ANEXO I - TERCEIRIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE COZINHA

1. **DO OBJETO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO:** Trata-se de contratação objetivando a prestação de **serviços de cozinheiro industrial a e auxiliar de cozinha**, que será prestado dentro da cozinha das creches, conforme será descrito no decorrer deste anexo.

As funções exercidas serão:

A) COZINHEIRO INDUSTRIAL- CBO 5132-15 e seus sinônimos (5132-05 - Cozinheiro de restaurante; 5132-05 – Merendeiro)

a.1 - Descrição Sumária: Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, re sidências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo,e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade.

a.2 - Formação e Experiência: O exercício dessas ocupações requer ensino fundamental seguido de cursos básicosde profissionalização que variam de duzentas a quatrocentas horas, ou experiênciaequivalente. o pleno desempenho das atividades ocorre entre três e quatro anos deexercício profissional. a(s) ocupação(ões) elencada(s) nesta família ocupacional de manda formação profissional para efeitos do cálculo do número de aprendizes a seremcontratados pelos estabelecimentos, nos termos do artigo 429 da consolidação dasleis do trabalho - clt, exceto os casos previstos no art. 10 do decreto 5.598/2005.

a.3 - Condições Gerais de Exercício: Trabalham predominantemente em restaurantes, empresas de alojamento e alimenta ção, transporte aquaviário e em residências. trabalham individualmente ou em equipe, sob supervisão, em ambiente fechado ou embarcado, em horários diurno e noturno. Podem permanecer em posições desconfortáveis por longos períodos. Estão expostos a ruídos intensos e altas temperaturas. Há situações em que trabalham sob pressão, o que pode ocasionar estresse.

B) AUXILIAR DE COZINHA – CBO 5135-05 (Auxiliar nos serviços de alimentação) e seus sinônimos (5135-05 - Ajudante de churrasqueiro; 5135-05 - Ajudante de confeiteiro; 5135-05 - Ajudante de cozinha; 5135-05 - Ajudante de padeiro; 5135-05 - Ajudante de pizzaiolo; 5135-05 - Ajudante de sushiman; 5135-05 - Auxiliar de churrasqueiro; 5135-05 - Auxiliar de confeiteiro; 5135-05 - Auxiliar de cozinha; 5135-05 - Auxiliar de padeiro; 5135-05 - Auxiliar de pizzaiolo; 5135-05 - Auxiliar de sushiman; 5135-05 - Forneiro(pizzaria); 5135-05 - Lavador de pratos; 5135-05 – Saladeiro; 5135-05 – Salgadeiro).

b.1 - Descrição Sumária: Os trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação auxiliam outros profissionais da área no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos, na montagem de pratos. verificam a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. trabalham em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

b.2 - Formação e Experiência: O exercício dessas ocupações requer em geral ensino fundamental completo seguido de cursos básicos de profissionalização que variam de duzentas a quatrocentas horas, ou experiência equivalente. a(s) ocupação(ões) elencada(s) nesta família ocupacional demanda formação profissional para efeitos do cálculo do número de aprendizes a ser contratados pelos estabelecimentos, nos termos do artigo 429 da consolidação das leis do trabalho - CLT, exceto os casos previstos no art. 10 do decreto 5.598/2005.

b.3 - Condições Gerais de Exercício: Trabalham predominantemente em restaurantes e empresas de alimentação.trabalhamindividualmente ou em equipe, sob supervisão, em ambiente fechado, em horários diurno e noturno. podem permanecer em posições desconfortáveis por longos períodos. Há situações em que trabalham sob pressão, o que pode ocasionar estresse.

A contratação visa a obtenção de condições adequadas de salubridade e higiene nos ambientes de cozinha das creches, com o fornecimento de mão de obra para realizar com eficiência as atividades culinárias nos prédios das Unidades Escolares descritas a seguir.

Ao todo serão contratadas 23 auxiliares de cozinha e 17 cozinheiras subidivididas nas diversas Unidades de Creche.

Cabe destacar também que, em cada Unidade distinta, a empresa deverá nomear um cozinheiro e pagar adicional para liderança, na proporção mínima de 10%. Este funcionário nomeado exercerá função de comando, controle de atividades e divisão das tarefas do dia-a-dia. As quantidades mínimas de funcionário por unidade serão:

	UNIDADE	AUXILIAR DE COZINHA	COZINHEIRO INDUSTRIAL
1	**FITO – UNIDADE CRECHE ZONA SUL- Avenida das Flores, 711 Jardim das Flores - CEP 06110-300 – Osasco - SP – 452 ALUNOS**	**5**	**3**
2	**UNIDADE CRECHE OSÓRIO LÓRIA - Avenida Víctor Civita, 2440 - Santa Maria - CEP 06140-270 - Osasco – SP – 188 ALUNOS.**	**2**	**2**
3	**UNIDADE CRECHE ALTINO ROSSI DE ALMEIDA - Alameda Parque, 180 - Vila Militar - CEP 02675-031 – Osasco – SP - – 188 ALUNOS**	**2**	**2**
4	**UNIDADE CRECHE JOÃO PEDRO BRITO GONÇALVES - Rua Doutor Pedro dos Santos Figueiredo, 21- Veloso - CEP 06150-080 – Osasco – SP - – 94 ALUNOS.**	**1**	**1**
5	**UNIDADE CRECHE SEBASTIÃO VITORINO PEREIRA - Rua Francisco Morato, 359 - Vila Menck - CEP 06268-050 – Osasco - SP - 94 ALUNOS. .**	**1**	**1**
6	**UNIDADE CRECHE VANIA LUCIA SOUZA - Rua Nelson Mandela, 32 - Jardim Primeiro de Maio - CEP 06147-001 – Osasco – SP - 94 ALUNOS. .**	**1**	**1**
7	**UNIDADE CRECHE JOSÉ TONIOLO NETTO - Via Transversal Sul, 15 - Jardim Conceição - CEP 05576-100 – Osasco – SP - 94 ALUNOS.**	**1**	**1**
8	**UNIDADE CRECHE ZONA NORTE Avenida Getúlio Vargas, 990 – Jardim Piratininga – CEP 06233-020 – Osasco – SP – 1352 ALUNOS.**	**10**	**6**

2. **EQUIPE DE TRABALHO:** Para a equipe de cozinha, a Contratada deverá disponibilizar funcionários da seguinte categoria profissional:

a. **23 (vinte e três) - Auxiliares de cozinha (22 mulheres) e 01 (homem que ficará lotado na Unidade Zona Norte);**
b. **17 (dezessete) cozinheiros industrial (16 mulheres) e 01 (homem que ficará lotado na Unidade Zona Norte).**

A contratação desses profissionais se dará através das solicitações da Contratante na medida em que for constatada a necessidade, observada a demanda de serviço.

Os serviços deverão ser prestados de **segunda a sexta-feira**, exceto feriados e pontos facultativos, no município, devendo totalizar 44 horas semanais trabalhadas, sendo que em alguns casos, a jornada deverá ser cumprida no horário noturno. Período diurno: a partir das 06 horas, não ultrapassando às 17 horas. Período noturno: não ultrapassando às 22 horas. Faz parte deste anexo, o cardápio exemplificativo até seis meses e a partir de seis meses.

Os profissionais deverão seguir orientações para execução dos serviços se reportando a um funcionário de cozinha da Contratante, nas Unidades Escolares onde houver um responsável para liderar, avaliar e inspecionar o serviço.

A Contratada deverá manter seus funcionários identificados por meio de crachás, com fotografia recente, provê-los dos equipamentos de proteção individual – EPI's e mantê-los uniformizados, atentando para os detalhes de higiene pessoal e das roupas.

Os uniformes deverão ser compostos nos modelos e cores previamente aprovados pela Contratante, cujas amostras deverão ser enviadas para análise antecipadamente, resguardado o direito de exigir a substituição daqueles julgados inadequados, devendo ser substituídos a cada 12 meses ou quando solicitados pela Contratante pelo desgaste prematuro.

Logo. a equipe terá, necessariamente, que contar com todos os funcionários devidamente uniformizados, da seguinte forma:

Para as(os) cozinheiras(os) e auxiliares de cozinha: calça em tecido não inflamável, camisa de manga curta em tecido de algodão e jaleco em tecido de algodão, todos na cor branca, incluindo materiais e equipamentos para a correta prestação dos serviços, como: touca branca, sapatos, luvas, aventais de PVC, e demais itens de EPIs que julgarem necessários.

Os EPIs devem ser compatíveis com a função exercida, devem ser fornecidos em número suficiente para a execução das atividades e serem substituídos sempre que for necessário, obedecendo ao disposto na Norma Regulamentadora nº 6 (NR-06).

Além disso, deverá ser fornecido, pelo menos:

- 1 par de sapatos vulcanizado;
- 1 par de botas de borracha.

3. **OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

São obrigações da Contratada:

1. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente
2. Apresentar no início dos trabalhos, relação dos empregados que exercerão suas funções em cada Unidade Escolar, que deverá ser atualizada sempre que houver alteração no quadro de funcionários da Contratada.
3. Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho.
4. Garantir diariamente a presença dos funcionários em cada Unidade Escolar previstos em contrato, providenciando a reposição ou substituição das faltas, afastamentos ou férias dos seus empregados;
5. Manter disciplina nos locais dos serviços, removendo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer funcionário considerado como de conduta inconveniente pela Contratada.
6. Manter sediado junto ao Contratante durante os turnos de trabalho, funcionários capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.
7. Não permitir que seus profissionais se dirijam a qualquer servidor do Contratante para tratar de assuntos relacionados aos serviços.
8. Receber as reivindicações apresentadas pela Contratante, procurando dar-lhe, sempre, o devido retorno quanto aos pleitos formulados.
9. Manter equipes profissionais técnicas necessários para execução dos serviços conforme a legislação vigente.
10. Implantar adequadamente a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, mantendo durante o horário das 6 às 17 suporte para dar atendimento a eventuais necessidades dos serviços contratados e garantindo que todas as áreas da Contratante permaneçam limpas durante todo o horário.
11. Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus empregados.
12. Relatar as irregularidades observadas nos locais de execução dos serviços.
13. Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram no bom andamento da rotina de funcionamento da Contratante.
14. Manter os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, e informar imediatamente os danificados;
15. Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade que porventura venham a ser utilizados na execução dos serviços, de forma a não ser confundidos com similares de propriedade da Contratante;
16. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários, das normas disciplinares determinadas pela Contratante;
17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança e medicina do trabalho;
18. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Contratante;
19. Observar conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios e equipamentos destinados às práticas culinárias, objetivando sua correta higienização e das instalações onde ocorrerá esta prestação de serviços;
20. Prestar serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, acondicionando adequadamente cada tipo de lixo e detritos, em observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações;
21. Respeitar a legislação vigente quanto ao armazenamento de alimentos, amostras de comida, regras de nutrição e legislação vigente acerca de higiene e condições sanitárias do local de trabalho, sendo de inteira responsabilidade da Contratada responder perante os órgãos fiscalizadores;
22. Responder por danos, avarias e desaparecimento de bens materiais causados ao Contratante ou a terceiros, por seus prepostos ou empregados em atividades nas Unidades

Escolares da Contratada, desde que fique comprovada a responsabilidade, nos termos do artigo 70 da Lei Federal nº 8.666/93.

4 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE

1. Designar os responsáveis pela fiscalização para acompanhar, avaliar e fiscalizar a execução dos serviços objeto deste contrato, em cada Unidade Escolar.
2. Fiscalizar se os funcionários estão uniformizados e utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs), inclusive os insumos de combate ao Covid-19;
3. Notificar, verbal ou por escrito, a critério da Contratante, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.
4. Colocar à disposição da Contratada local para a guarda de seus uniformes, os materiais e equipamentos necessários para a execução dos serviços.
5. Fornecer todo os gêneros alimentícios destinados a preparação dos alimentos da merenda escolar, o material, produtos e equipamentos necessários para execução dos serviços contratados, bem como para a distribuição e abastecimento de todos os ambientes de cada Unidade Escolar, principalmente os sanitários.
6. Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviço, objeto deste contrato.

5. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS

Não obstante a Contratada seja a única e exclusiva e responsável pela execução de todos os serviços, a Contratante reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, podendo para isso:

1. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da Contratada que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
2. Examinar as carteiras profissionais dos funcionários colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional;
3. Avaliar a qualquer tempo os serviços executados pela contratada, bloqueando o pagamento do valor mensal do contrato, se achar necessário, o equivalente à indisponibilidade dos serviços contratados e por motivos imputáveis à Contratada, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato;
4. A fiscalização a ser exercida pelo Contratante sobre as atividades da Contratada na execução do ajuste, referente à relação dos serviços contratados, estará voltada rigorosa e exclusivamente ao fiel cumprimento das tarefas nele descritas, inclusive quanto a sua qualidade, horário e tempo de execução, determinados pela Contratante;
5. Solicitar o remanejamento de funcionários da Contratada entre as Unidades Escolares, a qualquer tempo, conforme necessidade da Contratante, para reforçar a equipe de cozinha em quaisquer tipos de eventos, como reuniões, treinamentos, formaturas ou festividades mensais como, por exemplo: abertura e encerramento do ano letivo, festa da família, dias dos pais, dia das mães, festa da primavera, festa junina, dia dos professores, dia das crianças, feiras culturais, festa de natal.

6. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS DE COZINHA

Os serviços de cozinha industrial e auxiliar de cozinha serão executados pela Contratada, conforme a necessidade apontada pela Contratante, em áreas destinadas a manuseio e confecção de refeiçoes nas cozinhas de cada Unidade Escolar, compreendendo:

- Executar o pré-preparo e o preparo dos alimentos, escolhendo os grãos e cereais, higienizando, descascando e picando frutas, legumes e verduras, cozinhando arroz, feijão, carnes, macarrão, entre outros alimentos e preparações, além de realizar as demais atribuições compatíveis com a função;
- Preparar as refeições estabelecidas no cardápio, sob supervisão e orientação das Nutricionistas, e de acordo com os horários previamente definidos;
- Limpar, organizar, armazenar e controlar o estoque de gêneros e produtos alimentícios, se atentando sempre a data de validade dos produtos e utilizando primeiro os itens com validade mais próxima;
- Armazenar os alimentos, sejam eles refrigerados, congelados ou estocados em temperatura ambiente, conforme orientações do fabricante expressas na rotulagem dos produtos, de forma a conservá-los adequadamente e mantê-los em perfeito estado de consumo. Na ausência de rotulagem (como acontece com frutas, legumes e verduras), os alimentos devem ser armazenados conforme orientações das Nutricionistas;
- Transportar alimentos, preparações, insumos e utensílios de uma área para a outra.
- Manter a ordem e higiene do local, a fim de prevenir acidentes, evitar a atração de vetores e pragas urbanas e a proliferação de microorganismos, visando a segurança e a qualidade dos alimentos e preparações servidas;
- Realizar a correta higienização da área de trabalho, incluindo os utensílios, superfícies e equipamentos;
- Recolher e lavar copos, pratos, talheres, xícaras, bandejas e demais utensílios utilizados para manipular, acondicionar e servir alimentos, cuidando para que estejam sempre limpos;
- Zelar pela guarda, conservação, limpeza e segurança dos equipamentos, instrumentos e utensílios peculiares ao trabalho, bem como do local de manipulação, comunicando qualquer irregularidade às nutricionistas e chefia imediata.
- Atender as normas higiênico-sanitárias para a atividade, respeitando e seguindo o preconizado pela legislação sanitária vigente e suas alterações posteriores (Resolução n° 216, de 15 de setembro de 2004; e Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013);
- Seguir o disposto pelas Nutricionistas em relação ao cumprimento dos cardápios, manipulação de alimentos, higienização de equipamentos, móveis e utensílios, uso de uniformes e EPIs, recebimento, armazenamento e estocagem de alimentos/mercadorias, higiene pessoal e demais atribuições do trabalho, respeitando sempre o disposto na legislação sanitária vigente.

A CONTRATADA executará os serviços nas dependências do CONTRATANTE (cozinha, despensa e áreas de alimentação, inclusive refeitório e manipulação de alimentos) e fará uso dos equipamentos e utensílios de mesa e cozinha existentes nas Unidades Escolares em que prestar os serviços. Respeitado o desgaste decorrente das condições normais de uso, os equipamentos e utensílios deverão ser mantidos pela CONTRATADA em bom estado de conservação.

Serão preparados 4 (quatro) refeições diárias, sendo CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, CAFÉ DA TARDE E JANTAR.

A quantidade total aproximada de alunos é:

- 789 alunos de berçário I e II (0 a 1 ano e 11 meses)
- 1435 alunos de maternal I e II (2 anos a 03 anos e 11 meses)

- 527 funcionários (aproximadamente)
- Totalizando: 2224 crianças e 527 adultos
- Total geral: 2751 entre adultos e crianças.

Estes alunos estão distribuídos nas unidades escolares da seguinte forma:

	UNIDADE	QUANTIDADE DE ALUNOS	AUXILIAR	COZINHEIRO
1	**FITO – UNIDADE CRECHE ZONA SUL- Avenida das Flores, 711 Jardim das Flores - CEP 06110-300 – Osasco - SP**	**452**	**5**	**3**
2	**UNIDADE CRECHE OSÓRIO LÓRIA - Avenida Víctor Civita, 2440 - Santa Maria - CEP 06140-270 - Osasco - SP.**	**188**	**2**	**2**
3	**UNIDADE CRECHE ALTINO ROSSI DE ALMEIDA - Alameda Parque, 180 - Vila Militar - CEP 02675-031 – Osasco - SP**	**188**	**2**	**2**
4	**UNIDADE CRECHE JOÃO PEDRO BRITO GONÇALVES - Rua Doutor Pedro dos Santos Figueiredo, 21- Veloso - CEP 06150-080 – Osasco - SP.**	**94**	**1**	**1**
5	**UNIDADE CRECHE SEBASTIÃO VITORINO PEREIRA - Rua Francisco Morato, 359 - Vila Menck - CEP 06268-050 – Osasco - SP.**	**94**	**1**	**1**
6	**UNIDADE CRECHE VANIA LUCIA SOUZA - Rua Nelson Mandela, 32 - Jardim Primeiro de Maio - CEP 06147-001 – Osasco - SP.**	**94**	**1**	**1**
7	**UNIDADE CRECHE JOSÉ TONIOLO NETTO - Via Transversal Sul, 15 - Jardim Conceição - CEP 05576-100 – Osasco - SP.**	**94**	**1**	**1**
8	**UNIDADE CRECHE ZONA NORTE Avenida Getúlio Vargas, 990 – Jardim Piratininga – CEP 06233-020 – Osasco - SP.**	**1392**	**10**	**6**

O preparo das 04 (quatro) refeições ocorrerá seguindo a tabela estimada a seguir, podendo ocorrer alterações no decorrer do ano letivo e das necessidades de cada unidade. Porém, para embasamento seguirá da seguinte forma:

Fundação Instituto Tecnológico de Osasco
Rua Camélia, 26 – Jd. Das Flores – Osasco – SP – CEP 06110 300
Fone: (11) 3652 – 3000
www.fito.edu.br

Horário	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta – feira
07:00h às 08:00	Entrada das crianças e acolhimento	Entrada das crianças e acolhimento	Entrada das crianças e acolhimento	Entrada das crianças e acolhimento	Entrada das crianças e acolhimento
08:00 às 08:30	Café	Café	Café	Café	Café
08:30 às 10:00	Escuta, fala, pensamento e imaginação	Corpo, gestos e movimentos	Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações	Traços, sons, cores e imagens	Eu, o outro e o nós
10:00 às 10:45	Recreação	Recreação	Recreação	Recreação	Recreação
10:45 as 12:00	Higienização Almoço Higienização	Higienização Almoço Higienização	Higienização Almoço Higienização	Higienização Almoço Higienização	Higienização Almoço Higienização
12:00 as 13:30	Repouso	Repouso	Repouso	Repouso	Repouso
13:30 as 14:00	Banheiro	Banheiro	Banheiro	Banheiro	Banheiro
14:00 as 14:40	Lanche	Lanche	Lanche	Lanche	Lanche
14:40 as 15:40	Roda de conversa	Roda de contos/histórias	Roda de música	Roda de leitura	Roda de música
15:40 as 16:10	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar
16:10 as 17:00h	Recreação e saída	Recreação e saída	Recreação e saída	Recreação e saída	Recreação e saída

7. **VIGÊNCIA**: O contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura pela Contratada, podendo ser prorrogado por iguais períodos, até o limite de sessenta meses, conforme o disposto no artigo 57 da Lei Federal nº 8.666/93.

Na elaboração dos custos, seus valores de proposta comercial englobarão todo e qualquer custo necessário á prestação de serviço do objeto aqui descrito, incluindo os treinamentos, oficinas, uniformes, EPIS, transporte dos funcionários até o local da prestação de serviços, alimentação, enfim, toda e qualquer despesa oriunda da prestação do serviço e do contrato de trabalho dela decorrente estará na composição dos preços, bem como constar toda e qualquer despesa necessária à conclusão do procedimento integral de prestação do serviço licitado, desde os encargos necessários, valores com estadia, alimentação, locação de qualquer tipo, recolhimentos, impostos, taxas, fretes, etc.