

**Anexo I**  
**Edital de Credenciamento 002/2024 – SDAS**  
**Descrição dos Serviços**

**1. Objeto**

Seleção de Organização da Sociedade Civil com notória experiência e capacidade de atendimento para execução do preparo e fornecimento de refeições na modalidade “Serviço de Segurança Alimentar e Nutricional”, sendo relevante a cultura dos migrantes.

**2. Resumo do serviço diário a ser realizado por unidade**

<b>Refeição</b>	<b>Serviço</b>	<b>Horário de Atendimento</b>
Café da Manhã	Elaboração e serviço de até 400 (quatrocentos) desjejuns	Segunda a segunda-feira até as 9h:00
Almoço	Elaboração e serviço de até 400 (quatrocentos) almoços	Segunda a segunda-feira até as 13h:00
Jantar	Elaboração e serviço de até 400 (quatrocentos) jantares	Segunda a segunda-feira até as 20h:00

2.1. O quadro acima refere-se à quantidade máxima de refeições a serem servidas; no caso de quantidade maior de refeições a serem servidas, a mesma constará do Termo de Colaboração a ser celebrado, com a anuência mútua da Municipalidade e da executora.

**3. Detalhamento do objeto do instrumento**

3.1. O objeto do instrumento a ser celebrado será a execução do preparo e fornecimento de refeições aos migrantes, incluindo:

3.1.1. Equipe especializada para elaboração e fornecimento das refeições, bem como pessoal técnico, operacional, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;

3.1.2. Prestação de serviços de limpeza geral, incluída a higienização dos equipamentos e utensílios utilizados, além da limpeza dos locais onde serão preparadas e servidas as refeições;

3.1.3. Fornecimento de gêneros alimentícios in natura, materiais descartáveis, materiais de limpeza e gás liquefeito derivado de petróleo;

3.1.4. Manutenção dos equipamentos utilizados na execução dos serviços, bem como substituição quando necessário;

3.2. A executora do serviço deverá garantir a consecução das atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

3.2.1. Armazenamento adequado dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

3.2.2. Pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos;

3.2.3. Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;

3.2.4. Expedição, transporte e distribuição das refeições;

3.2.5. Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

3.3. O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas sanitárias vigentes;

3.1. Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados hábitos alimentares saudáveis e características dos migrantes, através do fornecimento de alimentação equilibrada e balanceada, em condições higiênicas e sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico, possibilitando, desta forma, o atendimento das necessidades alimentares diárias de forma satisfatória;

3.2. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos até seu destino final;

3.3. As amostras de alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipiente esterilizado e mantidos lacrados e sob refrigeração no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;

3.4. A executora do serviço deverá efetuar controle bacteriológico/microbiológico da alimentação, cujos resultados deverão ser fornecidos a qualquer tempo, a pedido da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social;

3.5. Durante a execução do serviço, a executora do serviço deverá observar a aceitação, a apresentação e

o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na Portaria CVS nº 5/2013;

3.6. Horário de entrega das refeições: Café da manhã até 09h:00, almoço até as 13h:00 e jantar até as 20h:00;

3.7. Os horários descritos nos itens anteriores poderão sofrer alterações, mediante justificativa, e com a anuência da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social, devendo qualquer mudança de horário ser comunicada à outra parte com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, visando atender com maior qualidade os migrantes;

#### **4. Recursos Humanos**

4.1. A equipe operacional deverá ser obrigatoriamente composta por, no mínimo:

4.1.2. 1 (um/a) nutricionista, com registro em Conselho de Classe;

4.1.2. 1(um/a) cozinheira;

4.1.3. 2 (dois/duas) auxiliares de cozinha;

4.1.4. 1 (um/a) supervisor;

4.1.5. 2 (dois/duas) agentes sociais;

#### **5. Composição das Refeições**

5.1. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir sua aceitabilidade, conforme sugestões constantes do anexo, sob supervisão e aprovação prévia da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social;

5.2. A forma de preparo dos cardápios ficará a critério da executora do serviço, atendidas as condições da presente Descrição de Serviços sendo relevante os costumes e hábitos alimentares dos migrantes;

5.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados diários, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;

5.4. Não poderá ser utilizado proteína animal suína e derivados: bisteca de porco, lombo, copa lombo, linguiça, bacon, presunto, mortadela, salame, toucinho, fiambre, feijoada, embutidos, entre outros;

5.5 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, as refeições diárias deverão ter a seguinte composição mínima:

<b>Refeição</b>	<b>Composição Mínima</b>
<b>Café da Manhã</b>	<b>Biscoitos doce e salgado, ou similar;</b> <b>Bebida de fruta adoçada (ao menos um dos seguintes itens diariamente):</b> suco de maracujá, limão, frutas vermelhas, morango, laranja, uva, tangerina, goiaba, entre outras frutas.
<b>Almoço</b>	<b>Salada (ao menos um dos seguintes itens diariamente):</b> alface-americana, acelga, almeirão, pepino, repolho, escarola, couve, entre outras. <b>Prato Principal (ao menos um dos seguintes itens diariamente):</b> carne bovina, carne de frango, peixe, entre outros; <b>Guarnição (ao menos um dos seguintes itens diariamente):</b> cenoura, batata, polenta, creme de espinafre, macarrão, jardineira de legumes, ovos, cremes e/ou purês de legumes diversos, entre outros. <b>Acompanhamento (obrigatoriamente todos os seguintes itens diariamente):</b> arroz e feijão. <b>Sobremesa (ao menos um dos seguintes itens diariamente):</b> fruta (preferencialmente) e conforme sazonalidade, doce manipulado ou doce industrial.
<b>Jantar</b>	<b>Salada (ao menos um dos seguintes itens diariamente):</b> alface-americana, acelga, almeirão, pepino, repolho, escarola, couve, entre outras. <b>Prato Principal (ao menos um dos seguintes itens diariamente):</b> carne bovina, carne de frango, peixe, entre outros; <b>Guarnição (ao menos um dos seguintes itens diariamente):</b> cenoura, batata, polenta, creme de espinafre, macarrão, jardineira de legumes, ovos, cremes e/ou purês de legumes diversos, entre outros. <b>Acompanhamento (obrigatoriamente todos os seguintes itens diariamente):</b> arroz e feijão. <b>Sobremesa (ao menos um dos seguintes itens diariamente):</b> fruta (preferencialmente) e conforme sazonalidade, doce manipulado ou doce industrial.

- 5.5.1. Em todas as refeições deverão ser servidos arroz e feijão de qualidade;
- 5.5.2. As guarnições deverão ser servidas diariamente, com preparações diversas e de acordo com a característica do prato principal;
- 5.5.3. Para elaboração e execução dos cardápios, deverão ser observadas as recomendações nutricionais da RDC 269/2005 – ANVISA;
- 5.5.4. Os ingredientes de cardápio deverão satisfazer às exigências específicas desta Descrição de Serviços; e
- 5.5.5. Os insumos serão de responsabilidade da executora do serviço.

### **6. Operacionalização do Serviço**

- 6.1. Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo;
  - 6.1.1. Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de boa qualidade;
  - 6.1.2. Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78) e Portaria CVS nº 5/2013. (NR – Retificação 001);
- 6.2. O armazenamento de gêneros e produtos alimentícios à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo a Portaria CVS nº 5/2013. (NR – Retificação 001);
- 6.3. O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;
- 6.4. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas, e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria CVS nº 5/2013. (NR – Retificação 001);
- 6.5. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de PVC atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;
- 6.6. Todas as refeições poderão ser submetidas à Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social para degustação, quando houver necessidade, devendo a executora do serviço realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo;
- 6.7. A distribuição das refeições será de responsabilidade da executora do serviço, observados os horários estabelecidos;
- 6.8. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- 6.9. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir a totalidade de migrantes previstos;
- 6.10. Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;
- 6.11. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela executora do serviço;
- 6.12. Os vasilhames e caixotes pertencentes à executora do serviço deverão ser limpos diariamente;
- 6.13. A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela executora do serviço, é de sua responsabilidade;
- 6.14. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da executora do serviço, devendo-se evitar interrupções na perfeita execução dos serviços e comprometimento da segurança dos funcionários;
- 6.15. A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e manutenção da saúde;
- 6.16. A executora do serviço deverá manter o quadro de pessoal de forma a atender plenamente as obrigações assumidas;
- 6.17. A executora do serviço deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado no CRN e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação do Departamento de Segurança Alimentar e Inclusão Social da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social;
- 6.18. A executora do serviço deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da Municipalidade sejam respeitados;
- 6.19. O controle de saúde dos empregados da executora do serviço, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas aos exames médicos, são de responsabilidade da executora do serviço;
- 6.20. Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de es-

maltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;

6.21. Os colaboradores deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação durante todo o expediente;

6.22. Os uniformes devem ser fornecidos pela executora do serviço.

### **7. Obrigações e Responsabilidades da Executora do Serviço**

A executora do serviço deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do instrumento, nos termos da legislação vigente, e observando as seguintes diretrizes:

7.1. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço;

7.2. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;

7.3. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

7.4. Fiscalizar a manutenção corretiva dos equipamentos, e a sua substituição de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;

7.5. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do instrumento;

7.6. Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;

7.7. Registrar os seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária incluída as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;

7.8. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;

7.9. Atender, de imediato, as solicitações da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;

7.10. Realizar exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas;

7.11. Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;

7.12. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs), de acordo com as normas técnicas e de segurança do trabalho vigentes;

7.13. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;

7.14. Submeter-se às normas de segurança da Municipalidade;

7.15. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

7.16. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

7.17. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

7.18. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de recusa a preparação deverá ser substituída dos cardápios futuros, devendo tais alterações serem comunicadas à Municipalidade;

7.19. Manter os utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

7.20. Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;

7.21. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade da prestação dos serviços objeto do instrumento;

7.22. Manter, durante toda a vigência do instrumento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação;

7.23. A fiscalização e o controle do serviço pela Municipalidade não exonera nem diminui a completa responsabilidade da executora do serviço por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do instrumento;

7.24. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à Municipalidade, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a Municipalidade, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

- 7.25. O transporte é de responsabilidade da executora do serviço garantindo a locomoção e distribuição durante as três refeições (Café, Almoço e Janta) obedecendo os horários conforme no artigo 3.6 deste edital;
- 7.25.1. Deverá ser disponibilizado meios de transporte da executora em bom estado de conservação, com capacidade para armazenamento das refeições de modo a deslocá-las do local indicado da preparação até o destino final sem danos aos recipientes isotérmicos e sem intercorrências;
- 7.25.2. O meio de transporte, das refeições deve sempre estar limpo em boas condições de uso, garantindo a sua substituição, em caso de manutenção, para a não interrupção das ações do serviço.

### **8. Obrigações e Responsabilidades da Municipalidade**

Para a execução do serviço, objeto do instrumento, a Municipalidade obrigará-se a:

- 8.1. Indicar Gestor e Fiscal para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do instrumento;

### **9. Fiscalização e Controle da Execução dos Serviços**

À Municipalidade, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços, de forma a acompanhar a execução do instrumento, cabendo:

- 9.1. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- 9.2. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
- 9.3. Controlar a quantidade das refeições, com o acompanhamento de preposto designado pela executora do serviço;
- 9.4. Manter registro, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;
- 9.5. Comunicar por escrito à executora do serviço, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 9.6. Exercer a fiscalização da preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;
- 9.7. Garantir que a executora encaminhe, mensalmente, documento de controle da quantidade e qualidade das refeições, alteração dos cardápios de acordo com o previsto no item 7.18, e demais serviços prestados;
- 9.8. A fiscalização terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço, devendo:
- 9.8.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- 9.8.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições;
- 9.9. Aplicar as penalidades previstas no instrumento e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento dos termos contidos no instrumento celebrado e/ou na presente Descrição de Serviços;
- 9.9.1 A fiscalização do serviço pela Municipalidade não exclui nem diminui a completa responsabilidade da executora do serviço por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

### **10. Local de Prestação dos Serviços**

O local de prestação dos serviços ocorrerá no Aeroporto Internacional de São Paulo, em Guarulhos “Governador André Franco Montoro”.

### **11. Aderência aos Termos Estipulados**

A celebração do instrumento implica na aceitação expressa das partes aos termos da presente Descrição de Serviços, que será considerada parte integrante do instrumento a ser celebrado, independentemente de quaisquer outras obrigações a serem incluídas no instrumento.