



CONSULTA DE PREÇOS Nº 049/2023

Fornecedor Proponente:
CNPJ:
Endereço:
Contato telefônico/celular:
App de mensagem:
E-mail:

Solicitamos o orçamento de preços para o objeto abaixo relacionado no prazo legal de 03 dias úteis a partir da publicação desta.

A respectiva proposta de preços deverá ser encaminhada pelo e-mail contratacaodiretaibitinga@gmail.com

1. Objeto

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de limpeza e preparo de alimentos conforme especificações e quantidades constantes abaixo.

2. Justificativa

2.1. A Contratação de empresa especializada na prestação de serviço justifica-se para possibilitar a prestação de serviço especializada em limpeza e preparo de alimentos para a merenda escolar, mantendo o ambiente escolar limpo e em condições de receber os alunos, proporcionando bem-estar e melhores condições de trabalho aos docentes, equipe administrativa e equipe pedagógica da unidades escolares EMEF (R) "HENRIQUE MARTINELLI", EMEI "PROF DIMAS DE CAMARGO" localizada no Distrito de Cambaratiba.

3. Especificação

Item	Descrição do item	Unid.	Qtd.
1	Prestação de serviços de mão de obra para Limpeza, conservação e organização em ambiente escolar.	SER	90 Dias
2	Prestação de serviços de mão de obra na função de merendeira, para o preparo de alimentos para a merenda escolar. Os gêneros alimentícios serão cedidos pela Prefeitura. Os Nutricionistas são de responsabilidade do Município.	SER	90 Dias

3.1. Etapas e frequências da prestação de serviços de mão de obra para limpeza, conservação e organização em ambiente escolar.

Diária A limpeza e organização em ambiente escolar, DIÁRIA será realizada em horário que precede o início	<ul style="list-style-type: none">• Remover o pó e passar pano úmido embebido em água e sabão ou detergente neutro eliminando papéis, migalhas e outros:<ul style="list-style-type: none">- Nas superfícies e nos porta-livros das mesas;- Nos assentos e encostos das cadeiras;- Nas superfícies e prateleiras de armários e estantes;- Nos peitoris e caixilhos;- Em lousas.• Varrer o piso do ambiente.• Passar pano úmido no piso.
--	--





de cada período de aulas e outras vezes, se necessário.	<ul style="list-style-type: none">• Manter os cestos isentos de resíduos, acondicionando o lixo em local indicado pela Contratante.• Supervisionar as crianças durante os horários de intervalos.• Limpeza e higienização dos banheiros da Unidade Escolar, após cada intervalo.• Limpeza e higienização do pátio da Unidade Escolar, após cada intervalo.• Executar demais serviços considerados necessários à frequência diária como banheiros, corredores, diretoria, secretaria, sala de professores.
Semanal	<ul style="list-style-type: none">• Eliminar marcas de lápis e caneta, adesivos, gomas de mascar e outros:<ul style="list-style-type: none">- Das superfícies e nos porta-livros das mesas;- Dos assentos e encostos das cadeiras;- Das superfícies e prateleiras de armários e estantes;- Dos peitoris e caixilhos;- De portas, batentes e visores;- Das lousas;- Dos murais.• Remover as mesas e cadeiras para limpeza do piso.• Reposicionar as mesas e cadeiras conforme orientações da Contratante.• Higienizar os cestos.• Executar demais serviços considerados necessários à frequência semanal.
Mensal	<ul style="list-style-type: none">• Remover manchas do piso.• Passar pano úmido embebido em água e sabão ou detergente neutro para limpeza de paredes e rodapés removendo manchas, rabiscos de lápis e caneta ou outras sujidades.• Executar demais serviços considerados necessários à frequência mensal, incluindo a limpeza dos vidros (área interna) existentes em cada ambiente.

4. Atividades, atribuições e acordos que deverão ser executados pelas funcionárias e pela empresa CONTRATADA para prestação de serviços de mão de obra na função de merendeira, para o preparo de alimentos para a merenda escolar.

4.1. A prestação de serviços de alimentação escolar envolverá todas as etapas do processo de recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos pela CONTRATANTE;

4.2. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional de acordo com o número de alunos do dia, conforme cardápio estipulado pelo CONTRATANTE, e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas;

4.3. Os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para uso das cozinheiras serão de responsabilidade da CONTRATADA;





- 4.4. Os trabalhadores deverão se apresentar com unhas aparadas sem esmalte, sendo vedado o uso de brincos, colares, pulseiras, anéis, piercing, maquiagem e outros adornos, durante o trabalho;
- 4.5. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- 4.6. Realizar higienização, o pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 4.7. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- 4.8. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados;
- 4.9. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 4.10. Proceder a higienização da cozinha e dos refeitórios (mesas, bancos, etc.) e suas dependências, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo CONTRATANTE;
- 4.11. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e 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;
- 4.12. Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades as normas e procedimentos internos do CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- 4.13. A CONTRATADA deverá dispor de mão-de-obra qualificada para atender o perfil dos serviços de acordo com a legislação trabalhista, obedecidas, também, outras disposições estabelecidas em Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho;
- 4.14. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados;
- 4.15. No exercício de suas funções a equipe de cozinha deverá fazer uso dos equipamentos de higiene e de segurança no trabalho indicados a cada atividade a ser desenvolvida, tais como touca descartável, luva descartável, máscara descartável, calçado adequado, etc;
- 4.16. Competências da Merendeira:
 - a. Apresentar-se diariamente para o trabalho devidamente uniformizada, sem qualquer adorno (brincos, colares, aliança, sem esmalte nas unhas, etc). Com calçado de segurança, luva, máscara, touca descartável e jaleco fornecidos pela Contratante;
 - b. Cumprir com assiduidade os horários de trabalho e de serviço de refeições aos alunos;
 - c. Preparar e servir as refeições controlando a quantidade e a qualidade;
 - d. Informar ao diretor a necessidade de reposição e substituição do estoque, quando necessário;
 - e. Conservar o local de preparação das refeições em condições de trabalho e higiene, procedendo a limpeza e a desinfecção;
 - f. Executar as atividades da cozinha;
 - g. Atender as orientações, normas e procedimentos fornecidos pela nutricionista e/ou coordenadora de alimentação escolar;





- h. Separar e organizar os alimentos e instrumentos necessários ao preparo da refeição prevista no cardápio;
- i. Observar o período de validade dos alimentos de forma a conservá-los em perfeito estado de consumo;
- j. Receber os alimentos destinados às refeições, observando a quantidade previamente estabelecida no cronograma, à qualidade e o padrão dos produtos conforme orientações da nutricionista e/ou da coordenação da alimentação escolar;
- k. Observar e seguir o cardápio diário e responsabilizar-se pela execução do mesmo;
- l. Observar paladar e apresentação dos pratos que forem de sua responsabilidade;
- m. Contribuir para a elaboração do cardápio escolar de acordo com a aceitação dos alunos;
- n. Realizar a contagem diária de alunos para o planejamento no preparo da alimentação escolar;
- o. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada durante o preparo e pré-preparo;
- p. Organizar a despensa, freezers, geladeiras e anotar diariamente as saídas do estoque;
- q. Servir as refeições, atendendo os alunos sem discriminação e incentivando-os a comer;
- r. Preencher de forma correta e fidedigna sob orientação da Direção escolar os cronogramas, mapas e cardápio, e demais formulários solicitados pela coordenação da alimentação escolar;
- s. Participar de cursos e treinamentos para qualificação e incentivo na preparação das refeições;
- t. Verificar a ordem e a limpeza do local de trabalho, antes de iniciar o preparo da refeição, bem como a existência dos utensílios necessários;
- u. Preparar as mesas de refeições dos alunos;
- v. Informar a quebra ou dano de materiais, instalações ou equipamentos;
- w. Informar a direção às falhas e irregularidades que prejudiquem o andamento do serviço;
- x. Participar das atribuições decorrentes do Regimento Escolar e exercer as específicas da sua função;
- y. Colaborar no uso racional de água, luz, gás e material de limpeza e desinfecção, bem como na conservação dos equipamentos e utensílios do setor.

4.17. Fica a cargo da CONTRATANTE:

- Fornecimento de gêneros alimentícios, gás liquefeito e demais equipamentos necessários ao preparo das refeições.
- Material de limpeza utilizado na manutenção do ambiente de trabalho, utensílios de cozinha e demais equipamentos.
- Nutricionista, do quadro permanente, que será responsável técnica, para fiscalização e acompanhamento da execução dos serviços.

5. Estimativa de funcionários para cada equipe:

Item	Unidade Escolar	Endereço da Unidade Escolar	Quantidade de Funcionários / Carga horária		
			Equipe de Limpeza,	Equipe de	Carga horária semanal





			conservação e organização em ambiente escolar	Merend eira	por funcionário
1	EMEF (R) "HENRIQUE MARTINELLI"	Rua Marechal Deodoro nº 377- Distrito de Cambaratiba	1	1	40h
2	EMEI "PROF DIMAS DE CAMARIGO"	Rua Marechal Deodoro, nº 377 – Distrito de Cambaratiba	1	1	40h

5.1. Os serviços serão realizados em ambiente escolar, incluindo a limpeza do prédio, mobiliários e equipamentos escolares, visando à obtenção de adequadas condições de salubridade e higiene, com disponibilização de mão-de-obra. O fornecimento de saneantes domissanitários, materiais de limpeza e higiene (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido), dispenseres (suporte para papel higiênico, toalheiro e saboneteira), serão por conta da Contratante (Município).

5.2. Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades Normais das Escolas, respeitada a jornada de trabalho prevista em Lei.

5.2.1. Os horários de execução dos serviços para cada área devem ser definidos de forma a atender às necessidades, em função das especificidades requeridas por cada ambiente, lembrando sempre que o horário de funcionamento do setor não é determinante para a fixação do horário de execução dos serviços de limpeza, pois a necessidade de limpeza não necessariamente deve ocorrer durante todo o horário de funcionamento do ambiente.

5.2.2. Será de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual, bem como os uniformes, transportes e alimentação dos funcionários.

5.3. A visita técnica é FACULTATIVA e poderá ser agendada diretamente na Secretaria de Educação através do telefone: (16) 3352-9000, com Lizandra.

5.4. Será fornecido atestado de visita à licitante que participar da visita técnica, sendo que tal documento poderá ser apresentado, no Envelope de Habilitação caso a empresa desejar.

5.5. Condições de pagamento: mensalmente até o vigésimo dia útil do mês subsequente a prestação dos serviços.

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____

Ibitinga/SP, 15 de maio de 2023.

NATÁLIA FERRARI
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E
LICITAÇÕES

RESPONSÁVEL PELA COTAÇÃO

