



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO GRANDE
SECRETARIA DE MUNICIPIO DA SAÚDE

TERMO DE REFERÊNCIA

**ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO PARA A CONTRATAÇÃO DE
EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇO DE COZINHA**

1- OBJETO

Contratação de Empresa especializada em prestação de serviço de cozinha para realizar refeições e lanches para os pacientes: crianças, adolescentes, adultos e pessoas portadoras de deficiência que frequentam durante o dia os dispositivos (CAPS I, AD e Conviver) para orientações e tratamentos psicossociais e, PAM – Servidores em geral, em eventos ocasionais na Secretaria e em espaços externos quando houver necessidade.

2 - DETALHAMENTO DO OBJETO

Contratação de Empresa especializada em prestação de serviço de cozinha. Na Secretaria de Município da Saúde, estas funcionárias atuarão nos locais e horários especificados na planilha anexa. Esta contratação deverá assegurar a preparação diária das refeições de segunda à sexta – feira, com manipulação de alimentos e preparo de refeições que atendam as necessidades específicas dos usuários de cada local de trabalho.

QUADRO DE COZINHEIRAS:

LOCAL	SECRETARIA	Nº de Funcionários	Carga Horária	Carga horária semanal	Dias Trabalhados
CAPS CONVIVER	SMS	01	08 Horas	40 Horas	Seg à Sex
CAPS AD	SMS	01	08 Horas	40 Horas	Seg à Sex
CAPS INFANTIL	SMS	01	08 Horas	40 Horas	Seg à Sex
PAM	SMS	01	08 Horas	40 Horas	Seg à Sex

2.1 ATRIBUIÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas!



Estado do Rio Grande do Sul

PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO GRANDE

SECRETARIA DE MUNICIPIO DA SAÚDE

- A empresa vencedora deverá fornecer aos trabalhadores uniformes, equipamento de segurança e de higiene pessoal (luvas, toucas, avental) e todo e qualquer acessório pessoal necessário à execução do serviço, como também deverá apresentar anualmente comprovante de entrega de uniforme, equipamento de proteção individual - EPI e demais materiais necessários ao desempenho da função;
- A empresa deverá fornecer todo material de higienização e limpeza dos utensílios e ambiente de preparo das refeições como detergentes, desengordurantes e água sanitária e todos com FISPQ's (Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico) os quais devem apresentar uma cópia em cada unidade e esses armazenados em recipientes próprios para produtos de limpeza e identificados;
- Preparar todas as refeições pertinentes de acordo a orientação da nutricionista de modo que assegure a qualidade, higiene, sabor e apresentações das refeições a serem servidas de acordo com a rotina e horário de cada um dos locais de trabalho (planilha anexa) ;
- Higienização de equipamentos, utensílios e área de cozinha onde são produzidas e servidas as refeições;
- Auxiliar na requisição dos gêneros de alimentação para preparo das refeições, levando em consideração o consumo, aceitabilidade com intuito de evitar desperdícios de alimentos. Preencher as planilhas de controle fornecidas pela Nutricionista;
- A empresa deverá arcar com a capacitação e treinamento em Boas Práticas para serviços de alimentação e apresentando Certificação de Participação Individual;
- A empresa será responsável por todos os seguros necessários, inclusive, os relativos à responsabilidade civil e, ao ressarcimento eventual de todos os danos materiais ou pessoais causados por seus empregados a terceiros, e, a bens públicos municipais;
- A empresa será responsável pelo cumprimento de todos os encargos decorrentes da legislação trabalhista vigente, e, que digam respeito ao serviço contratado.

3 - PERÍODO DE EXECUÇÃO

Por 12 (doze) meses, sendo prorrogáveis segundo a lei 8.666/93.

Sendo o que tínhamos para o momento,

Luciano Jacobs Trzeciak
Secretário de Município da Saúde

Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas!