

PROJETO BÁSICO

**PARA TERCEIRIZAÇÃO DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO
FUNDAMENTAL, CAEE E CEISA.**

SERVIÇOS DE LIMPEZA E COZINHA

ANOTAÇÕES GERAIS

**Projeto Básico das Escolas Municipais de Ensino Fundamental, Centro de
Atendimento Educacional Especializado - CAEE e Centro de Educação Integral
Santo Antônio - CEISA
Serviços de Limpeza e Cozinha**

A prestação do serviço será de segunda à sexta;

- Poderão ser exigidas execução dos serviços em sábados, domingos e feriados, conforme a necessidade dos locais;
- A empresa contratada deverá fornecer uniforme e EPIs essenciais para execução dos serviços solicitados;
- Vigência do Contrato: 12 meses, podendo ser prorrogado conforme Lei Federal n.º 14.133/2021;
- Durante o período de férias em janeiro das Escolas Municipais de Ensino Fundamental, correspondente a 30 dias, e recesso escolar de 30 dias, não haverá necessidade da prestação dos serviços, suspendendo a execução do contrato nestes períodos.
- Fiscal do contrato: Cislaine da Silva Vargas.
- A empresa contratada deverá realizar visita periódica mensal nas Escolas, com comprovação de documento de vistoria.

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM REALIZADOS:

SERVIÇOS DE LIMPEZA:

Executar trabalhos rotineiros de limpeza em geral, ajudar na remoção ou arrumação de móveis e utensílios;

DIARIAMENTE:

- Fazer o serviço de faxina em geral, conforme cronograma para os serviços de limpeza da Unidades na qual estará lotado;
- Remover sujidades de móveis e equipamentos;
- Limpar escadas, pisos, passadeiras e utensílios;
- Arrumar banheiros e toaletes (no mínimo 04 vezes ao dia);
- Coletar lixo dos recipientes colocando-os nos depósitos apropriados (no mínimo 02 vezes ao dia);
- Fechar portas, janelas e outras vias de acesso.

SEMANALMENTE:

- Limpar tapetes;
- Lavar e encerar assoalhos;
- Remover sujidades de paredes, tetos, portas, janelas;
- Varrer pátios;

MENSALMENTE:

- Lavar vidros, espelhos e persianas;

A periodicidade das atividades pode ser alterada conforme necessidade da Unidade.

SERVIÇOS DE COZINHA:

A empresa deverá cumprir com as determinações conforme Portaria nº 799/2023, que estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, quais sejam: O controle de saúde dos manipuladores deve ser realizado de acordo com legislação específica e mantidos os registros dos exames admissionais e periódicos.

Os manipuladores devem ser afastados das atividades de manipulação de alimentos quando apresentarem doenças de pele, lesões e/ou doenças infectocontagiosas

que possam comprometer a qualidade higiênico sanitária dos alimentos. O uniforme deve ser de uso exclusivo para atividade de manipulação de alimentos e deve ser trocado, no mínimo, diariamente. Os manipuladores não devem ter contato com animais, ter bons hábitos de higiene, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem maquiagem e cabelos completamente protegidos. Quando da presença de barba e/ou bigode e/ou cavanhaque e/ou costeleta devem ser aparados e curtos, totalmente cobertos. Os manipuladores devem ser capacitados na admissão abordando no mínimo nos seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas em serviços de alimentação, sendo mantidos os registros das capacitações. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados anualmente em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, sendo mantidos os registros das capacitações. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, prioritariamente por antissepsia das mãos.

Materiais de higiene e limpeza, para execução do serviço, serão fornecidos pela prefeitura.

Normas de Exames para Manipuladores de Alimentos:

A empresa contratada para o fornecimento de serviços relacionados à manipulação de alimentos deverá cumprir as normas de controle da saúde dos manipuladores com frequência anual. A cópia dos exames admissionais e periódicos deverão ser encaminhados à contratante e a empresa deverá, ainda, manter os registros originais dos exames. Exames mínimos obrigatórios:

MATERIAL	EXAME	OBJETIVO	PERIODICIDADE
Fezes	Cropocultura	Pesquisa de portadores de Salmonella sp e Siguella sp.	Anual
	Coproparasitológico	Pesquisa de protozoários e helmintos de importância médica.	Anual
Sangue	Hemograma	Avaliação geral: anemia, alergia, parasitose, infecções agudas crônicas, discrasias sanguíneas.	Anual

Cozinha: Os profissionais da cozinha deverão exercer atividades relacionadas ao recebimento, estocagem, preparação e distribuição da alimentação, bem como a higienização do ambiente e tarefas afins. As atividades devem respeitar os procedimentos operacionais padronizados (POPs), as rotinas implementadas pelo Setor da Alimentação Escolar, o cumprimento dos cardápios elaborados pelos nutricionistas

da Secretaria Municipal da Educação, assim como, atender as normas relacionadas à administração do município de Santo Antônio da Patrulha. Para tanto, especifica-se abaixo atividades destes profissionais.

Diariamente:

- Utilizar o uniforme completo nas áreas de manipulação de alimentos durante todo o turno de trabalho e atender as normas de higiene pessoal e não utilização de adornos;
- Realizar a completa antissepsia das mãos, conforme procedimento padrão, antes de ter contato com utensílios e alimentos;
- Realizar a higienização e pré-preparo das matérias-primas recebidas na cozinha (descongelamento, descasque, cortes, tempero), realizar a cocção de todos os preparos elencados no cardápio diário, bem como, o fornecimento de dietas especiais para crianças que apresentam laudo de alguma patologia específica, conforme orientação dos nutricionistas do Setor de Alimentação Escolar. Essas atividades serão realizadas em todos os turnos em que houver atendimento da alimentação escolar.
- Produzir pães, biscoitos e bolos quando indicado no cardápio;
- Operar fogões, fornos, aparelhos eletrodomésticos e demais equipamentos de cozinha;
- Preparação de solução clorada, conforme procedimento padrão, que será utilizada para higienização de frutas consumidas com casca e verduras servidas cruas;
- Realizar a limpeza de utensílios, equipamentos e estrutura da cozinha no mínimo 3 vezes ao dia (nos intervalos das refeições principais) e sempre que necessário;
- Conservação de utensílios, aparelhos e equipamentos de cozinha; manter a higiene do local de trabalho;
- Realizar a guarda e conservação dos alimentos em vasilhame e locais apropriados observando as datas de validade;
- Lavar as louças utilizadas no refeitório ao final de cada refeição;
- Realizar coleta de amostra dos alimentos conforme procedimento padrão;
- Realizar o registro do controle de temperatura dos equipamentos dos alimentos;

- Realizar o registro do controle de temperatura das preparações distribuídas.

Semanalmente:

- Encarregar-se do recebimento e conferência dos alimentos, verificando o padrão de qualidade, bem como, a planilha de distribuição encaminhada pelo Setor de Alimentação;
- Realizar o adequado armazenamento e a conservação de alimentos, zelando pelo prazo de validade, utilizando os produtos na ordem “primeiro que vence é o primeiro que sai”;
- Realizar a higienização completa e o registro, conforme procedimento padrão dos móveis da cozinha e do depósito de alimentos;
- Realizar a higienização completa e o registro, conforme procedimento padrão dos freezers e refrigeradores quinzenalmente e sempre que necessário.

Mensalmente:

- Fazer a contagem de estoque e preencher planilha de controle para orientar o reabastecimento de alimentos.

Semestralmente

- Acompanhar o trabalho da empresa terceirizada que realiza o controle integrado de vetores e pragas, assim como, informar aos responsáveis casos de intercorrências com insetos antes deste prazo. Também deve acompanhar semestralmente a higienização do reservatório de água.

UNIFORMES E EPIs

Os Itens de Uniforme e Equipamentos de Proteção Individual necessários para os serviços de Cozinha e Limpeza deverão estar de acordo com a portaria da Secretaria de Saúde do RS N° 799/2023, bem como, de acordo com a norma Regulamentadora NR6 que rege que todo EPI deve ter o certificado de aprovação (CA) pelo Ministério do Trabalho e Emprego para ser comprovada a sua eficiência de acordo com a finalidade a que se destina. Sem esse registro, o equipamento não deve ser utilizado na Unidade de Alimentação e Nutrição.

São EPIs obrigatórios para equipe de cozinha (considerar o quantitativo para CADA colaborador):

Uniforme e EPI exigido por funcionário	Qtidade	Áreas do Serviço de Alimentação / Função do EPI
CALÇA BRANCA ADULTO - em tecido 62% algodão, 38% poliéster, com costuras reforçadas, não transparente, sem bolsos, na cintura com elástico de 4 cm, barra com bainha simples de 1,5cm, virada 2 vezes. O produto deverá apresentar selo ou etiqueta fixada na peça, contendo a composição e informações do fabricante. Tamanhos diversos, conforme pedido (de P a XGG).	2	Para utilização nas áreas de pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos a fim de manter boa apresentação, segurança e higiene dos manipuladores, bem como, a higiene adequada na manipulação dos alimentos.
CAMISETA BRANCA ADULTO MANGA CURTA : confeccionada em malha fio 30/1, poliviscose compactada 67% poliéster e 33% viscose (MALHA FRIA), confeccionada com fio anti pilling, gola canoa, com acabamento tipo punho, personalizada com a serigrafia que identifique a empresa. O produto deverá apresentar selo ou etiqueta fixada na peça, contendo a composição da malha e informações do fabricante. Tamanhos diversos, conforme pedido (de P a XGG).	2	

<p>CAMISETA BRANCA ADULTO</p> <p>MANGA LONGA : confeccionada em malha fio 30/1, poliviscose compactada 67% poliéster e 33% viscose (MALHA FRIA), confeccionada com fio anti pilling, gola canoa, com acabamento tipo punho, personalizada com a serigrafia que identifique a empresa. O produto deverá apresentar selo ou etiqueta fixada na peça, contendo a composição da malha e informações do fabricante. Tamanhos diversos, conforme pedido (de P a XGG).</p>	2	
<p>AVENTAL TIPO COLETE: todo branco, com aberturas laterais e fitas para amarração lateral, tecido Oxford, 100% poliéster, sem bolsos. Com serigrafia que identifique a empresa. Tamanho único. Aproximadamente 75cm de comprimento e 60cm de largura (tanto peito como costas).</p>	2	
<p>AVENTAL DE PVC - avental de segurança confeccionado em PVC com forro de poliéster, cor branca, tiras soldadas eletronicamente, para amarrar, sendo uma no pescoço e duas na cintura (laterais) com fivela plástica para fechamento, acabamento nas laterais por solda eletrônica. Tamanho: 1,20 (A) x 0,70 cm (L). Com Certificado de Aprovação (CA).</p>	1 com troca conforme necessidade	

SAPATO EPI branco, cano curto, fechado, com sola de borracha antiderrapante, com Certificado de Aprovação (CA) do Ministério do Trabalho e Emprego.	2	
TOUCA TELADA COM ABA DE TECIDO: cor branca. Frente e laterais em tecido brim 100% algodão com altura de 5cm. Tela tule bem fechada, de modo que todo cabelo fique preso, 100% poliéster (material resistente, lavável e durável), medindo 12 cm de altura. Elástico na parte posterior medindo 8 cm. Largura da touca dobrada 27cm. Tamanho único.	2	
Touca turbante descartável cor branca - tamanho 19" - 40 x 50.	1 para cada dia de trabalho	
Luva confeccionada em Borracha Natural (Látex), Interior de Algodão Flocado com Palma Antiderrapante em alto relevo, tamanhos diversos, que atenda a NBR 13393/1995.	Para uso diário com troca conforme necessidade	

São EPIs obrigatórios para equipe de limpeza (considerar o quantitativo para CADA colaborador):

Uniforme e EPI exigido por funcionário	Qtidade	Áreas do Serviço de Alimentação / Função do EPI
--	---------	---

<p>CALÇA AZUL MARINHO ADULTO -na cor azul marinho, em tecido 62% algodão, 38% poliéster, com costuras reforçadas, não transparente, sem bolsos, na cintura com elástico de 4 cm, barra com bainha simples de 1,5cm, virada 2 vezes. O produto deverá apresentar selo ou etiqueta fixada na peça, contendo a composição e informações do fabricante. Tamanhos diversos, conforme pedido (de P a XGG).</p>	2	
<p>CAMISETA AZUL MARINHO ADULTO MANGA CURTA : confeccionada em malha fio 30/1, poliviscose compactada 67% poliéster e 33% viscose (MALHA FRIA), confeccionada com fio anti pilling, gola canoa, com acabamento tipo punho, personalizada com a serigrafia que identifique a empresa. O produto deverá apresentar selo ou etiqueta fixada na peça, contendo a composição da malha e informações do fabricante. Tamanhos diversos, conforme pedido (de P a XGG).</p>	2	<p>Para utilização nas áreas de higienização e retirada de lixos a fim de manter boa apresentação, segurança e higiene dos trabalhadores, bem como, a higiene adequada da unidade de alimentação.</p>

CAMISETA AZUL MARINHO ADULTO MANGA LONGA : confeccionada em malha fio 30/1, poliviscose compactada 67% poliéster e 33% viscose (MALHA FRIA), confeccionada com fio anti pilling, gola canoa, com acabamento tipo punho, personalizada com a serigrafia que identifique a empresa. O produto deverá apresentar selo ou etiqueta fixada na peça, contendo a composição da malha e informações do fabricante. Tamanhos diversos, conforme pedido (de P a XGG).	2	
Luva confeccionada em Borracha Natural (Látex), Interior de Algodão Flocado com Palma Antiderrapante em alto relevo, tamanhos diversos, que atenda a NBR 13393/1995.	Para uso diário com troca conforme necessidade	
SAPATO EPI preto, cano curto, fechado, com sola de borracha antiderrapante, com Certificado de Aprovação (CA) do Ministério do Trabalho e Emprego.	2	

LOCAIS A SEREM CONTEMPLADOS COM O SERVIÇO

Escolas Ensino Fundamental	Endereço	Área terreno (m²)	Área construída (m²)	Nº Alunos	Nº Servidores
EMEF Ângelo Tedesco	Rua Francisco Viana, n.º 207, bairro Vila Assis Brasil	518,24	194,63	55	19

EMEF Antônio Laureano da Cunha Filho	Rua Alcides Cardeal de Souza, n.º 232, bairro Vila Laureano	3.366,09	1.810,34	388	51
EMEF Doze de Outubro	Estrada Walmiro Modinger, n.º 17052, localidade Imbiruçu	753,25	368,06	57	09
EMEF Erico Veríssimo	Localidade Chicolomã, 6º Distrito	1.785,47	368,06	36	14
EMEF José de Anchieta	Localidade Montenegro	1.812,10	519,61	80	28
EMEF José Inácio Machado Ramos	Localidade Serraria Velha	1.209,95	768,40	206	33
EMEF José Telmo Martins	Localidade Sertão do Cantagalo	10.121,02	458,24	43	13
EMEF Madre Teresa	Rua Alípio Selistre, n.º 177, bairro Madre Teresa.	1.054,76	539,24	226	50
EMEF Manoel Machado dos Santos	Localidade de Arroio da Madeira	1.041,36	288,21	58	13
EMEF Nercy Rosa	Rua Adelaide Peixoto Monteiro, n.º 255, bairro Menino Deus	1.284,72	443,02	221	43
EMEF Nossa Senhora de Fátima	Rua Otávio Luis da Silveira, n.º 31, bairro Lomba da Páscoa	2.567,94	1.567,32	430	57
EMEF Nossa Senhora Medianeira	Localidade de Cantão II, Boa Vista	24.612,92	1.314,31	127	26
EMEF Santa Inês	I - Rua Oscar Ferreira de Jesus, n.º 116, bairro Bom Princípio	2.030,00	677,36	412	66
	II - Rua Francisco Borges de Lima, n.º 713, bairro Bom Princípio	7.615,44	1.285,23		

Prédios Administrativos e outros	Endereço	Área terreno (m²)	Área construída (m²)	Nº Alunos	Nº Servidores
CAEE	Av. Cel. Victor Villa Verde, n.º 710, bairro Centro.	600,00	190,00	312	15

CEISA	Rua Capitão José Machado da Silva, nº1102, localidade de Esquina dos Morros.	29.953,00	1.078,12	225	12
-------	--	-----------	----------	-----	----

**DEPENDÊNCIAS, HORÁRIOS E CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DOS
LOCAIS**

Escolas Ensino Fundamental	Dependências	Horários	Postos de cozinha 8 horas	Postos limpeza 8 horas
EMEF Ângelo Tedesco	04 salas de aula, 01 cozinha, 01 refeitório, 01 secretaria, 01 área de serviço, 01 área coberta, 03 banheiros.	7h às 18h	2	1
EMEF Antônio Laureano da Cunha Filho	01 quadra coberta de esportes com vestiário (01 masculino e 01 feminino), 01 cozinha, 01 refeitório, 01 despensa, 01 almoxarifado, 01 secretaria, 01 sala de direção, 01 sala de professores, 01 sala AEE, 01 biblioteca, 07 banheiros, 11 salas de aula, 01 saguão, 01 área de circulação.	7h às 18h	3	4
EMEF Doze de Outubro	01 quadra de esporte aberta, 01 cozinha, 03 banheiros, 01 área coberta, 01 depósito, 01 sala de direção, 01 secretaria, 04 salas de aula, 01 sala de professores.	7h às 18 h	1	1
EMEF Érico Veríssimo	04 salas de aula, 01 lavanderia, 01 biblioteca, 01 cozinha, 01 refeitório, 02 banheiros, 01 sala de direção, 01 secretaria, 01 sala AEE, 01 sala de professores.	7h às 18 h	1	1
EMEF José de Anchieta	01 quadra coberta, 07 salas de aula, 04 banheiros, 01 cozinha, 01 refeitório, 01 despensa, 01 secretaria, 01 sala professores, 01 almoxarifado, 01 sala rádio escola.	7h às 18 h	3	1
EMEF José Inácio Machado Ramos	01 quadra coberta, 01 sala professores, 07 salas de aula, 03 banheiros, 01 cozinha, 01 refeitório, 01 lavanderia, 01 despensa, pátio coberto, 01 biblioteca, 01 secretaria, 01 sala direção, escadaria interna.	7h às 18 h	2	2

EMEF José Telmo Martins	04 banheiros, 02 áreas cobertas, 01 depósito, 01 sala de professores, 01 sala direção/secretaria, 01 cozinha, 01 refeitório, 07 salas de aula, 01 quadra aberta.	7h às 18 h	1	1
EMEF Madre Teresa	01 saguão, 01 área coberta, 01 secretaria/direção, 01 sala de professores, 01 cozinha, 01 refeitório, 01 depósito, 05 banheiros, 11 salas de aula, 01 escadaria interna.	7h às 18 h	3	3
EMEF Manoel Machado dos Santos	01 cozinha, 01 refeitório, 01 secretaria/direção, pátio coberto, 04 banheiros, 01 sala de AEE, 01 depósito, 01 lavanderia, 01 despensa, 04 salas de aula.	7h às 18 h	1	1
EMEF Nercy Rosa	01 sala de direção, 01 saguão, 01 secretaria, 01 sala professores, 01 cozinha, 01 lavanderia, 05 banheiros, 07 salas de aula, 01 sala AEE, 01 biblioteca, 01 refeitório, 01 depósito, 01 área coberta.	7h às 18 h	3	2
EMEF Nossa Senhora de Fátima	01 quadra de esportes coberta, 06 banheiros, escadaria interna, 01 cozinha, 01 refeitório, 01 despensa, 01 depósito, 01 saguão, 14 sala de aulas, 01 secretaria, 01 sala de direção, circulação, 01 sala professores, 01 sala de AEE, 01 área de serviço.	7h às 18 h	3	3
EMEF Nossa Senhora Medianeira	07 salas de aula, 01 quadra coberta com vestiário (01 masculino e 01 feminino), 01 depósito, 01 secretaria, 01 sala de direção, 01 sala de professores, 01 sala de AEE, pátio coberto/refeitório, circulações cobertas, 01 cozinha, 01 despensa, 01 lavanderia, 01 depósito, 04 banheiros.	7h às 18h	2	3
EMEF Santa Inês	I - 01 cozinha, 01 despensa, 01 secretaria, 01 sala de direção, 01 sala de supervisão, 01 depósito, 01 biblioteca, 01 quadra coberta, 01 saguão/ refeitório ,05 banheiros, 12 salas de aula.	7h às 18h	6	6

	II - 07 salas de aula, 01 pátio coberto/refeitório, 01 cozinha, 01 dispensa, 01 área de serviço, 01 vestiário, circulações, 1 sala professores, 01 almoxarifado, 01 secretaria, 1 arquivo, 1 sala direção, 5 banheiros, circulações.			
--	--	--	--	--

Prédios Administrativos e outros	Dependências	Horários	Postos de cozinha 8 horas	Postos de limpeza 8 horas
CAEE	05 salas de atendimento, 01 banheiro masculino e 01 feminino, 01 banheiros de profissionais, 01 secretaria e recepção, 01 cozinha, 01 corredor, 01 dispensa, 01 área de entrada coberta, 01 sala de direção, 01 refeitório	7h às 17h	1	1
CEISA	08 banheiros, 12 salas de aula, 01 cozinha, 01 dispensa, 05 depósitos, 01 refeitório, circulações, 01 sala professores, sala direção.	07h às 17h	3	3

Observação: O horário da prestação de serviços poderá ser alterado conforme a necessidade da Administração Municipal, não ultrapassando a carga horária de 40 horas semanais. Caberá a cada escola definir a escala de horários respeitando, no entanto, às 40 horas semanais.

Secretaria Municipal da Educação

Responsável pela Elaboração do Projeto Básico