

**CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº [●]/[●]**

PARCERIA PÚBLICO-PRIVADA (PPP), NA MODALIDADE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA, PARA A CONSTRUÇÃO,  
MANUTENÇÃO E GESTÃO DE INFRAESTRUTURA E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NÃO PEDAGÓGICOS DE 27  
(VINTE E SETE) NOVAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE JOINVILLE

**CONSULTA PÚBLICA**

**APÊNDICE IV DO CADerno DE ENCARGOS DA CONCESSIONÁRIA – DIRETRIZES PARA OS SERVIÇOS  
DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO .....	3
CAPÍTULO I - DIRETRIZES GERAIS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR .....	4
1. ASPECTOS GERAIS .....	4
CAPÍTULO II - ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR .....	7
2. CARDÁPIOS .....	7
3. QUADRO TÉCNICO .....	7
4. AQUISIÇÃO DOS INSUMOS .....	10
5. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO .....	12
6. ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS .....	12
7. PREPARAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO .....	13
8. SERVIMENTO DA ALIMENTAÇÃO .....	13
9. CONTROLE DE QUALIDADE .....	14
10. PRESTAÇÃO DE INFORMAÇÕES .....	15

## INTRODUÇÃO

O presente APÊNDICE é composto por diretrizes relativas aos serviços de alimentação escolar que deverão ser seguidas na consecução do PROGRAMA DE OPERAÇÃO das UNIDADES ESCOLARES descritas no ANEXO IV do EDITAL – MEMORIAL DESCRIPTIVO, as quais estão contempladas no OBJETO da CONCESSÃO. Os dados aqui reunidos não eximem as LICITANTES de realizarem consultas formais ao MUNICÍPIO no caso de eventuais divergências entre os dados deste APÊNDICE e outras fontes de informação.

As diretrizes têm como objetivo assegurar o direito dos ALUNOS à alimentação adequada e saudável, contribuir para o seu desenvolvimento biopsicossocial, favorecer sua aprendizagem e o rendimento escolar por meio da oferta de alimentos nutricionalmente equilibrados e de um serviço de qualidade em todas as etapas de sua operacionalização, em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Este documento visa orientar a execução do OBJETO com base nos princípios da universalidade, segurança alimentar e no respeito às diversidades culturais, etárias e nutricionais dos ALUNOS, assim como na valorização da produção de alimentos pela agricultura familiar.

As informações aqui contidas têm como finalidade auxiliar a CONCESSIONÁRIA quanto às diretrizes e requisitos técnicos a serem observados na execução dos serviços relativos à alimentação escolar dos ALUNOS e não eximem sua responsabilidade de observar a legislação aplicável para as atividades desenvolvidas na execução do CONTRATO, bem como realizar os levantamentos, estudos e análises necessários.

## CAPÍTULO I - DIRETRIZES GERAIS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

### 1. ASPECTOS GERAIS

**1.1.** A CONCESSIONÁRIA será responsável pela prestação dos serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar aos ALUNOS, que envolvem todas as etapas do processo de operacionalização, logística, conservação dos EQUIPAMENTOS e MOBILIÁRIOS utilizados, bem como a aquisição e distribuição de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários nas UNIDADES ESCOLARES, incluindo, mas não se limitando a:

- a)** Aquisição de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários para uso no serviço de alimentação escolar, de acordo com as especificações estabelecidas pelo PODER CONCEDENTE junto com os cardápios para a sua execução;
- b)** Aquisição, reposição, limpeza e manutenção dos utensílios, EQUIPAMENTOS e MOBILIÁRIOS utilizados;
- c)** Recebimento e conferência dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários;
- d)** Controle de qualidade e coleta das amostras;
- e)** Armazenamento dos alimentos, inclusive aqueles que devem ser mantidos refrigerados;
- f)** Pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos nas instalações das UNIDADES ESCOLARES, no mesmo dia e período de consumo, seguindo os cardápios alimentares estabelecidos pelo PODER CONCEDENTE;
- g)** Porcionamento e distribuição das refeições e lanches aos ALUNOS;
- h)** Higienização dos ambientes utilizados no preparo dos alimentos;
- i)** Observância e cumprimento das disposições e recomendações do Caderno de Compras da Agricultura Familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); e
- j)** Fornecimento de mão de obra treinada e com experiência para a execução de todas as atividades previstas para os serviços de alimentação escolar.

**1.1.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá observar as normas exaradas pela SED, bem como as eventuais

normativas e pareceres complementares do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CMAE), responsáveis pelo monitoramento e fiscalização da aplicação dos recursos e cumprimento do disposto no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no MUNICÍPIO, além do previsto neste APÊNDICE, no CONTRATO e no ANEXO IV do CONTRATO – CADERNO DE ENCARGOS DA CONCESSIONÁRIA.

**1.1.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar e manter atualizado o Plano de Alimentação Escolar que contemple os serviços de alimentação escolar de sua responsabilidade, nos termos deste APÊNDICE e do ANEXO IV do CONTRATO – ENCARGOS DA CONCESSIONÁRIA, bem como o Manual de Boas Práticas e seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), apresentando-o para aprovação do PODER CONCEDENTE e adequando-o ao serviço de alimentação de cada UNIDADE ESCOLAR, de acordo com o disposto na Resolução RDC/ANVISA nº 216/2004 e outras normas regulamentadoras aplicáveis ou que vierem a lhes substituir, alterar ou complementar.

**1.2.** Permanecerão sob responsabilidade do PODER CONCEDENTE:

- a)** A elaboração das especificações técnicas e normativas que devem ser seguidas pela CONCESSIONÁRIA na prestação dos serviços de alimentação escolar;
- b)** A realização de diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos ALUNOS;
- c)** O planejamento, acompanhamento e avaliação do cardápio alimentar de acordo com a cultura de alimentação, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo, a distribuição até o consumo das refeições e lanches pelos ALUNOS;
- d)** A coordenação e realização, em conjunto com a direção e com a coordenação pedagógica das UNIDADES ESCOLARES, de ações de educação alimentar e nutricional aos ALUNOS;
- e)** A fiscalização dos serviços prestados de alimentação escolar;
- f)** Capacitação dos servidores das UNIDADES ESCOLARES e dos funcionários designados pela CONCESSIONÁRIA, quando necessário; e
- g)** A aplicação de teste de aceitabilidade aos ALUNOS sempre que for introduzido alimento novo no cardápio ou quaisquer outras alterações inovadoras no que diz respeito ao preparo das refeições e dos lanches, conforme disposto na Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

**1.3.** A CONCESSIONÁRIA deverá observar e efetivar todas as normativas cabíveis relativas à segurança na

prestação do serviço e aderir às normas e aos regulamentos técnicos vigentes da vigilância sanitária, cumprindo com as condições de funcionamento e qualidade na prestação dos serviços de alimentação escolar, sendo responsável por qualquer fiscalização dos órgãos competentes.

**1.4.** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer aos ALUNOS das UNIDADES ESCOLARES as refeições e os lanches seguindo o cardápio, o modo de preparo, o porcionamento e a informação nutricional estabelecidos pelo PODER CONCEDENTE.

**1.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá garantir os insumos, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS, utensílios de mesa e cozinha, mão de obra, materiais diversos, uniformes e EPIs, assim como toda a prestação de serviços pertinentes à operacionalização da alimentação escolar.

**1.6.** A CONCESSIONÁRIA será responsável pelo fornecimento contínuo e pelo custeio de UTILIDADES necessárias para os serviços de alimentação escolar.

**1.6.1.** Caso a UNIDADE ESCOLAR não seja atendida por ramal de gás canalizado, a CONCESSIONÁRIA será responsável pela aquisição e correta manutenção de botijões para todos os ambientes onde seu fornecimento seja necessário, conforme especificado no ANEXO IV do CONTRATO – CADERNO DE ENCARGOS DA CONCESSIONÁRIA.

**1.6.2.** Em caso de desabastecimento de água da rede pública, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar abastecimento por outra via, de forma que não interrompa o fornecimento da alimentação escolar, conforme especificado no ANEXO IV do CONTRATO – CADERNO DE ENCARGOS DA CONCESSIONÁRIA.

**1.7.** A CONCESSIONÁRIA deverá garantir que cada UNIDADE ESCOLAR receba gêneros perecíveis e não-perecíveis para o armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição *in loco*.

**1.8.** É vedada a distribuição de alimentação escolar pronta em marmitex ou em caixas *hot box*, devendo ser observada a Resolução CD/FNDE nº 6/2020 quanto a adoção de medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos ALUNOS.

**1.8.1.** Em casos excepcionais em que as refeições ou os lanches sejam preparados fora da UNIDADE ESCOLAR, em decorrência de aspectos impeditivos para a realização *in loco*, tal formato deverá passar por aprovação prévia do PODER CONCEDENTE, não deixando de adotar medidas de controle higiênico-sanitário.

## **CAPÍTULO II - ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

### **2. CARDÁPIOS**

**2.1.** Todos os cardápios, incluindo eventuais dietas especiais, serão estabelecidos pelo PODER CONCEDENTE, englobando os parâmetros nutricionais e as características do público-alvo, devendo ser apresentados para a CONCESSIONÁRIA junto com a respectiva Ficha Técnica de Preparação (FTP) e as especificações técnicas dos gêneros alimentícios necessários para a sua execução.

**2.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá executar os cardápios apresentados pelo PODER CONCEDENTE com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos, incluindo aqueles específicos destinados a ALUNOS de projetos especiais e a datas festivas. A CONCESSIONÁRIA será responsável por implementar quaisquer alterações realizadas em um ou mais cardápios ou em suas preparações, desde que tais alterações sejam comunicadas pelo PODER CONCEDENTE com antecedência mínima de 4 (quatro) dias corridos em relação ao primeiro dia de sua utilização.

**2.2.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar a execução dos cardápios específicos para ALUNOS com necessidades alimentares especiais em até 1 (um) dia corrido após a apresentação pelo PODER CONCEDENTE.

**2.3.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter cardápio vigente afixado, pelo menos, na cozinha e refeitório, de modo visível e ao alcance dos USUÁRIOS.

### **3. QUADRO TÉCNICO**

**3.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer mão de obra treinada e com experiência para a execução de todas as atividades de recebimento de gêneros perecíveis e não-perecíveis, armazenamento, higienização, pré-preparo, preparo e distribuição de refeições e lanches aos ALUNOS, bem como higienização de EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO, utensílios e instalações das cozinhas, refeitórios, lactários e estoques das UNIDADES ESCOLARES, e supervisão das atividades relacionadas, conforme legislação sanitária vigente, normas técnicas da área de alimentação escolar e nutrição para o recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição de alimentos e coleta de resíduos alimentares.

**3.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá designar 1 (um) nutricionista, portador de Carteira de Identidade Profissional e regularmente inscrito em Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar como Responsável Técnico (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe técnica da CONCESSIONÁRIA encarregada pelos

serviços de alimentação escolar, bem como um Quadro Técnico (QT) de profissionais de nutrição, de acordo com as exposições da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, da Resolução CFN nº 788/2024, da Resolução CFN nº 789/2024 e da Resolução CFN nº 790/2024, e de quaisquer outras que lhes substituam, alterem ou complementem.

**3.2.1.** Sem prejuízo do disposto em regulamentação específica, os nutricionistas da CONCESSIONÁRIA deverão:

- a) Acompanhar a execução de todos os cardápios alimentares;
- b) Planejar, orientar e supervisionar os procedimentos de seleção, aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, assim como do preparo e distribuição dos alimentos nas UNIDADES ESCOLARES, assegurando a qualidade e conservação dos produtos, e o alcance dos níveis nutricionais objetivados;
- c) Orientar e supervisionar as atividades desenvolvidas pelos(as) cozinheiros(as) escolares;
- d) Participar de reuniões com a equipe de nutricionistas do PODER CONCEDENTE, a fim de discutir cardápios, per captas e porcionamentos de alimentos previamente estabelecidos, bem como discutir outros assuntos pertinentes à alimentação escolar;
- e) Promover capacitações com base nas legislações vigentes em relação às normas sanitárias e de alimentação escolar para os profissionais da cozinha e demais membros da equipe técnica, conforme orientações do PODER CONCEDENTE;
- f) Subsidiar recursos de pessoal, insumos e o que mais se fizer necessário para realização de projetos de educação alimentar e nutricional em parceria com a equipe de nutricionistas do PODER CONCEDENTE;
- g) Elaborar as especificações técnicas necessárias de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, EQUIPAMENTOS, utensílios e uniformes a serem adquiridos pela CONCESSIONÁRIA, desde que não se sobreponham às especificações estabelecidas pelo PODER CONCEDENTE;
- h) Elaborar e monitorar o cumprimento do Manual de Boas Práticas e os respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);
- i) Aplicar *check list* conforme exigências da Resolução RDC/AVISA nº 216/2004 e Resolução RDC/ANVISA nº 275/2002, assim como de outros que vierem a lhes substituir, alterar ou

complementar;

- j) Executar as atribuições previstas nas resoluções do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN);
- k) Notificar ao serviço de vigilância em saúde as ocorrências de casos ou surtos de doenças transmitidas por alimentos, produtos com problemas no processo de fabricação que apresentem risco aos consumidores e recebimento de alimento contaminado;
- l) Realizar visitas técnicas trimestralmente aos fornecedores de gêneros alimentícios e demais insumos adquiridos pela CONCESSIONÁRIA; e
- m) Compartilhar dados com o VERIFICADOR INDEPENDENTE e com o PODER CONCEDENTE, sempre que solicitados, referentes aos serviços de alimentação escolar.

**3.3.** A CONCESSIONÁRIA deverá contratar cozinheiros suficientes para prestação dos serviços de alimentação escolar, a fim de suprir a necessidade das refeições e lanches diários por ALUNO em cada uma das UNIDADES ESCOLARES, devendo atender as quantidades mínimas definidas nos subitens 3.3.1 e 3.3.2.

**3.3.1.** As EEFs deverão atender as seguintes quantidades mínimas de cozinheiros:

- a) 1 (um) cozinheiro nas EEFs com servimento de até 200 (duzentas) refeições e lanches diários;
- b) b) 2 (dois) cozinheiros nas EEFs com servimento de 201 (duzentas e uma) a 500 (quinhentas) refeições e lanches diários; e
- c) 3 (três) cozinheiros nas EEFs com servimento acima de 500 (quinhentas) refeições e lanches diários.

**3.3.2.** Os CEIs deverão atender as seguintes quantidades mínimas de cozinheiros:

- a) 2 (dois) cozinheiros nos CEIs com servimento de até 200 (duzentas) refeições e lanches diários;
- b) 3 (três) cozinheiros nos CEIs com servimento de 201 (duzentas e uma) a 400 (quatrocentas) refeições e lanches diários;
- c) 4 (quatro) cozinheiros nos CEIs com servimento de 401 (quatrocentas e uma) a 700 (setecentas) refeições e lanches diários; e
- d) 5 (cinco) cozinheiros nos CEIs com servimento acima de 700 (setecentas) refeições e lanches

diários.

**3.3.3.** Constituem atribuições dos cozinheiros da CONCESSIONÁRIA, dentre outras previstas na regulamentação vigente e compatíveis com as atividades desempenhadas na função:

- a) Preparar e servir as refeições e os lanches, conforme instruções e cardápios pré-estabelecidos pelo PODER CONCEDENTE;
- b) Executar os serviços inerentes à seleção, preparo e distribuição dos alimentos aos ALUNOS;
- c) Preparar e servir nas UNIDADES ESCOLARES, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperaturas exigidas, as diversas refeições e lanches pré-estabelecidas nos cardápios alimentares;
- d) Adequar a quantidade de alimentação a ser preparada, ao consumo exigido;
- e) Receber, conferir, armazenar e controlar o consumo de alimentos e demais insumos utilizados no seu preparo, prestando contas, diariamente, dos cardápios, número de refeições e lanches, e o consumo verificados;
- f) Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo da alimentação, assim como pela limpeza dos EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho;
- g) Auxiliar na elaboração e monitoramento dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) do Manual de Boas Práticas; e
- h) Recolher os utensílios das mesas no refeitório.

**3.4.** Todos os profissionais da CONCESSIONÁRIA envolvidos deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados, a fim de evitar contaminação cruzada.

**3.5.** A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará por instruir seus funcionários, empregados e prepostos, ou de suas subcontratadas, a respeito das atividades de alimentação escolar a serem desempenhadas, não podendo executar atividades não abrangidas na CONCESSÃO, devendo relatar ao PODER CONCEDENTE toda e qualquer ocorrência neste sentido.

#### **4. AQUISIÇÃO DOS INSUMOS**

**4.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar o abastecimento das UNIDADES ESCOLARES com os gêneros alimentícios e todos os insumos necessários ao cumprimento das etapas de operacionalização dos serviços de alimentação escolar, inclusive para execução dos cardápios alimentares e distribuição dos alimentos aos ALUNOS, observando as especificações técnicas estabelecidas pelo PODER CONCEDENTE, a quantidade *per capita* de acordo com as características de cada UNIDADE ESCOLAR, a qualidade adequada para consumo e o prazo de validade dos alimentos, devendo atender, no que couber, entre outras, as seguintes normas e quaisquer outras que lhes substituam, regulamentem ou interpretem:

- a)** Lei Federal nº 10.831/2003;
- b)** Lei Federal nº 11.947/2009;
- c)** Decreto Estadual nº 31.455/1987;
- d)** Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.010/2006;
- e)** Portaria INMETRO/MDIC nº 248/2008;
- f)** Resolução RDC/ANVISA nº 7/2011;
- g)** Resolução CD/FNDE nº 26/2013;
- h)** Resolução RDC/ANVISA nº 14/2014; e
- i)** Resolução RDC/ANVISA nº 331/2019.

**4.1.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá adquirir e disponibilizar insumos adaptados para o manuseio de todos os ALUNOS que apresentarem necessidades especiais, nas quantidades que atendam o mínimo necessário de acordo com as características de cada UNIDADE ESCOLAR, devendo atender as especificações de acessibilidade definidas pelas normas da ABNT e demais regulamentações pertinentes.

**4.2.** O transporte dos gêneros alimentícios para as UNIDADES ESCOLARES deverá ser realizado em veículos adequados, de acordo com o Decreto Estadual nº 31.455/1987 e com a legislação sanitária pertinente.

**4.3.** A CONCESSIONÁRIA deverá adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, em montante mínimo equivalente a 45% (quarenta e cinco por cento) do total dos recursos anuais destinados à aquisição de gêneros alimentícios.

**4.3.1.** Os gêneros alimentícios da agricultura familiar deverão ser adquiridos dos fornecedores declarados

vencedores no último certame vigente de chamada pública realizado pelo MUNICÍPIO para aquisição de hortifrutigranjeiros da agricultura familiar, atendendo-se, no que couber, ao previsto na Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

**4.3.2.** Na impossibilidade de aquisição de gêneros alimentícios junto aos vencedores do último certame vigente de chamada pública realizado pelo MUNICÍPIO, em razão do comprovado desabastecimento desses fornecedores, a CONCESSIONÁRIA poderá adquirir os produtos de outros fornecedores da agricultura familiar, devendo comprovar, perante o MUNICÍPIO, o enquadramento desses fornecedores como integrantes da agricultura familiar, conforme a legislação aplicável.

## **5. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO**

**5.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá realizar todas as atividades necessárias para limpeza e higienização dos ambientes, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS, utensílios e todos os insumos, uniformes, e materiais utilizados para o preparo da alimentação aos ALUNOS, assim como para o recolhimento e destinação adequada dos resíduos alimentares, observando as normas aplicáveis à matéria e o disposto no ANEXO IV do CONTRATO – CADERNO DE ENCARGOS DA CONCESSIONÁRIA.

**5.1.1.** A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela limpeza e higienização dos talheres e utensílios utilizados pelos servidores e funcionários do PODER CONCEDENTE nas refeições e lanches consumidos na UNIDADE ESCOLAR.

**5.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá realizar atividades de desinsetização, desratização, descupinização e desinfecção dos ambientes nos termos do ANEXO IV do CONTRATO – CADERNO DE ENCARGOS DA CONCESSIONÁRIA, devendo ser suficiente para que, ao longo de todo período contratual, as UNIDADES ESCOLARES estejam livres de vetores que possam transmitir doenças e prejudicar a qualidade da alimentação oferecida aos ALUNOS.

## **6. ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS**

**6.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá realizar todas as atividades necessárias para o correto armazenamento dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários para a utilização na UNIDADE ESCOLAR, dentre as quais se destacam:

- a)** Organização do estoque de forma a garantir o correto armazenamento e manipulação dos itens;
- b)** Controle de validade dos itens em estoque;

- c) Controles de movimentação de estoque como requisições de itens, registros da movimentação, entradas e saídas de materiais do estoque, inventários periódicos e rotativos;
- d) Manutenção de estoque mínimo e em nível seguro de gêneros alimentícios e demais insumos necessários, em compatibilidade com as quantidades necessárias para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, considerando a periodicidade das refeições; e
- e) Previsão de estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas na entrega regular de gêneros.

**6.2.** As áreas de armazenamento e preparo de alimentos deverão ser mantidas pela CONCESSIONÁRIA com iluminação adequada, sendo que as luminárias deverão estar hermeticamente fechadas.

## **7. PREPARAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO**

**7.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição das refeições e lanches em conformidade com as normas de vigilância sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

**7.2.** A preparação dos alimentos deverá ser feita *in loco*, nas cozinhas das UNIDADES ESCOLARES, no mesmo dia e período do consumo, salvo no caso de preparações de alimentos próprios para o servimento no dia seguinte, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

**7.2.1.** Para os ALUNOS das turmas de berçário I, as preparações deverão ser realizadas no lactário, segundo os critérios estabelecidos pelo PODER CONCEDENTE para introdução alimentar complementar, as quais deverão constar no Plano de Alimentação Escolar e no Manual de Boas Práticas, seguindo horários determinados ou conforme a demanda individual, a fim de suprir a necessidade nutricional da criança no período em que ela se encontrar na UNIDADE ESCOLAR.

**7.2.2.** Não poderão ser aproveitados os alimentos preparados de uma refeição ou lanche para outro.

**7.2.3.** As refeições deverão ser preparadas com características sensoriais adequadas às faixas etárias, zelando pela aparência, harmonia de cores no prato, odor, sabor agradável e textura adequada.

**7.3.** Todas as preparações específicas dos cardápios especiais não poderão ter a ocorrência de contaminação cruzada com as preparações de outros cardápios.

## **8. SERVIMENTO DA ALIMENTAÇÃO**

**8.1.** As refeições deverão ter o porcionamento seguindo as quantidades per capita ALUNO definida pelo PODER CONCEDENTE nas Fichas Técnicas de Preparação (FTP) dos cardápios e os horários de distribuição da alimentação diária.

**8.1.1.** As UNIDADES ESCOLARES terão os horários em que a alimentação será servida diariamente definidos pelo PODER CONCEDENTE, os quais deverão ser cumpridos pela CONCESSIONÁRIA, respeitando-se o planejamento das aulas, os hábitos alimentares e o calendário escolar.

**8.2.** Nas UNIDADES ESCOLARES de ensino integral, deverão ser servidos aos ALUNOS, no mínimo, 2 (duas) refeições e 2 (dois) lanches diários nos CEIs, e 1 (uma) refeição e 2 (dois) lanches diários nas EEFs.

**8.3.** Nas UNIDADES ESCOLARES sem ensino integral, deverão ser servidos aos ALUNOS, no mínimo, 1 (uma) refeição e 1 (um) lanche por dia nos CEIs, e 1 (uma) refeição ou 1 (um) lanche diário nas EEFs, sendo que nestas deverão ser fornecidas no mínimo 3 (três) refeições semanais.

**8.4.** A CONCESSIONÁRIA deverá reparar ou substituir, no total ou em parte, as refeições e/ou lanches fornecidos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços de alimentação escolar ou de gêneros alimentícios empregados, no ato da constatação.

**8.5.** Quando solicitado pelo PODER CONCEDENTE, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lanches para atividades externas dos ALUNOS, em substituição ao lanche previsto no cardápio da UNIDADE ESCOLAR para o dia.

**8.6.** A CONCESSIONÁRIA deverá realizar a contagem das refeições servidas individualmente nas UNIDADES ESCOLARES para registro diário no SGA, nos termos do subitem 10.1 deste APÊNDICE.

**8.7.** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar repetição de refeições ou lanches para todos os ALUNOS que solicitarem.

## **9. CONTROLE DE QUALIDADE**

**9.1.** A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará por estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização dos serviços de alimentação escolar e descrevê-lo no Plano de Alimentação Escolar e no Manual de Boas Práticas a serem apresentados ao PODER CONCEDENTE, obedecendo às normas de vigilância sanitária.

**9.2.** Para fins de ateste da qualidade dos insumos, deverão ser coletadas amostras da água utilizada, de todos os alimentos manipulados para o preparo das refeições, bem como das bebidas distribuídas nas

UNIDADES ESCOLARES, inclusive dos itens servidos aos ALUNOS com necessidades especiais, por meio de profissional de cozinha capacitado para tanto, em cumprimento às disposições da Resolução RDC/ANVISA nº 275/2002 e da Portaria CVS/SP nº 5/2013, além de eventuais outras normas aplicáveis e do descrito no Plano de Alimentação Escolar e no Manual de Boas Práticas.

**9.3.** A CONCESSIONÁRIA realizará o controle e registro de temperatura dos EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS, utensílios e alimentos servidos, de acordo com a Resolução RDC/ANVISA nº 216/2004 e demais normas aplicáveis, bem como com o Plano de Alimentação Escolar e o Manual de Boas Práticas.

**9.4.** Sempre que solicitado pelo PODER CONCEDENTE ou pelo VERIFICADOR INDEPENDENTE, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar laudos de análise de quaisquer gêneros alimentícios utilizados nas preparações realizadas.

**9.4.1.** Caso o resultado da análise a que se refere o subitem 9.4 aponte desacordo aos parâmetros para consumo exigidos pelo PODER CONCEDENTE ou pela legislação vigente, a CONCESSIONÁRIA deverá substituir o lote de alimentos em todas as UNIDADES ESCOLARES que tiverem estoque.

**9.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá registrar todas as visitas realizadas às UNIDADES ESCOLARES e aos fornecedores dos insumos adquiridos, mediante elaboração de laudo de visita técnica pelo nutricionista responsável pela averiguação *in loco*.

**9.5.1.** Todos os laudos de visita técnica assinados pelos nutricionistas da CONCESSIONÁRIA deverão ser disponibilizados no SGA em até 24h (vinte e quatro horas) contadas da verificação *in loco* nas UNIDADES ESCOLARES ou nos fornecedores de insumos, sendo de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a apresentação conjunta de todos os laudos no RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE ENCARGOS, previsto no ANEXO IV do CONTRATO – CADERNO DE ENCARGOS DA CONCESSIONÁRIA, correspondentes às visitas realizadas no período.

## **10. PRESTAÇÃO DE INFORMAÇÕES**

**10.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar o SGA para disponibilizar, manter e gerenciar o controle de refeições servidas, que deverá possibilitar, no mínimo:

- a)** A visualização da quantidade total de refeições servidas individualmente por ALUNO em cada UNIDADE ESCOLAR, atualizada em até 24h (vinte e quatro horas), incluindo o horário de servimento;
- b)** O controle de estoque;

- c) O controle de produção diária;
- d) A exportação de relatórios nos formatos CSV, TXT e PDF; e
- e) A visualização os dados gerados em período mínimo de 6 (seis) meses.

**10.2.** As notas fiscais de aquisição dos gêneros alimentícios deverão ser disponibilizadas no SGA mensalmente, em até 30 (trinta) dias contados da realização da compra, devendo discriminar as notas fiscais relativas aos fornecedores de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações.

**10.2.1.** Todas as notas fiscais a que se refere o subitem 10.2 deste APÊNDICE deverão ser apresentadas no RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE ENCARGOS, previsto no ANEXO IV do CONTRATO – CADERNO DE ENCARGOS DA CONCESSIONÁRIA.