

## QUETIONAMENTOS

1. Qual empresa executa o serviço atualmente?  
A Empresa SILVA VEIGA PRESTADORA DE SERVIÇOS

2. Está correto nosso entendimento de que valor da repactuação do montante A (Remuneração/Salário/Alimentação) poderá ser solicitado tão logo ocorra a homologação da nova CCT, antes de completar o período de 01 ano de contrato?

SIM, DESDE QUE SOLICITADO E JUSTIFICADO

3. Em relação a Preposto **PERGUNTAMOS**: Será necessária a permanência em período integral do colaborador nomeado preposto ou somente quando solicitada sua presença pela Administração? Deverá ser considerado um posto além do quantitativo previsto no presente edital? Poderá ser nomeado como preposto um dos colaboradores pertencentes ao quantitativo de postos previsto neste edital?

PODERÁ SER NOMEADO PREPOSTO DOS QUANTITATIVOS DOS POSTOS DESDE QUE ATENDA DE PRONTO A SOLICITAÇÃO DA SECRETARIAS SOLICITANTES

4. O controle de frequência/pontualidade poderá ser feito através de ponto manual (Livro Ponto)?

HOJE O CONTROLE É FEITO ATRAVÉS DE LIVRO PONTO CONTROLADO PELO DIRETOR DO EQUIPAMENTO/CASA ONDE O FUNCIONÁRIO PRESTA O SERVIÇO.

5. A empresa contratada deverá manter escritório e/ou sede no Município de Rio Grande?.....

NÃO NECESSARIAMENTE,, NO NOSSO ENTENDIMENTO SERIA O IDEAL, MAS O PRINCIPAL É QUE NÃO HAJA FALHA NO CUMPRIMENTO DO OBJETO.

LEMBRAMOS A NECESSIDADE DA AGILIDADE, POIS PODERÁ HAVER EVENTUALMENTE A NECESSIDADE DE SUBSTITUIÇÃO DE ESCALA IMEDIATA DE SERVIDORES POR MOTIVO DE DOENÇA E/OU SIMILAR, E, REPOSIÇÃO DE MATERIAL E/OU EQUIPAMENTOS, ETC.

6. Além dos materiais de higienização e limpeza dos utensílios (detergentes, desengordurantes e água sanitária) a empresa deverá fornecer outros? Caso afirmativo, quais seriam esses produtos?

SIM. TUDO E TODOS OS PRODUTOS ESTÃO ESPECIFICADOS NO TR (SMCAS) , QUE A EMPRESA TEVE ACESSO. -TRANSCREVO AQUI O ITEM 2.1 DO TR:

**... -A empresa deverá fornecer todo material de higienização e limpeza dos utensílios e ambiente de preparo das refeições (como detergentes, desengordurantes, água sanitária) todos com FISPQ's (Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico), os quais devem apresentar uma cópia em cada unidade, e esses devem ser armazenados em recipientes próprios para produtos de limpeza e identificados.**

**-Preparar todas as refeições pertinentes de acordo com a orientação da nutricionista, de modo que assegure a qualidade, higiene, sabor, apresentação 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 da cozinha, onde são produzidas e servidas as refeições.**

**- Auxiliar na requisição dos gêneros alimentícios para preparo das refeições levando em consideração consumo, aceitabilidade com o intuito de evitar o desperdício 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, apresentando certificado de participação individual....**

7. De acordo com a Convenção coletiva a função de cozinheira deverá receber adicional de insalubridade em grau médio, porém como haverá prestação de serviços nas Secretarias Municipais de Saúde, **PERGUNTAMOS**: O adicional de Insalubridade será em grau máximo 40% nas Secretarias de Saúde?

**A EMPRESA DEVERÁ AVALIAR O GRAU DE INSALUBRIDADE DURANTE VISITA NA SMS ATENDENDO LEGISLAÇÃO VIGENTE**

8. Em relação aos postos com carga horária de 44 horas semanais, **PERGUNTAMOS**: Está correto nosso entendimento de que serão laboradas 08 horas de **segunda** a **sexta** e 04 horas aos sábados?

**NA CARGA HORÁRIA DE 44 h SE FAZ NECESSÁRIO UM COMPLEMENTO DE 12 h PARA ATENDER AS NECESSIDADES NOS**

POSTOS ONDE É PRESTADO O SERVIÇO DE DOMINGO A SEGUNDA, INCLUSIVE FERIADOS.

9. Em relação aos postos com carga horária de 12 horas semanais, **PERGUNTAMOS**: Qual será a carga horária por dia, visto que se considerarmos 08 horas para **sábado** e domingos o total da carga horária semanal totaliza em 16 hs e não 12 hs?

A CARGA HORÁRIA DE 12 h VEM PARA COMPLEMENTAR ÀS 44 h, UM SOMATÓRIO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES NOS POSTOS ONDE É PRESTADO O SERVIÇO DE DOMINGO A SEGUNDA, INCLUSIVE FERIADOS .

10. Em relação aos postos com carga horária de 42 horas semanais, **PERGUNTAMOS**: Poderá ser intercalado entre os funcionários de cada local a folga ou deverá ser previsto folguista além do quantitativo que esta estipulado no Termo de Referência?

TEMOS POSTOS ONDE É NECESSÁRIO SERVIDOR FINAIS DE SEMANA E FERIADOS, A EMPRESA DEVERÁ ORGANIZAR A RELAÇÃO DOS POSTOS DE TRABALHO DE MODO QUE TENHAM FUNCIONÁRIOS PARA GARANTIR O ATENDIMENTO PREVISTO, ISTO É 4 REFEIÇÕES DIÁRIAS (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE E JANTA) .LEMBRAMOS QUE ÀS VEZES TEM BEBÊS NAS CASAS. A NUTRICIONISTA É QUEM ORGANIZA O CARDÁPIO.

11. A contratada deverá fornecer algum tipo de equipamento? Caso afirmativo, quais serão necessários?

REAFIRMO O CONSTANTE NO TR DA SECRETARIA DE MUNICÍPIO DA CIDADANIA E ASSISTÊNCIA SOCIAL (SMCAS), ITEM 2.1:

**-A empresa vencedora deverá fornecer aos trabalhadores uniformes, equipamento de segurança individual que apresente certificado de aprovação (avental plástico, avental térmico, mangote, luva térmica para forno, calçado fechado, bota de pvc, luva de borracha, óculos de proteção) e uniforme (toucas, avental, calça, blusa) e todo e qualquer acessório pessoal necessário à execução do serviço, como também deverá apresentar mensalmente comprovante de entrega de uniforme, equipamento de proteção individual - EPI e demais materiais necessários ao desempenho da função;**

12. Para as cargas horárias inferiores a 220 hs/mês, a empresa poderá pagar o adicional de insalubridade proporcional a carga horária trabalhada?

ACREDITO QUE A RELAÇÃO EMPREGATÍCIA DOS TRABALHADORES NO SERVIÇO DE PREPARAÇÃO ALIMENTOS DEVA SEGUIR A LEGISLAÇÃO TRABALHISTA VIGENTE.

13. Qual o valor estimado para a contratação?

O GCLC NÃO FORNECE VALÇOR DE REFERÊNCIA

Agradecemos desde já sua atenção.