

RESUMO DOS SERVIÇOS CONTRATADOS – DEMAIS SERVIÇOS

FORNECIMENTO DE PRODUTOS



MATERIAL DE LIMPEZA



GÁS



DESCARTÁVEIS

MANUTENÇÃO



EQUIPAMENTOS



PREDIAL

LIMPEZA PERIÓDICA



CAIXA DE
GORDURA

DESTINO DO LIXO



COLETA E ANÁLISE DE AMOSTRAS



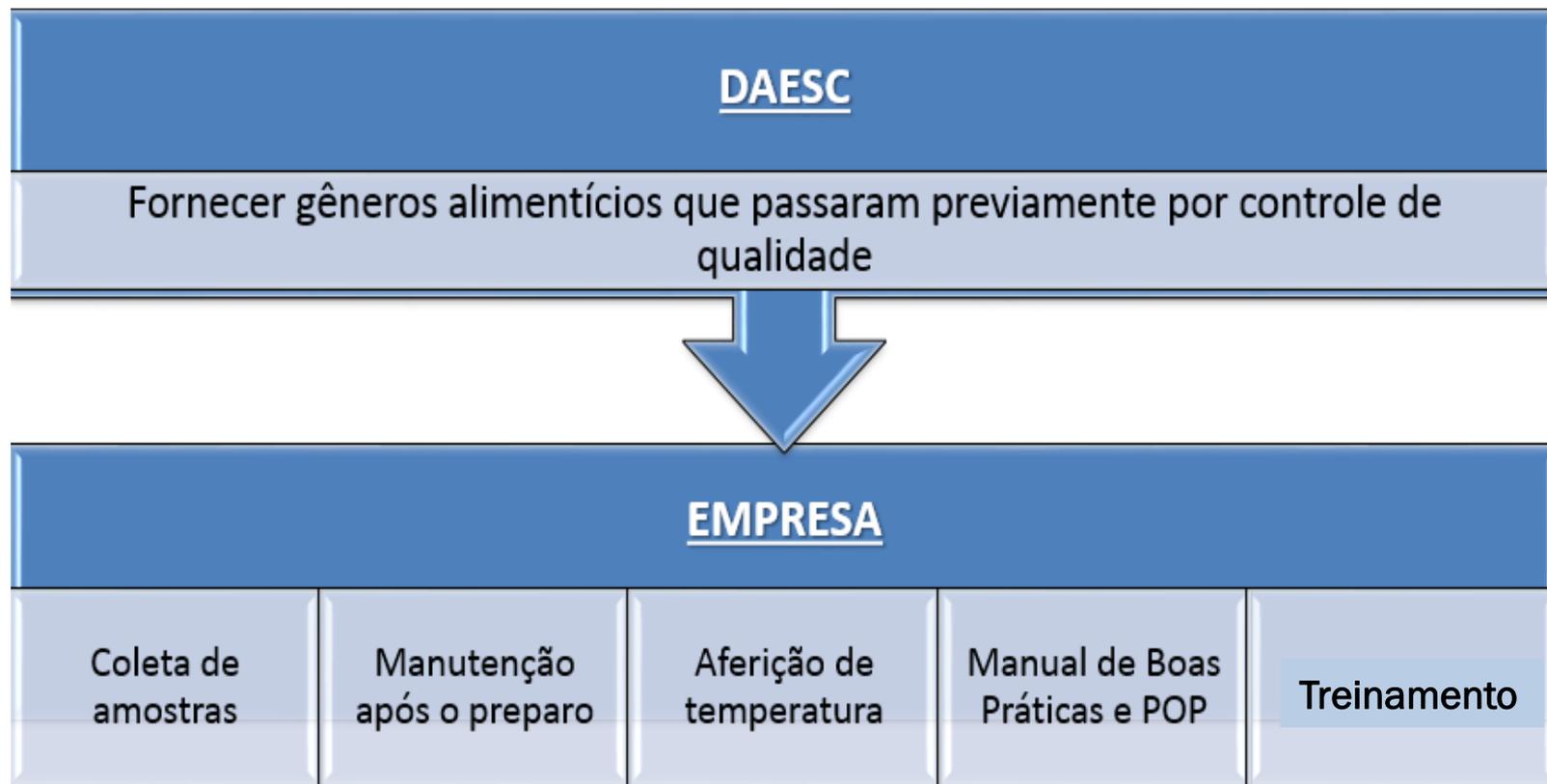
ALIMENTOS



ÁGUA

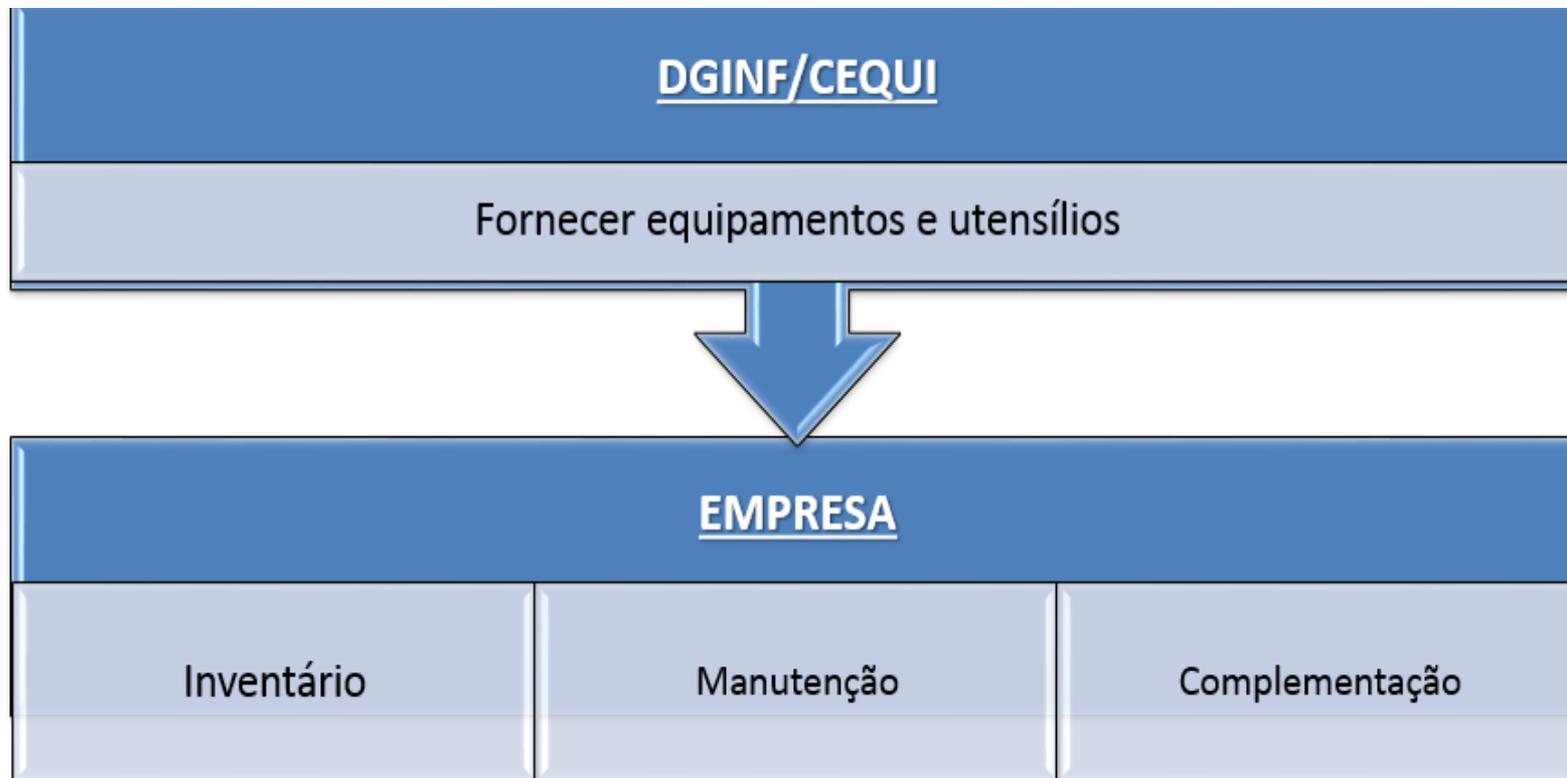
CONTROLE DE PRAGAS





- Documento onde estão descritas as atividades e procedimentos que as escolas/empresas devem adotar para garantir que os alimentos produzidos tenham segurança e qualidade sanitária.
- Atende a legislação sanitária em vigor.
- Deve estar impresso e disponível na cozinha (Personalizado)





- **Inventariar equipamentos e utensílios de mesa e cozinha:**
 - ✓ Início do contrato
 - ✓ A cada três meses
 - ✓ Sempre que houver fornecimento ou substituição

- **Inventários deverão ser realizados juntamente com o Fiscal do Contrato**

- **fim de otimizar os serviços de preparo e distribuição:**
 - ✓ A empresa poderá complementar os equipamentos e utensílios;
 - ✓ Devem constar em Controle de Bens Próprio;
 - ✓ Empresa responsável pelas despesas.

- Realizar controle de pragas na Área de Alimentação (semestral);
- Executada por empresa licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA;
- Anexar um comprovante nas dependências da cozinha para visualização dos órgãos fiscalizadores (Vigilância Sanitária, CAE, etc.) e do DAESC;
- Empresa deverá entregar certificado para a escola inserir as informações na SED;

Serviços Escolares > Alimentação Escolar > Operações de Alimentação > Cadastro de Sanitização

- Empresa responsável pela manutenção predial e instalações hidráulicas e elétricas;
- Responsabilidade pelos entupimentos causados na rede de esgotos das instalações físicas, realizando, às suas expensas, reparos imediatos;
- Área de abrangência: Despensa, cozinha e área de distribuição das refeições.
- Empresa deve adquirir o gás necessário à execução das atividades
- Manutenção dos botijões e instalações de uso

- **Fornecer uniformes e EPI aos funcionários, sem ônus para os mesmos**
 - ✓ Aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara
 - ✓ Calçados fechados e botas antiderrapantes
 - ✓ Rede de malha fina para proteção ao cabelo
 - ✓ Luvas descartáveis
 - ✓ Crachás

- **Manter seus funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente**

“Art. 11. Uniformes: bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa;...” (CVS 5 de 2013).