profundidade: 27 cm.
UNIDADE	DISPENSER PARA SABÃO LÍQUIDO - Translúcido cristal S442 (c/ reservatório) – Dimensões: altura: 14 cm, largura: 13 cm e profundidade: 27 cm.
UNIDADE	DISPENSER PARA PAPEL TOALHA INTERFOLHADO – em plástico ABS, cor branca, medindo aproximadamente 22,5 x 21 cm, fecho de segurança, janela para inspeção do nível de papel toalha remanescente, Sistema de fixação antifurto fornecidos com o aparelho.

b) Após assinatura do contrato, a empresa vencedora da licitação deverá apresentar para a comissão de fiscalização os laudos e registros dos produtos que serão utilizados para higienização e limpeza de ambientes durante a execução do contrato, conforme descrito abaixo:

b.1) ÁGUA SANITÁRIA 1 L / 2 L

Cópia autenticada ou em seu original do laudo que comprove a ação bactericida frente a cepas específicas de: salmonella choleraesuis; staphylococcus aureus; laudo de determinação de teor de cloro ativo; laudo de determinação do pH puro e laudo de determinação da estabilidade de prateleira emitidos por laboratório credenciado pela ANVISA/Vigilância Sanitária; APRESENTAR REGISTRO / NOTIFICAÇÃO ANVISA.

b.2) DETERGENTE NEUTRO – 500 ML

Cópia autenticada ou em seu original do laudo que comprove a análise de determinação do pH puro e a análise de determinação do teor de princípio ativo – aniônico; cópia do laudo de determinação de biodegradabilidade; cópia do laudo de potencial de sensibilização cutânea emitidos por laboratório credenciado pela ANVISA /Vigilância Sanitária. Cópia do certificado do produto emitido pelo fabricante; APRESENTAR REGISTRO / NOTIFICAÇÃO ANVISA.

b.3) SABONETE LÍQUIDO 5 LITROS

Laudo emitido por laboratório acreditado pela ANVISA para comprovar: irritabilidade cutânea primária. APRESENTAR REGISTRO / NOTIFICAÇÃO ANVISA.

b.4) SANITIZANTE

Cópia autenticada ou em seu original do laudo que comprove a ação bactericida frente a cepas específicas de: salmonella choleraesuis; staphylococcus aureus; laudo de determinação de teor de cloro ativo; laudo de determinação do pH puro e laudo de determinação da estabilidade de prateleira emitidos por laboratório credenciado pela ANVISA/Vigilância Sanitária. APRESENTAR REGISTRO/NOTIFICAÇÃO ANVISA.

Quantidade de materiais de limpeza – as quantidades abaixo relacionadas é a quantidade mensal a ser fornecida pela empresa:

	Dispenser para papel interfolhado	Dispenser para sabão líquido	Dispenser para álcool gel	Filme PVC transparente para alimentos	Fósforo pct 10	Pano multiuso caixa 100 un.	Luvras descartáveis pct 100 un.	Toucas descartáveis pct 100 un.	Saco de lixo 12 Micras 240L – 100un.	Saco de lixo 12 Micras 100L – 100 un	Saco plástico bobina 700 un.	Saco amostra pct 800 un	Papel toalha 2 dobras pct 250fl	Dedeira em latex nº 4 e nº 5	Sanitizante 1Kg	Sabonete antibactericida gl. 5L PH neutro	Vassoura de nylon	Balde plástico 12l	Rodo alumínio 40 cm.	Pano alvejado	Pá de lixo	Luva PVC par	Frasco pulverizador	Espanja de fibra pct 10 un	Espanja dupla face pct 4un	Detergente líquido neutro 500 ml	Álcool gel 800 ml	Álcool 70%	Água Sanitária galão 2l	ESCOLA	nº	
1		1	1	1	2	4	1	1	2	2	1	1	10	100	3	2	2	2	1	1	5	1	3	1	2	6	40	4	20	10	EMEB Mário Beni	1
2		1	1	1	2	5	1	1	2	3	1	1	10	100	3	3	3	2	1	1	5	1	3	1	2	10	30	4	20	12	EMEB Nair Bolonha	2
3		1	1	1	2	3	1	1	0	3	1	2	10	100	3	2	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	0	2	0	0	EE Alexandre Fleming	3
4		1	1	1	2	2	1	1	0	2	1	1	8	100	2	1	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	0	2	0	0	EE Benjamin Bastos	4
5		1	1	1	2	2	1	1	0	2	1	1	8	100	2	1	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	0	2	0	0	EE Gilberto Giraldi	5
6		1	1	1	2	3	1	1	0	3	1	2	10	100	3	2	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	0	3	0	0	EE José Gilberto Oliv Souza	6
7		1	1	1	2	2	1	1	0	2	1	1	6	100	2	1	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	0	2	0	0	EE Prof. Achilles Rodrigues	7
8		1	1	1	2	3	1	1	0	3	1	2	8	100	3	2	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	0	3	0	0	ETEC	8
		8	8	8	16	24	8	8	4	5	8	11	70	800	21	14	2	4	2	2	10	2	24	8	4	16	70	22	40	22	TOTAL	

6 - DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

a) Caracterização dos equipamentos e utensílios de mesa e cozinha disponíveis para uso:

- Para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, o Contratante disponibilizará à Contratada equipamentos existentes nas Unidades Escolares UEs listados abaixo listados abaixo como "Inventário da Unidade Escolar - Equipamentos, bem como Utensílios de Mesa e Cozinha disponibilizados para uso, cuja listagem será entregue no momento da contratação.
- Inventário de equipamentos e utensílios antes do início dos serviços, os equipamentos e utensílios de cada Unidade Escolar UE deverão ser inventariados pela Contratada, em conjunto com o Fiscal do Contrato - para constatação das quantidades disponibilizadas e avaliação do seu estado de conservação. O inventário deverá ser atualizado a cada 6 meses.

b) Inventário da Unidade Escolar - Equipamentos:

EMEB MÁRIO BENI

Equipamento	Quantidade	Número de Patrimônio
1 geladeira	1	018385
1 freezer	1	010188
1 fogão	1	Sem placa
1 forno	1	Sem placa
1 geladeira comum	1	Sem placa
1 carrinho para alimento	1	Sem placa
1 liquidificador comum	1	Sem placa
1 processador comum	1	11871
1 processador	1	Sem placa
1 liquidificador comum	1	19731
1 espremedor de frutas	1	Sem placa
1 batedeira	1	Sem placa
1 liquidificador industrial	1	16995
1 liquidificador industrial	1	Sem placa
1 bebedouro de água	1	021039

EMEB NAIR BOLONHA

Equipamento	Quantidade	Número de Patrimônio
1 balcão térmico	1	04656
1 geladeira vertical	1	020153
1 fogão de 6 bocas	1	012015
1 forno industrial	1	14991
1 geladeira/freezer	1	012040
1 freezer	1	020801
1 microondas	1	016615
1 liquidificador industrial	1	Sem placa
1 processado de alimentos	1	011869
1 batedeira	1	012855
1 liquidificador comum	1	Sem placa
1 freezer horizontal	1	014509
1 balança digital	1	016173

1 batedeira industrial	1	Sem placa
------------------------	---	-----------

EE ALEXANDRE FLEMING

Equipamento	Quantidade	Número de Patrimônio
1 freezer horizontal	1	014579
1 balcão térmico	1	Sem placa
1 fogão 4 bocas	1	Sem placa
1 fogão 2 bocas	1	Sem placa
1 geladeira	1	Sem placa
1 liquidificador	1	9075
1 processador	1	011873
1 espremedor de frutas	1	Sem placa
1 liquidificador	1	009176
1 freezer horizontal	1	Sem placa
1 freezer horizontal	1	02
1 geladeira	1	Sem placa
1 forno pequeno	1	Sem placa
1 forno grande	1	9076

EE BENJAMIN BASTOS

Equipamento	Quantidade	Número de Patrimônio
1 freezer horizontal	1	017896
1 liquidificador industrial	1	481
1 liquidificador industrial	1	Sem placa
1 fogão 4 bocas	1	19990
1 geladeira	1	3931
1 freezer horizontal	1	3935

EE PROF. ACHILES RODRIGUES

Equipamento	Quantidade	Número de Patrimônio
1 geladeira	1	20183360000082
1 forno	1	20153360009827
1 fogão	1	20143360001170
1 freezer horizontal	1	20123360001085
1 geladeira	1	Sem placa
1 ventilador	1	20123360002018
1 processador	1	011877
1 liquidificador	1	20123360000011
1 ventilador	1	Sem placa

EE PROF. GILBERTO GIRALDI

Equipamento	Quantidade	Número de Patrimônio
1 fogão de 6 bocas	1	Sem placa
1 fogão 3 bocas	1	0654

1 refrigerador duplex	1	6699
1 refrigerador duplex	1	Sem placa
1 refrigerador de inox	1	Sem placa
1 forno	1	9875
1 bebedouro	1	0358
1 balcão térmico	1	19510
1 microondas	1	Sem placa
1 liquidificador pequeno	1	1124
1 liquidificador comum	1	6695
1 panela de pressão	1	6715
1 liquidificador industrial	1	0357
1 carrinho para cozinha	1	0356
1 batedeira	1	19499
1 liquidificador industrial	1	Sem placa
1 lavadora	1	1128

EE PROF. JOSÉ GILBERTO DE OLIVEIRA SOUZA

Equipamento	Quantidade	Número de Patrimônio
1 forno a gás	1	20153360009860
1 freezer horizontal	1	20123360011744
1 freezer horizontal	1	20173360001722
1 geladeira de inox 2 portas	1	20123360011295
2 fogão	2	20123360000660
1 liquidificador comum	1	Sem placa
1 liquidificador industrial	1	010989

Etec

Equipamento	Quantidade	Número de Patrimônio
1 freezer horizontal	1	1082354
1 freezer horizontal	1	011454
1 geladeira	1	Sem placa
1 fogão industrial 4 bocas	1	Sem placa
1 fogão comum	1	Sem placa
1 liquidificador	1	Sem placa
1 processador de alimentos	1	0011868
1 liquidificador comum	1	Sem placa

7 - MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

a) Os serviços a serem executados deverão observar as normas exigidas pelos fabricantes dos equipamentos e estrita obediência às especificações deste Termo, não podendo, sob hipótese alguma, serem executados de forma distinta.

b) A estratégia de execução consistirá em:

- Manter em pleno funcionamento todos os equipamentos que fazem parte da cozinha de cada unidade escolar.
- Elaboração de um cadastro para todos os equipamentos da unidade;
- Após o início dos serviços, elaborar cadastro que deverá conter informações de identificação do equipamento, sua condição e sua localização.
- Os equipamentos deverão receber uma etiqueta, de alta resistência e durabilidade apropriada, indicando o código de identificação específico desse cadastro, é necessário para identificação quando realizada a manutenção.
- Esta etiqueta de identificação deve ser fornecida pela empresa e conterá o código de identificação do equipamento e identificação apenas do CONTRATANTE;
- Apresentação de relatórios, conforme modelo definido pelo CONTRATANTE e disponibilizar cópia eletrônica e cópia impressa devidamente assinada pelo Responsável, com a apresentação dos itens sugeridos abaixo:

b.1) Mensalmente:

- Quantitativo de Ordens de Serviço Corretivas e Preventivas no período;
- Gráfico de Tendência indicando o percentual de manutenções preventivas realizadas X planejadas, com análise de resultados;
- Gráfico de Tendência indicando o percentual de manutenções corretivas realizadas X solicitadas, com análise de resultados;
- Quantitativo de manutenções preventivas realizadas em comparação com as programadas;
- Pendências, as razões de sua existência e as que dependam de solução por parte do CONTRATANTE;
- Indicação dos custos dos serviços realizados;
- Andamento do Programa de Manutenção Preventiva;
- Outras considerações pertinentes aos serviços executados, incluindo falta de energia;
- Atividades gerenciais realizadas ou programadas;
- Problemas operacionais para realizar as atividades do Contrato;
- Apresentação de dados referentes aos indicadores de monitoramento do processo, definidos e no padrão estabelecido pelo CONTRATANTE;

b.2) Anualmente:

- Relatório detalhado sobre a situação dos equipamentos da CONTRATANTE, detalhando as informações quantitativas e qualitativas relativas às manutenções preventivas, corretivas e calibrações, bem como, custo envolvendo manutenções e calibrações e qualquer outro aspecto que o CONTRATANTE considere pertinente ou necessário;

c) A empresa será responsável pela execução dos serviços corretivos de baixa e média complexidade, que são caracterizados por não exigirem conhecimento do projeto de fabricação do equipamento, não exigirem conhecimento ou mão-de-obra especializada de fábrica e somente exigirem a substituição de peças/acessórios disponíveis ou que possam ser encontrados no mercado.

d) É de inteira responsabilidade da proponente o fornecimento de peças ou pagamento da execução dos serviços de manutenção corretiva e preventiva nos equipamentos.

e) A proponente deverá apresentar ao CONTRATANTE, trimestralmente, uma planilha com quantitativo para os consumíveis e acessórios exclusivos, necessários ao bom funcionamento dos equipamentos.

f) Esse procedimento possibilitará a CONTRATANTE realizar a aquisição dos mesmos mediante realização de Processo Licitatório.

g) O prazo para implementação de todas as atividades referentes à Execução de Corretivas é imediatamente após a assinatura do Contrato.

h) Toda calibração dos equipamentos incluindo as balanças, realizada deve gerar um documento denominado “Certificado de Calibração” com no mínimo as seguintes informações: número do certificado; data da calibração; código do equipamento/instrumento;

8 - DEMAIS CONSIDERAÇÕES:

a) A empresa vencedora deverá ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, mantendo os seus empregados sujeitos às normas disciplinares do CONTRATANTE, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;

b) A contratada deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por EXECUTAR todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado e deverá apresentar no ato da assinatura do contrato, uma relação devidamente assinada, dos funcionários, que executarão os serviços, objeto desta Licitação;

- A listagem deverá conter os nomes completos dos funcionários, local de prestação de serviço, número do registro ou da ficha; número da carteira de trabalho, data da admissão e exame médico admissional e coprológico (anual) conforme CVS-06/1999 e CVS-18/2008, a Divisão de Alimentação Escolar e quando houver substituição de algum funcionário o Departamento de Educação deverá ser informado por escrito e a documentação deverá ser atualizada.

c) A implantação de mão de obra nas unidades escolares indicadas pelo Departamento de Educação deverá se dar imediatamente após assinatura do contrato.

- Competirá à contratada a admissão e registro dos funcionários necessários ao desempenho dos serviços contratados, correndo por sua conta todos os encargos sociais, seguros, transportes, uniformes, exigências trabalhistas, previdenciárias e sindicais, enfim todos os custos provenientes da execução dos serviços, não tendo vínculo empregatício algum com a Prefeitura do Município de Vargem Grande do Sul;
- Deverá haver uma seleção e preparação rigorosa dos funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando os mesmos com funções legalmente registradas em sua carteira de trabalho;
- Os serviços deverão ser conduzidos em estrita observância com as normas da Legislação Federal, Estadual e Municipal, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, responsabilizando-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.
- A empresa deverá instruir os funcionários quanto à necessidade de acatar orientações da Contratante inclusive quanto ao cumprimento das Normas de Segurança e Medicina do Trabalho;
- A contratada deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários, quando solicitado pela Prefeitura, por motivo de indisciplina, má adaptação às normas do serviço ou outros motivos, desde que justificados pela municipalidade;
- A contratada deverá apresentar mensalmente relatório de presença das funcionárias e desempenho do serviço prestado com cópia da ficha de presença assinada pela Diretora da unidade escolar.
- Deverá também efetuar treinamento semestral em local pré-estabelecido pela Prefeitura sobre higiene e manipulação de alimentos (curso este que será acompanhado pela nutricionista responsável da Divisão de Alimentação Escolar e por representante da Vigilância Sanitária quando necessário).
- Na execução dos serviços os funcionários deverão prestá-los de acordo com o estipulado para cada unidade escolar, respeitando os horários fixados pela direção da escola.
- Será obrigatório em caso de falta ou afastamento de funcionários a reposição dos mesmos imediatamente.
- Será obrigatório a realização de visitas mensais através das nutricionistas da empresa contratada nas unidades escolares a fim de verificar as normas e procedimentos de higiene e manipulação e encaminhar relatórios a Direção de cada unidade escolar que remeterá a nutricionista responsável pela Divisão de Alimentação Escolar da Prefeitura de Vargem Grande do Sul.
- A empresa vencedora ficará responsável pelo transporte dos funcionários, alimentação, devendo fornecer também todos os uniformes e EPI's exigidos de acordo com a função:- Funcionários para preparo de refeições: sendo calça branca, camiseta ou jaleco branco, avental plástico, touca, calçado antiderrapante e luvas de acordo com as normas de EPI's e CA correspondentes.

d) A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração Municipal e/ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, seja por atos seus, de seus empregados ou prepostos;

e) Durante toda vigência do contrato, a empresa vencedora da licitação será a responsável pela qualidade dos serviços prestados bem como pelo fiel cumprimento de todas as cláusulas e condições estabelecidas no presente edital e contrato.

f) A empresa contratada deverá manter as condições de habilitação e técnica necessárias para a execução do objeto licitado.

g) São obrigações da empresa contratada, no que diz respeito ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:

- Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos funcionários da Prefeitura ou fornecedores, devidamente paramentados com avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e identificados, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional;
- Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente.
- Armazenar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo;
- Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original podendo ser colocadas etiquetas em cada nova embalagem, que deverão conter todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto.
- Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras apropriados em local determinado pela unidade educacional. Se estes locais forem abertos, as vassouras e os rodos deverão ser protegidos por saco plástico.
- Manter os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-6, de 10 de março de 1999, CVS – 18/2008 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes.
- Proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;

h) São obrigações da empresa contratada, no que diz respeito ao pré-preparo, preparo, cocção:

- Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos fornecidos na unidade educacional para compor o cardápio da alimentação escolar.
- Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária.
- Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade, com apresentação e temperatura adequadas, devida higiene, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade educacional.
- Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), e demais situações previstas na Portaria CVS-6, de 10 de março de 1999, observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos. As frutas deverão ser distribuídas em utensílios apropriados.
- Caso seja necessário, em casos excepcionais, previamente indicados e com pleno conhecimento da CONTRATANTE, transportar a alimentação a ser distribuída, da cozinha para outra dependência da unidade, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição.

i) São obrigações da empresa contratada, no que diz respeito à higienização:

- Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referentes à Portaria CVS-6/1999 e CVS – 18/2008, referente ao “Regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos”.
- Higienizar cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas e a parte interna dos janelas;

- Higienizar os utensílios de mesa e cozinha e equipamentos usados nas atividades do dia. Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural, e guardados protegidos;
- Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (p.ex. maçã, goiaba, pera, ameixa, entre outras) deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
- Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo dos alimentos;
- Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até a saída da cozinha de onde uma pessoa designada pela unidade educacional os retirará e levará até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental;
- Manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, evitando qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao Serviço.

j) São obrigações da empresa contratada, no que diz respeito ao controle de qualidade e coleta de amostras:

- Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e descrevê-lo no “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”.
- Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as Seguintes orientações:
- As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço do tempo antes do término da distribuição;
- As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido, funcionário que realizou a coleta), e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;
- A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser solicitada a encaminhar uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório indicado pela CONTRATANTE, e o resultado deverá ser enviado a Divisão de Alimentação Escolar.
- Deverá ser coletada uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive dos alimentos servidos aos alunos com necessidades especiais;
- As amostras deverão ter a coleta e guarda observando os seguintes procedimentos, de conformidade com a Portaria CVS-6/1999.

k) Referente ao “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, “Manual de Orientação”, que deverá ser desenvolvido e entregue, no prazo estabelecido pela CONTRATANTE, visando subsidiar tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço ou sua fiscalização, a CONTRATADA deverá”:

- Elaborar o texto final do “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, atendendo à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde e a Portaria CVS-6/1999 e CVS – 18/2008, adequado à execução dos serviços contratados.
- Atualizar, sempre que necessário, o “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, conforme solicitação da CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA.
- O “Manual de Boas Práticas” ora citado, terá uma edição preliminar, que é específico de cada unidade educacional, a ser revisada pela CONTRATANTE, antes da edição final e distribuição às unidades educacionais e outros segmentos.
- Reproduzir, de acordo com as orientações da CONTRATANTE, para cada tipo de unidade educacional (EMEB, EE, ETEC, etc.), os “Manuais de Orientação para Unidades Educacionais do Município com Serviço de Alimentação Terceirizado” elaborados pela CONTRATANTE, adequado à execução de suas atividades.

l) São obrigações da empresa contratada, no que diz respeito à mão de obra:

- Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico (conforme Portaria CVS-6/1999 e CVS – 18/2008), em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

- Afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
- Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na Cozinha), e exames médico- laboratoriais, de acordo com Portaria CVS-6/1999 e CVS – 18/2008;
- Uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção quando for necessário, específicos ao desempenho de suas funções, e sem ônus para os empregados. A colocação e retirada do uniforme não deverá ocorrer no interior da despensa.
- Treinada periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento, abordando, de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas) incluindo, também, ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. E, por tratar-se de um programa de treinamento, é recomendável que seja desenvolvido anualmente na seguinte frequência:
- Períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo uma vez ao ano;
- Períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria unidade educacional onde atuam, no mínimo quatro vezes ao ano.
- As escolas funcionam em períodos que podem ser: 1º (matutino), 2º (vespertino), 3º (noturno) e integral devendo o funcionário cumprir o horário designado pela CONTRATANTE.
- Manter junto à direção da unidade, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e de seus nutricionistas (RT), com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, e a relação de telefones da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;
- A Contratada deverá encaminhar cópia dos exames as unidades escolares, que manterão um arquivo contendo os exames médico-laboratoriais admissional e periódico que serão analisados pela Nutricionista da Divisão de Alimentação Escolar, a fiscalização da execução dos serviços será realizada pela Direção da unidade escolar que emitirá um relatório sobre o desempenho e execução dos serviços com base na Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS, Portaria CVS-6/1999 e CVS – 18/2008.

m) São obrigações da empresa contratada, no que diz respeito aos Nutricionistas:

- As nutricionistas indicadas pela Contratada deverão conduzir os serviços juntamente com as Nutricionistas da Divisão de Alimentação Escolar de acordo com a Resolução CFN n.º 465/2012 e demais legislações pertinentes.
- Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE.
- A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição de seus Nutricionistas, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até dois dias úteis após tal substituição.
- Informar à CONTRATANTE, até dois dias úteis após o término do mês da prestação do serviço, a relação das visitas técnicas de seus Nutricionistas (RTs), contendo as unidades educacionais supervisionadas por mês, com suas respectivas: datas da supervisão, total de visitas, ocorrências; Atender a Resolução CFN nº 378/2005, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

n) São também obrigações da empresa contratada, no tocante à Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho e Encargos:

- Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno da unidade educacional, referente às normas de segurança;
- Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

- Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações.
- o) Os serviços e produtos deverão estar em conformidade com a Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990, dispõe sobre o código que estabelece as normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos art. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias.

Vargem Grande do Sul, 16 de Setembro de 2019.

RENATA REGINA TAÚ
DIRETORA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO