



**PREFEITURA DE  
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

- i) A realização, quando requisitado pela administração, a suas expensas, de análise microbiológica de amostras de todos os produtos que compõem o cardápio de um dia de uma unidade escolar. As análises deverão ser realizadas em laboratórios habilitados segundo a legislação, credenciado pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticas em Saúde - REBLAS, e disponibilizadas para o Gestor e Fiscal do Contrato da Unidade Escolar;
- j) A realização quando requisitado pela administração, a suas expensas, de coleta e análise da qualidade e potabilidade das amostras de água colhidas na unidade escolar, em laboratórios habilitados, em conformidade com o disposto na Lei Municipal nº 3718 de 19/01/1983 e Portaria MS nº. 2914 de 12/12/2011, para os testes abaixo relacionados, devendo os resultados das análises serem disponibilizados para o Gestor e Fiscal do Contrato da Unidade Escolar:
- Escherichia coli;
  - Coliformes totais;
  - Turbidez;
  - Cloro residual;
  - PH;
  - Padrões organolépticos e de Potabilidade.
- k) Os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos constante no MBP/POP, ressaltando que vegetais crus e frutas deverão ser submetidos ao processo de desinfecção com solução clorada (hipoclorito de sódio), com registro na ANVISA, de acordo com as normas vigentes, adquirido às suas expensas;
- l) A manutenção dos alimentos na temperatura adequada, até o momento final da distribuição, conforme legislação e MBP/POP;
- m) As atividades executadas nas dependências utilizadas pela Contratada (cozinha/dispensa/refeitório) devem ser realizadas de forma a evitar a contaminação cruzada;
- n) O descongelamento de alimentos deve ser efetuado de acordo com as normas estabelecidas em legislação vigente e MBP;
- o) Os alimentos em descongelamento, para posterior preparo, devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data de uso, em conformidade com o estabelecido em legislação vigente e MBP;
- p) Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, acondicionados em recipientes apropriados e em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária.





**PREFEITURA DE  
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

q) Desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos, devidamente justificadas e registradas em planilha de controle diário, em conjunto com o Fiscal do Contrato.

**Distribuição das alimentações aos comensais nos horários estabelecidos pela UE, observando:**

- a) A adequada limpeza e higienização das áreas de distribuição e dos utensílios utilizados no acondicionamento dos alimentos e na distribuição das alimentações, incluindo pratos, talheres e canecas;
- b) Que os alimentos estejam devidamente acondicionados, com apresentação, temperatura e qualidade mantidas em condições adequadas;
- c) O porcionamento das preparações servidas (alimentações) aos comensais, de acordo com as quantidades per capita aluno estabelecidas pela Administração, utilizando utensílios padronizados apropriados;
- d) A prestação de informações diárias, nos padrões estabelecidos pela Administração e quantidade de alimentações preparadas e/ou servidas;
- e) Registro da temperatura de distribuição de acordo com MBP/POP;
- f) A Distribuição da alimentação em quantidade e qualidade definidas neste instrumento, com apresentação e temperatura adequadas e utensílios de mesa e sobremesa, adequados à faixa etária, em boas condições de uso, higienizados e secos, cumprindo os horários estabelecidos pela UE;
- g) A distribuição com as mãos devidamente higienizadas todos os alimentos (exceto os embalados individualmente) e preparações deverão ser distribuídos em utensílios de mesa apropriados.

**Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas para o armazenamento, pré-preparo e preparo das alimentações, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos comensais, observando:**

- a) A adequada limpeza e higienização de todos os equipamentos, de acordo com MBP/POP;
- b) A adequada limpeza, higienização, enxágue, secagem e acondicionamento em local apropriado para utilização futura dos utensílios, de acordo com o MBP/POP.
- c) A adequada higienização das áreas destinadas a alimentação da UE (cozinha e despensa) utilizadas no serviço diário, observadas as normas sanitárias vigentes, de acordo com MBP/POP;
- d) A limpeza semestral, ou quando se fizer necessário em menor tempo, das Caixas de Gordura;
- e) A troca periódica dos elementos filtrantes de água utilizada na cozinha de acordo com o MBP/POP.;





**PREFEITURA DE  
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

- f) O recolhimento de resíduos alimentares, descartáveis e do lixo produzido durante o período de suas atividades, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Fiscal do Contrato da UE; ficando vetado nos períodos de intervalo dos alunos ou de preparo e distribuição das refeições, de acordo com MBP;
- g) A realização, semestral e quando se fizer necessário, a suas expensas, , do controle integrado de pragas das áreas destinadas a alimentação da UE (cozinha e despensa), de acordo com MBP, por meio de empresa habilitada nos termos da Portaria CVS nº 05/13 e, exclusivamente para as UEs situadas no Município de Santana de Parnaíba, Portaria 2619/2011-SMS, e demais órgãos reguladores da matéria, comunicando previamente o Fiscal e o Gestor do Contrato. Após a realização dos serviços de controle integrado de pragas, deverá ser afixado em todas as áreas atendidas, bem como encaminhado ao Fiscal do Contrato, o certificado de aplicação contendo as datas de realização e o prazo de validade dos serviços;
- h) O fornecimento de todos os produtos para a limpeza e higienização da área de alimentação, equipamentos e utensílios, além de papel toalha descartável não reciclado, sacos de lixo, sabonete líquido neutro, inodoro e com ação antisséptica e lixeira com tampa e pedal;
- i) O fornecimento de todos os produtos para a higienização dos alimentos, inclusive hipoclorito de sódio, conforme orientações da Administração;
- j) O fornecimento dos descartáveis utilizados no preparo e manipulação dos alimentos, bem como para a coleta de amostras (alimentos/água), conforme legislação e orientações da Administração;

**Registro e controle, de forma compartilhada com a UE, do estoque de alimentos, da quantidade de alimentos servidos, dos POPs e outros necessários para a execução das atividades, devendo:**

- a) Acompanhar a direção da unidade escolar ou funcionário por ela designado no recebimento de alimentos, atestando a sua qualidade e quantidade entregue, de acordo com as orientações da Contratante;
- b) Receber os insumos e demais materiais em horários pré-determinados por meio de seus funcionários ou fornecedores, devidamente uniformizados e identificados, de forma a não interferir na rotina da UE;
- c) Fornecedores e/ou seus funcionários que precisarem entrar na cozinha para efetuar entregas, bem como outras pessoas estranhas à equipe das áreas de produção, deverão estar identificados e devidamente paramentados com avental e touca para proteger os cabelos, confeccionados em material descartável e fornecidos pela Contratada, de forma a não colocar em risco a sanidade do local;
- d) Armazenar adequadamente os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a garantir suas condições ideais de consumo, de acordo com as orientações da Contratante;





**PREFEITURA DE  
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

- e) Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original, podendo ser colocadas etiquetas em cada nova embalagem, que deverão conter todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto, ficando vedado o reaproveitamento de embalagens;
- f) Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais, após a abertura das mesmas, devem ser identificados com a data de abertura, lote do produto, marca e nova data de validade, de acordo com o MBP;
- g) Quando os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo não forem utilizados imediatamente, estes devem ser acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade, em conformidade com o estabelecido em legislação vigente e MBP;
- h) Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras apropriados em local determinado pela UE, fora da área de manipulação dos alimentos. Se estes locais forem abertos, as vassouras e os rodos deverão ser protegidos por saco plástico;
- i) Manter os locais de armazenamento de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo as normas técnicas e sanitárias vigentes;
- j) Fica vedado utilização do espaço imediatamente abaixo da cuba da pia para armazenamento de alimentos;
- k) Proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos para utilização na UE, observando o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento dos comensais, informando ao Fiscal do Contrato da UE para reposição, de produtos destinados ao preparo da refeição, para que não haja interrupção no atendimento dos alunos da Rede Municipal, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento e condições da embalagem, prazo de validade, controlando sistematicamente sua qualidade e informando à UE, a ocorrência de qualquer irregularidade;
- l) Manter o estoque de insumos e materiais de higiene e limpeza em quantidade compatível, realizando o controle quantitativo e qualitativo e verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento e condições da embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro/notificação dos materiais de higiene e limpeza nos órgãos competentes, para atender a necessidade pertinente à adequada prestação do serviço;
- m) Inventariar o estoque de gêneros e produtos alimentícios nas datas e frequências determinadas pela PREFEITURA e/ou fiscal do contrato. Todas as atividades inerentes ao recebimento, armazenamento e controle de estoque de alimentos deverão observar o contido no MBP e orientações contidas em Comunicados e Informativos Técnicos da Contratante.





**PREFEITURA DE  
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

n) Os serviços de recebimento, controle e organização de estoque devem ser mantidos inclusive nos períodos de férias/recesso escolar.

**Realizar manutenção corretiva e preventiva de equipamentos e pequenos reparos prediais, de acordo com MBP/POP, observando:**

- a) As manutenções devem ser devidamente registradas e atestadas pelo Fiscal do Contrato;
- b) Caso a ausência do equipamento defeituoso prejudique a continuidade dos serviços ou descumpra a legislação vigente, deverá ser substituído por outro com características semelhantes no prazo máximo de 48 horas, até a conclusão da manutenção;
- c) Efetuar imediatamente, sem ônus para o Contratante, as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao Contratante e que forem inutilizados por quebra ou extravio, durante a vigência do Contrato. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ser equivalentes ao substituído e ter prévia autorização do Contratante. Os equipamentos e utensílios repostos em substituição aos pertencentes ao Contratante, por inutilização ou extravio, poderão ser retirados no término do contrato caso se afaste culpa ou dolo da contratada pelo evento ou, ainda, poderão ser oficialmente doados a unidade escolar;
- d) Comunicar ao Fiscal do Contrato através de documento, a necessidade de substituições ou reposições de equipamentos e utensílios de mesa e cozinha, providenciando imediatamente a substituição de qualquer utensílio, material ou equipamento que não se apresentar em condições de uso, sem quaisquer ônus para o Contratante; podendo ser retirados no término do contrato ou oficialmente doados a unidade escolar;
- e) Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante;
- f) Apresentar um relatório mensal, ao Fiscal do Contrato, informando das ações preventivas e corretivas, realizadas em cada equipamento;
- g) Informar ao Gestor do Contrato e responder pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio do Contratante por seus funcionários e/ou fornecedores;
- h) Os serviços de reparos e adequações de equipamentos e mobiliários na cozinha e despensa, que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, serão realizados sob sua responsabilidade, mediante autorização do Fiscal do Contrato;
- i) Os reparos e adequações acima referidas incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados;
- j) A colocação de redes ou telas na saída das cubas da cozinha (ralos de pias) a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações são de responsabilidade da Contratada, sendo que sua ausência acarretará a aplicação da penalidade cabível;
- k) Os serviços de pequenos reparos e manutenção das instalações elétricas da cozinha e despensa, instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos e limpeza periódica, quando necessária, da caixa de inspeção), conforme anexo 3, e instalações do gás de cozinha, inclusive válvula e registro localizados na área externa da cozinha, vinculadas à prestação dos serviços, que serão realizados às suas expensas e sob sua responsabilidade;



## PREFEITURA DE SANTANA DE PARNAÍBA

Estado de São Paulo

- l) São de responsabilidade da Contratada: serviços de troca/reposição de tomadas e interruptores, troca de torneiras e sifões, instalação/substituição de ralo escamoteável (dispositivo “abre-fecha”), borracha vedante em todas as portas da cozinha e despensa, telas milimétricas nas janelas e proteção contra queda e explosão nas luminárias nas dependências da cozinha e despensa, para impedir a entrada de vetores;
- m) Para não prejudicar a atendimento aos alunos sempre que possível os serviços de manutenção corretiva e preventiva de equipamentos e pequenos reparos prediais deverão ser realizados em dias não letivos

### **Caracterização dos equipamentos e utensílios de mesa e cozinha disponíveis para uso**

#### **Disponibilização de equipamentos e utensílios**

Para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, o Contratante disponibilizará à Contratada equipamentos existentes nas UEs, bem como Utensílios de Mesa e Cozinha disponibilizados para uso, cuja listagem será entregue no momento da contratação.

#### **Inventário de equipamentos e utensílios**

Antes do início dos serviços, os equipamentos e utensílios de cada UE deverão ser inventariados pela Contratada, em conjunto com o Fiscal do Contrato - para constatação das quantidades disponibilizadas e avaliação do seu estado de conservação. O inventário deverá ser atualizado a cada 6 meses.

### **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

#### **Cardápios:**

- a) Os cardápios, incluindo eventuais dietas especiais, serão estabelecidos pela PREFEITURA, englobando os parâmetros nutricionais e as características do público-alvo;
- b) Havendo a necessidade de reforma da Área de Alimentação, que possa ocasionar mudanças no cardápio, o Fiscal do Contrato, em conjunto com a Contratada, deverá comunicar o Gestor do Contrato, imediatamente, para fins de adaptações, evitando-se a paralisação dos serviços de alimentação escolar;
- c) A CONTRATADA deve manter cardápio vigente afixado na cozinha e pátio (ou refeitório), de modo visível e ao alcance dos alunos.

#### **Porcionamento**

O porcionamento da alimentação deve seguir:

- a) A tabela de quantidades per capita aluno, definida pela PREFEITURA;
- b) Os horários de distribuição da alimentação diária;
- c) As UEs definirão os horários em que a alimentação será servida diariamente, conforme orientações da PREFEITURA, respeitando-se o planejamento das aulas, os hábitos alimentares e o Calendário Escolar.





## PREFEITURA DE SANTANA DE PARNAÍBA

Estado de São Paulo

### Cumprimento do Calendário Escolar pela Contratada

A Contratada deverá se adequar ao Calendário de cada UE, prestando serviço, exclusivamente para as ações de execução do PNAE, nos dias letivos, que excepcionalmente poderá ocorrer aos finais de semana, sendo previamente comunicado pelo Fiscal do Contrato.

### Equipe de Trabalho

#### Posto de manipulação e distribuição de alimentos:

Por unidade de medida denominada Posto de Serviço/mês entende-se o serviço decorrente da disponibilização de 1 (um) funcionário manipulador acrescido de todas as demais utilidades indispensáveis à execução do objeto do contrato, conforme descrito nos Anexos deste Edital, durante o período de um mês, inclusive a Supervisão;

#### A contratada deverá:

- a) Fornecer mão-de-obra adequada e devidamente capacitada ao desenvolvimento dos serviços, bem como orientar os funcionários para que estes assumam diariamente os postos devidamente uniformizados e higiene pessoal adequada, portando crachás com fotografia recente, que possibilite a identificação para entrada na UE;
- b) Tomar as providências relativas aos treinamentos necessários para garantir a execução dos serviços, dentro dos níveis de qualidade desejados. A PREFEITURA poderá, a qualquer tempo e às expensas da contratada, após avaliação técnica da DE e/ou do PREFEITURA, requerer novo treinamento com objetivo de garantir a qualidade dos serviços prestados;
- c) Efetuar a reposição da mão-de-obra nos postos, de imediato, em eventual ausência, não sendo permitida, em hipótese alguma, a prorrogação da jornada de trabalho (dobra);
- d) Manter controle de frequência/pontualidade, de seus funcionários sob este contrato;
- e) Fornecer uniformes, complementos e EPIs adequados para o desenvolvimento das atividades, submetendo-os previamente à aprovação do Contratante (Fiscal e Gestor do Contrato), sem ônus para os funcionários;
- f) Disponibilizar funcionários em quantidade necessária para garantir a operação dos postos, nos regimes contratados, obedecidas as disposições da legislação trabalhista vigente;
- g) Assegurar que todo funcionário que cometer falta disciplinar não será mantido no posto ou em quaisquer outras instalações do Contratante;
- h) Atender, de imediato, às solicitações do Contratante quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;





**PREFEITURA DE  
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

- i) Realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico anual (Portaria CVS nº 05, de 9 de abril de 2013) ou semestral (exclusivamente para as UEs situadas no Município de Santana de Parnaíba - Portaria 2619/2011-SMS), em cada um de seus funcionários lotados na UE e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados as suas expensas. Devendo manter na UE, em local de fácil acesso ao Fiscal e Gestor do Contrato, bem como aos órgãos de fiscalização, cópia dos atestados de Saúde ocupacional dos funcionários, conforme legislação vigente e apresentados sempre que solicitado;
- j) Impedir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria) infecções pulmonares ou faringites entre outras;
- k) Indicar, em cada UE, um líder da equipe designado pela Contratada, dentre os manipuladores, que irá monitorar o preparo e a apresentação das refeições servidas, sua aceitação, o porcionamento, sua temperatura, e registrar as informações solicitadas pela supervisão, visando o atendimento adequado e satisfatório.
- l) Fornecer Balança Eletrônica de precisão, com capacidade de 5 kg e escala de 1 grama, acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, para cada UE em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, como por exemplo, aferição do porcionamento e pesagem de ingredientes para confecção de receitas, e poderá ser retirada pela CONTRATADA no final do contrato.
- m) Fornecer Termômetro destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias, que satisfaça às exigências regulamentares ao fim a que se destina, o qual deverá ser mantido na cozinha e no lactário de cada UE e poderá ser retirado pela CONTRATADA no final do contrato.

**Os manipuladores deverão atender aos seguintes requisitos básicos:**

- a) Físico-motor: tarefas de caráter manual, executadas na maior parte do tempo em pé, que requerem locomoção em pequeno espaço físico. Envolvem coordenação motora para evitar acidentes pessoais (em especial, cortes e queimaduras) e domínio de habilidades manuais especificamente na área de culinária, envolvendo movimentos repetitivos com os membros superiores e levantamento de peso;
- b) Higiene: tarefas que requerem cuidados com a higiene pessoal, como cabelos cobertos e presos, as mãos sempre limpas, unhas curtas, limpas e sem esmalte/base. Faz-se necessário o uso constante de uniformes sempre limpos e passados e touca na cabeça, bem como noções de higiene e saúde para prevenir doenças;
- c) Perceptual: tarefas que requerem principalmente percepção visual e olfativa para a verificação das condições do estado de conservação dos gêneros alimentícios, como percepção de cor, composição e cheiro, percepção gustativa para verificar o sabor dos alimentos preparados e percepção auditiva e tátil utilizadas no controle do funcionamento dos eletrodomésticos e equipamentos;





**PREFEITURA DE  
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

- d) Intelectual: tarefas que requerem senso de organização, domínio de leitura, escrita e operações quantitativas elementares, aplicadas ao cotidiano culinário;
- e) Afetivo/emocional: função que requer facilidade de relacionamento com todos os funcionários (Contratada e Contratante) e alunos, bem como facilidade de trabalhar em equipe.

**Supervisão Técnica**

- a) Na composição do quadro técnico cabe à Contratada **dispor de 1 (um) nutricionista**, para supervisionar, **no máximo 10 (dez) UEs**, observados os termos da legislação vigente. No dimensionamento desses profissionais deverá ser atendida a **Portaria CRN-3 nº 306/2016**, que dispõe sobre a normatização para dimensionamento mínimo de quadro técnico para alimentação escolar - Gestão Pública (Serviço Terceirizado);
- b) A Contratada que apresentar, além do número mínimo de Nutricionistas, **técnicos em nutrição e dietética**, estes serão considerados componentes do quadro técnico, entretanto esses **profissionais não substituem o Nutricionista (Responsável Técnico - RT)**
- c) Os nutricionistas da Contratada deverão realizar **visitas periódicas** de supervisão nas UEs a fim de acompanhar a execução dos serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar, mantendo a **frequência mínima de 2 (duas) visitas semanais** por UE, devidamente registradas por meio de relatórios, atestados pelo Fiscal do Contrato, em duas vias (contratada e fiscal);
- d) O nutricionista é responsável por supervisionar o trabalho dos manipuladores, fornecendo orientação quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas. Deverá, ainda, registrar suas visitas de supervisão por meio de relatório padrão e/ou livro ata, atestado pelo Fiscal do Contrato, esclarecendo todas as orientações transmitidas aos funcionários da cozinha, bem como demais ações realizadas durante sua permanência na UE. Tal documento deverá ser assinado e carimbado pelo Fiscal do Contrato, na UE - ao término da visita;
- e) Realização de treinamentos *In loco*, sempre que houver necessidade;
- f) Orientar e acompanhar os manipuladores no processo de implantação de receitas e preparações novas;
- g) Orientar seus funcionários quanto ao *per capita aluno* de preparo dos alimentos e o porcionamento a ser servido, estabelecidos pela Contratante;
- h) O Nutricionista tem ainda, entre suas atividades, a inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, sugerir à Contratante e aos funcionários, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios, resguardadas as exigências nutricionais estabelecidas pelo PNAE;





**PREFEITURA DE  
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

i) O nutricionista deverá dirigir-se à Direção da UE e/ou ao Fiscal do Contrato, que o acompanharão durante toda visita de supervisão, para informá-los sobre as ocorrências encontradas e tomar ciência das solicitações da própria UE registrando em livro próprio da unidade;

j) Toda equipe de supervisão técnica de trabalho da Contratada deverá atuar em conjunto com os profissionais Nutricionistas da Contratante, de modo a obter o melhor desempenho na execução das atividades.

**Relação do Quadro de pessoal**

a) No ato de assinatura do Contrato, e a cada alteração de quadro de funcionários, a Contratada deverá apresentar, por escrito, ao Fiscal e Gestor do Contrato, a relação de funcionários alocados em cada função, sendo proibida a entrada na UE de funcionários que não estejam identificados previamente;

A comprovação de pagamento dos encargos sociais e benefícios aos funcionários alocados nas UEs deverá, necessariamente, acompanhar a fatura/nota fiscal para aprovação do pagamento dos serviços prestados.

b) O quadro de funcionários da cozinha deverá ser informado em impresso padrão, sempre atualizado e exposto na cozinha.

**Treinamento de Funcionários:**

Treinar seus funcionários, periodicamente, para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento, abordando, de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas) incluindo, também, capacitações para o preparo de alimentos, ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. E, por tratar-se de um *programa de treinamento*, é recomendável que seja desenvolvido com a seguinte frequência e diretrizes: Capacitação semestral em boas práticas/técnicas culinárias, por profissional qualificado (gastrônomo, culinária ou outro profissional qualificado) e em atendimento ao público, a ser realizada, preferencialmente, no período de férias e/ou recesso escolar, seguindo o calendário da UE em que o serviço estiver sendo prestado

