



**Prefeitura Municipal de Louveira**  
Secretaria de Administração

**ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA**



**Prefeitura Municipal de Louveira**  
Secretaria de Educação – Divisão de Merenda Escolar

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

#### **1. OBJETO:**

O objeto deste Edital pretende contratar empresa especializada em prestação do serviço de gestão técnico, administrativo e operacional de nutrição das unidades de alimentação e nutrição (UAN) da rede municipal de ensino, sendo responsável pela garantia da qualidade e execução das refeições servidas a alunos através de supervisão técnica avaliativa das rotinas de produção, distribuição, higienização dos espaços, equipamentos e utensílios destinados a rotina, certificando a segurança alimentar; com operacionalização das refeições: desjejum, colação, almoço, lanche e jantar.

O Cardápio Diário Básico Padrão será com especificações, orientações e recomendações, definidos pela CONTRATANTE e deverá nortear a elaboração dos alimentos para atendimento de alunos. Eventuais restrições alimentares com recomendação/prescrição médica comprovada deverão ser observadas.

Considera-se cardápio o conjunto de todas as refeições servidas num mesmo dia, e considera-se “merenda-refeição” cada unidade de refeição servida.

#### **2. EXECUÇÃO DO OBJETO:**

A prestação de serviços gestão de alimentação e nutrição realizar-se-á, mediante:

. Utilização das dependências da Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

. O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) serão disponibilizados pela CONTRATANTE, a CONTRATADA disponibilizará mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, e técnica em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

. Deverá haver no Município ou região estrutura para funcionamento do escritório e/ou central de abastecimento, equipe técnica e equipe volante para substituições e demais serviços inerentes, para atendimento diário às escolas (periodicidade descrita neste edital)

. A Contratada deverá supervisionar a execução dos cardápios, confeccionado pela CONTRATANTE, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo as necessidades calóricas, vitamínicas e proteicas dos alunos da rede de ensino.

. Os cardápios somente poderão ser alterados desde que solicitado pela Seção de Nutrição com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.

. As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, quando possível in natura, de acordo com a Resolução nº 12/78 e o Código de Defesa do Consumidor, condição extensiva aos fornecedores que abastecerão a contratada.

A Contratada deverá:

. Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperaturas apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos (portaria CSV 5/13);

. Disponibilizar equipe técnica composta por um gestor de contrato do município e no mínimo supervisores (nutricionistas) 1 para cada 10 unidades escolares para as unidades educacionais, conforme exigências do Conselho Regional de Nutricionistas, com o objetivo de orientar sobre os procedimentos de manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, níveis nutricionais e distribuição das refeições, além da verificação da qualidade dos serviços;

. Elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar, que será utilizado de maneira uniforme nas escolas. O manual deverá ser entregue para a Seção de Nutrição em uma cópia por unidade escolar em até 30 (trinta) dias após o início do contrato;

. Propiciar a todos os alunos da rede escolar a Educação Alimentar com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar as crianças através das merendeiras a importância dos alimentos.

. O Gestor responsável, indicado pela Contratada, deverá anotar as visitas efetuadas nos estabelecimentos escolares, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições.

### **3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:**

#### **3.1 Informações gerais execução do serviço**

Todas as etapas do processo de operacionalização, distribuição e execução das atividades deverão ocorrer de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, especialmente em relação ao:

- . Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- . Supervisão técnico administrativo da execução do cardápio e das rotinas higiênicas.
- . Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- . Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentício e materiais de consumo;
- . Pré-preparos, preparos e distribuição da alimentação;

- . Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados;
- . Coleta de amostras da alimentação preparada;
- . Distribuição em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas;
- . Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos comensais;
- . Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos e dos utensílios de cozinha, tanto nas instalações da Contratada quanto nas instalações da Contratante.

. A CONTRATADA prestará o serviço que envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos e funcionários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, em número suficiente, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo quadro técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório. (item alterado)

As refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades Escolares relacionadas neste Edital, no mesmo dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas conforme disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e RDC nº 216 de 15/09/04 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

### **3.2. Informações para higiene**

Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas e / ou gorro, calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção.

Retirar a os adornos: anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.

Qualquer pessoa que for transitar pela cozinha deverá paramentar-se adequadamente com rede de proteção do cabelo, avental, e demais itens de proteção que se façam necessários no momento da visita.

É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório;

Os uniformes serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

### **3.3 Informações para preparo das refeições**

Deve haver rígida observância em especial quanto à padrões nutricionais, consistência e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da Contratante.

A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 26/2013, refere a:

- a) Valor energético;
- b) Tipos de alimentos e preparações destes;
- c) Atender o disposto no Art. 16 da Resolução do FNDE nº 26/2013, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):
  - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
  - 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
  - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
  - 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans.;
  - 400 mg de sódio.

### **3.4. Informações sobre ingredientes**

Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:

Conferir a rotulagem, observando: nome e composição do produto, lote, datas de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).

Utilização de produtos, carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal.

### **3.5 Informações sobre cardápio**

A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observando o cardápio previamente aprovado pela Contratante.

### **3.6 Informações sobre profissional técnico e mão de obra operacional**

A Contratada disponibilizará e manterá quadro de pessoal administrativo, operacional e técnico, em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:

Mão de Obra capacitada em manipulação de alimentos, em número suficiente para a adequada execução dos serviços e desenvolver todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar.

Nutricionistas, com registros no CRN-3, que serão os Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho da Contratada e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional. O RT é o profissional que responde integralmente de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados. Para tanto, deverá realizar visitas técnicas habituais em cada unidade educacional, conforme a demanda vigente para a adequada e satisfatória prestação do serviço contratado. Entre suas atividades estão, também, a inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando recomendar à Contratante, possíveis alterações ou adaptações.

A Contratada deverá providenciar, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 14.133/2020 e Resolução CFN nº 204/98, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior.

#### **4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

Com relação aos funcionários envolvidos na elaboração e distribuição das refeições, a empresa Contratada deverá:

- Disponibilizar funcionários em número suficiente de acordo com o anexo 12 para garantir a perfeita execução do contrato, que deverão ser treinados, qualificados e uniformizados. No caso de falta de funcionários ou aumento das Unidades Educacionais no período de vigência do contrato, deverá complementar a mão de obra;
- Observar a legislação trabalhista, previdenciária, assistenciais, sindicais e sanitárias vigentes, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com a Contratante;
- Disponibilizar todos os materiais de proteção e a segurança, sempre que forem considerados indispensáveis, em quantidades adequadas ao número de pessoas empregadas;
- Afastar qualquer de seus funcionários, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, uma vez que forem considerados prejudiciais ao bom desempenho das atividades constantes no contrato, ficando a cargo da empresa contratada todos e quaisquer encargos legais, devendo, também, efetuar a imediata substituição por outro funcionário, devidamente qualificado;
- Acatar quaisquer ordens e instruções provenientes dos servidores da Secretaria de Educação, primando pelo bom relacionamento entre as partes, fazendo cumprir as normas disciplinares e de segurança impostas pela Contratante;
- Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Contratante, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de

imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar;

- A empresa contratada deverá apresentar em até 10 dias após assinar o contrato, ao órgão fiscalizador, a seguinte documentação:
  - Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na execução do objeto;
  - Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
  - Programa de Controle de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA)
  - Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
  - Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;

E os demais documentos deverá apresentar quando solicitado pelo órgão fiscalizador os itens acima e os demais que seguem:

- Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem às horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
  - Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
  - Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
  - Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;
  - Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
  - Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela faz parte;
  - Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;
  - Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.
- Apresentar, havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela contratada em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pelo fiscalizador, os seguintes documentos:
    - Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa;
    - Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;
    - Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;
    - Cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;
    - Cópia do Atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.
  - Apresentar ao término do contrato em até 30 dias, quando solicitado pelo fiscalizador:

- Cópia da relação dos empregados que atuaram na execução do objeto no último mês de contrato;
- Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;
- Cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa;
- Com relação aos utensílios, equipamentos e instalações, a contratada deverá:
  - Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;
  - Informar a Contratante sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias para que sejam feitas as adequações necessárias.

## **5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

- . Expedir Ordem de Início de Execução específica para o início do presente contrato, relativo às Unidades Escolares, devendo ser assinada no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento, via AR ou fax, com as especificações necessárias à perfeita execução do objeto, inclusive quanto aos horários de distribuição das merendas em cada Unidade Escolar;
- . Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;
- . Manter, sem prejuízo de vencimentos e demais benefícios legais, a mão de obra já existente nas unidades educacionais, sendo responsável pelo controle, comando, orientação e supervisão de seus funcionários efetivos;
- . Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas;
- . A Contratante cederá os espaços nas Unidades Escolares onde serão preparadas as refeições, sem ônus para a contratada;
- . Manter as estruturas utilizadas para preparo e distribuição das merendas, das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar conforme legislação: controle de pragas, limpeza de caixa d'água e manutenção dos filtros de água.
- . As despesas com a energia elétrica e água consumidos para o fornecimento das refeições serão custeados pela Contratante.

## **6. DA FISCALIZAÇÃO:**

A Prefeitura do Município de Louveira, por meio da Secretaria de Educação, fiscalizará a manutenção dos equipamentos, bem como os serviços, processamento e distribuição da merenda, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente e os controles administrativos necessários.

No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições;

A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a Contratada da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica; caberá à fiscalização exercer

rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições;

. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal n.º 14.133/2020 e alterações posteriores;

A fiscalização por parte da Administração Municipal não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

## **7. CONTROLE DOS ALIMENTOS E MATERIAIS:**

Consiste em controlar os alimentos e materiais a partir do recebimento até o fornecimento, de maneira a garantir a qualidade e segurança do processo, observando os seguintes quesitos:

### **7.1 Recebimento de Alimentos**

No ato do recebimento de alimento e materiais avalia-se quantitativamente e qualitativamente as condições do alimento, validando e considerando o documento fiscal e características organolépticas (cor, odor, aroma, aparência e textura), embalagem danificada ou inadequada, as condições dos veículos e dos entregadores, verificando se há indícios de contaminação.

Caso haja mais de um fornecedor aguardando para entregar produtos, deve seguir a seguinte ordem:

- a) Alimentos perecíveis resfriados ou refrigerados;
- b) Alimentos perecíveis congelados;
- c) Alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente;
- d) Alimentos não perecíveis.

A Nutricionista é a responsável por solicitar (quando necessário) e analisar esses Laudos, de acordo com a legislação vigente, sendo que ao aprová-lo, a mesma assina, data o documento e arquiva para futuras consultas.

### **7.2 Recebimento de materiais**

Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados.

### **7.3 Armazenamento**

Os produtos deverão ser armazenados em condições cujo controle garanta: Proteção contra a contaminação, redução mínima de perdas da qualidade nutricional e não deterioremem.

No armazenamento os alimentos deverão ser estocados sob congelamento (-18°C ou menor), sob refrigeração (0°C a 10°C) ou em estoque seco (temperatura ambiente), e no caso de produtos de limpeza, deverão ser armazenados em ambiente diferente da área de alimentos.

Para o correto armazenamento, devem-se seguir os itens:

- a) A disposição dos produtos deve obedecer à data de validade, sendo que os produtos com maior proximidade de vencimento são posicionados a serem consumidos em primeiro lugar – PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai), para obedecer esta etapa do armazenamento os produtos são verificados semanalmente possibilitando assim maior controle.
- b) Todos os produtos devem estar adequadamente identificados e protegidos contra contaminação;
- c) Alimentos não ficam armazenados junto a produtos químicos e de higiene;
- d) É proibida a entrada de caixas de madeira dentro das áreas de armazenamento (estoque seco, geladeira ou freezer) e manipulação de alimentos;
- e) Caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento;
- f) Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso, e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes. Respeitar o espaçamento mínimo necessário que garanta a circulação de ar (10 cm);
- g) Produtos destinados à devolução devem ser identificados por fornecedor e colocados em locais apropriados separados da área de armazenamento e/ou manipulação;
- h) Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerador, respeitar: alimentos prontos para consumo dispostos nas prateleiras superiores; os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos;
- i) Podem ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento (“freezer”) tipos diferentes de alimentos, desde que devidamente embalados e separados (colocar um gênero por prateleira ou agrupá-los separadamente).
- j) As embalagens individuais de leite pasteurizado, ovo e similares podem ser armazenadas em geladeiras ou câmaras.
- l) No acondicionamento dos produtos em estoque é necessário observar quanto ao empilhamento máximo orientado pelo fabricante, para que não ocorra nenhum acidente nem danifique o produto.
- m) Alimentos que necessitem serem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos. Estes devem ser acondicionados em recipientes descartáveis ou outro adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados e identificados.
- n) Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas na Etiqueta de Controle de Validade de Armazenamento.

#### *Exemplo de etiqueta*

Fornecedor	Data da Manipulação	Lote
Produto	Prazo de validade*	Utilizar até**
Conservação	Marca	Resp. Etiqueta

\* de acordo com a rotulagem

*\*\* a data estabelecida deve estar de acordo com os critérios de uso.*

#### **7.4 Estoque seco**

É todo alimento que dispense refrigeração para sua conservação tais como: arroz, feijão, farinha, etc. O estoque de alimentos secos é armazenado em prateleiras ou estrados, em local arejado, de acordo com sua natureza.

#### **7.5 Estoque úmido/ Refrigeração**

É considerado estoque úmido: carne, aves, pescado, hortifrutigranjeiros, polpas de frutas, frios, leite pasteurizado, sobremesas frias e ovos. O estoque úmido é armazenado sob refrigeração (câmaras frias, freezers e/ou geladeiras).

As frutas podem ser armazenadas em temperatura ambiente e quando necessário em câmaras frias ou geladeiras.

Todos os alimentos pré-preparados, sobremesas frias, ou aqueles que necessitem ser transferidos para outras embalagens, são identificados com etiqueta, considerando a Tabela de Refrigeração ilustrada a seguir ou conforme instruções do fabricante.

Caso haja problema quanto ao funcionamento de equipamentos o responsável do setor de nutrição preenche a Ordem de Serviço descrevendo o defeito ou quebra da máquina ou equipamento e envia ao setor de manutenção da Prefeitura que dá andamento ao processo conforme procedimento.

#### **7.6 Pré-preparo / Preparo**

Nesta etapa onde os alimentos sofrem tratamento térmico ou modificações através de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes, recomendamos.

- . Lavar em água potável as embalagens impermeáveis antes de abri-las;
- . O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote e 2 horas em áreas climatizada entre 12°C e 18°C.

#### **7.7. Descongelamento de carnes, aves e pescados**

Os alimentos devem passar da temperatura de congelamento para até 4°C, sob refrigeração ou em condições controladas, como descritas abaixo:

- a) em câmara ou geladeira a 4°C

- b) em forno de confecção ou micro-ondas, desde que o alimento seja utilizado logo após o procedimento;
- c) a utilização de peças de alimentos congelados de até 2Kg facilita o degelo e garante um procedimento seguro.

## **7.8. Cocção**

Etapa onde os alimentos devem atingir no mínimo 74°C no seu centro geométrico ou combinações de tempo e temperatura como 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos.

## **8. FORNECIMENTO/DISTRIBUIÇÃO:**

Etapa onde os alimentos quentes devem ser mantidos a 65°C ou mais, até o momento da distribuição; e os alimentos frios devem ser mantidos abaixo de 10°C até o momento da distribuição, temperaturas estas medidas no centro geométrico dos alimentos.

## **9. COLETA DE AMOSTRAS:**

A coleta de amostra é necessária para garantir o controle microbiológico das preparações, utilizando as técnicas adequadas para a mesma. Caso necessário, são realizados exames laboratoriais das amostras para identificação de possível agente patológico. São coletadas uma amostra de cada preparação preparações por refeição.

As amostras são armazenadas por 72 horas com temperatura de congelamento para preparações sólidas (-) 18°C e temperatura de refrigeração para preparações líquidas 4°C.

### **9.1 Técnicas de Coleta da Amostra**

Proceder a higienização das mãos da seguinte forma:

- a) Fique em posição confortável, preferencialmente sem tocar na pia;
- b) Abra a torneira, de preferência, com a mão não dominante, isto é com a esquerda, se for destra, e com a direita, se for canhoto;
- c) Umedeça as mãos e antebraços com água;
- d) Lave com sabonete líquido, neutro, inodoro e antisséptico;
- e) Molhe as mãos e ensaboe, friccione-as por aproximadamente 15 segundos em todas as suas faces, espaços interdigitais, articulações, unhas e extremidades dos dedos;
- f) Lave a torneira quando a abertura for manual;
- g) Enxágue as mãos, retirando totalmente a espuma e resíduos de sabão, enxágue-as com papel toalha descartável;
- h) Seque as mãos com papel toalha descartável ou com ar quente;
- i) Feche a torneira utilizando o papel toalha descartável (evite encostar as mãos na pia).

- j) Identificar as embalagens ou sacos esterilizados ou desinfetados com nome do local, data, horário, refeição, preparação e nome do responsável pela coleta;
- k) Utilizar os mesmos utensílios empregados na distribuição dos alimentos;
- l) Abrir a embalagem ou saco sem tocá-lo internamente e nem soprá-lo;
- m) Colocar a amostra do alimento (no mínimo 200 g);
- n) Retirar o ar e vedar.

## **10. HIGIENE DOS ALIMENTOS:**

### **10.1 Higiene dos hortifrutigranjeiros**

A pré-lavagem de hortifrúti, quando existente, deve ser feita em água potável e em local apropriado. Para o preparo destes gêneros, deve ser realizada a higienização completa que compreende:

- Lavagem criteriosa com água potável;
- Desinfecção: imersão em solução clorada por 15 a 30 minutos (de acordo com as especificações do produto utilizado);
- Enxágue com água potável.

*Não necessitam de desinfecção:*

- Frutas não manipuladas;
- Frutas cujas cascas não são consumidas tais como: laranja, mexerica, banana e outras, exceto as que serão utilizadas para suco;
- Frutas, legumes e verduras que irão sofrer ação do calor, desde que a temperatura no interior atinja no mínimo 74°C;
- Ovos inteiro, tendo em vista que devem ser consumidos após cocção atingindo 74°C no seu interior.

### **10.2 Higienização de grãos e ovos**

#### **Grãos**

O feijão é selecionado e lavado no dia anterior ao seu preparo. O arroz é selecionado, lavado e escorrido no mesmo dia do preparo.

**Nota:** As embalagens dos alimentos prontos para o consumo são lavadas antes da abertura.

#### **Utilização de ovos**

A qualidade sanitária das preparações à base de ovos nas empresas fornecedores de alimentos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

- Armazenar os ovos de acordo com as instruções do fornecedor;
- Não utilizar ovos com a casca rachada;
- Não misturar a casca com o conteúdo do ovo;

- Não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outra finalidade;
- Conferir o prazo de validade.
- Não oferecer para consumo alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus;
- Preparações sem cocção (cremes, mousse, maioneses, etc), utilizar: ovos pasteurizados, ovos desidratados ou ovos cozidos;
- Preparações quentes: ovos cozidos por 7 minutos em fervura, no mínimo ovos fritos com a gema dura;

**Nota:** Reconstituição - etapa onde os alimentos a serem reconstituídos recebem a adição de água própria para consumo e, após esta reconstituição, devem ser consumidos imediatamente ou aquecidos ou refrigerados, conforme critérios de uso. Ex.: Ovo desidratado

#### Produtos permitidos para desinfecção dos alimentos

Princípio Ativo	Concentração
Hipoclorito de sódio a 2,0 – 2,5%	100 a 250 ppm
Hipoclorito de sódio a 1%	100 a 250 ppm
Cloro orgânico	100 a 250 ppm

**Nota:** Qualquer produto com registro no Ministério da Saúde e destinado para este fim.

## 11. HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL

### 11.1 Limpeza Concorrente

**Diariamente ou de acordo com o uso:** pisos, rodapés, ralos, todas as áreas de produção, maçanetas, lavatórios (pias), sanitários, cadeiras, porta papel toalha, mesas (refeitório), caixas plásticas, recipientes de lixo, equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras

### 11.2 Limpeza Terminal

**Semanal ou conforme necessidade:** Paredes, portas, janelas, prateleiras (armários), coifas, geladeiras, câmaras e frízeres;

**Quinzenal:** estoque e estrados;

**Mensal:** Luminárias, interruptores, tomadas e telas;

### 11.3 Coleta de resíduo não reciclável

O lixo é retirado conforme a necessidade do local. É acondicionado em recipiente provido de tampa acionada por pedal de material de fácil limpeza, revestido de saco plástico resistente de cor preta. O lixo não deve sair da área de produção pelo mesmo local onde entram as matérias primas. Na impossibilidade de áreas distintas, é determinado horário diferenciado a fim de evitar a contaminação cruzada.

## **12. VISITANTES:**

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de manipulação ou elaboração de alimentos são consideradas visitantes, podendo constituir focos de contaminação durante o preparo dos alimentos.

Para proceder as suas funções, os visitantes devem estar paramentados com rede de proteção do cabelo, avental, e demais itens de proteção que se façam necessários no momento da visita.

Os visitantes não devem:

- . Toçar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento;
- . Comer, fumar, mascar goma (chiclete) durante a visita;
- . Entrar na área de manipulação de alimentos caso estiverem com ferimentos expostos, gripes, ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

## **13. TREINAMENTO:**

A realização dos treinamentos se dará a partir de:

- a) Admissão;
- b) Reforço para atividades cotidianas, gerando reciclagem e aperfeiçoamento;
- c) Conscientização ambiental.

## **14. DIMENSIONAMENTO ESTIMADO:**

### **Mão de Obra**

- 1 Auxiliar Administrativo
- 2 Auxiliares de Estoque
- 127 Merendeiras
- 1 Motorista – Controle de Pragas
- 5 Nutricionistas (Sendo uma Responsável Técnica)
- 5 Serviços Gerais
- 1 Serviço Gerais – Controle de Praga
- 1 Técnico de Segurança do Trabalho

### **Veículos e Equipamentos**

- 1 Picape – TST
- 3 Veículo para Supervisão – Nutricionista
- 1 Veículo de Apoio – Controle de Pragas
- 1 Lavadora de Pressão
- 1 Extensão 50 metros

- 1 Escada Extensiva de Fibra 12 metros

---

**SANDRAGRAZIELABENVEGNÚBASTOS**  
Divisão de Merenda Escolar

---

**MARIA LUCIANEFELIPEDEPAULA**  
Secretária Municipal da Educação

#### **BIBLIOGRAFIA**

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2006.

Módulo 15: Planejamento e preparo de alimentos desenvolvimento e aprendizagem. / Maria de Lourdes Carlos Ferreirinha Rodrigues...[et al.]. – Brasília : Universidade de Brasília, 2007.

Portaria CVS-5/13, de 09.04.2013

RDC 216 – 15/09/2004

RDC 275 – 21/10/2002

### MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Email:

Telefone:

Inscrição Estadual:

Inscrição Municipal (se houver):

O objeto deste Edital pretende contratar empresa especializada em prestação do serviço de gestão técnico, administrativo e operacional de nutrição das unidades de alimentação e nutrição (UAN) da rede municipal de ensino, sendo responsável pela garantia da qualidade e execução das refeições servidas a alunos através de supervisão técnica avaliativa das rotinas de produção, distribuição, higienização dos espaços, equipamentos e utensílios destinados a rotina, certificando a segurança alimentar; com operacionalização das refeições: desjejum, colação, almoço, lanche e jantar.

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE	QTDE MENSAL ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO MENSAL
1	NUTRICIONISTA	Posto de Trabalho	5,00		R\$ -
2	MERENDEIRA	Posto de Trabalho	115,00		R\$ -
3	CONTROLE DE PRAGAS NA COZINHA PILOTO	Execução do Serviço	1,00		R\$ -
4	RETROLAVEGEM DO FILTRO CENTRAL DA COZINHA PILOTO	Execução do Serviço	1,00		R\$ -
5	TROCA DE ELEMENTO FILTRANTE DO FILTRO CENTRAL DA COZINHA PILOTO	Execução do Serviço	1,00		R\$ -
<b>PREÇO TOTAL MENSAL</b>					<b>R\$ -</b>
<b>PREÇO TOTAL PARA 12 MESES</b>					<b>R\$ -</b>

**PREÇO TOTAL MENSAL POR EXTENSO:**

**PREÇO TOTAL PARA 12 MESES POR EXTENSO:**

Declaro que nos preços propostos encontram-se incluídos todos os impostos, tributos, encargos sociais, quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre objeto da presente licitação.

Declaro que o preço ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas Convenções Coletivas de Trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas

Louveira, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

**Nome e assinatura do Representante Legal ou Procurador**

