



ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1 OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

O objeto desta licitação tem por finalidade a Permissão Remunerada para utilização do recinto e das instalações na exploração de serviços de Cantina nas dependências da Escola Técnica Estadual Darcy Pereira de Moraes, em conformidade com as normas para o funcionamento das Cantinas Escolares que incorpora o presente.

2. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO E QUANTIDADE DE ALUNOS, FUNCIONÁRIOS E PROFESSORES

2.1 O funcionamento da Cantina se dará em conformidade com os horários e períodos mencionados abaixo:

Segunda à sexta-feira: 7h30 às 22h

2.1.1 A Cantina não funcionará aos sábados, domingos, feriados e dias de ponto facultativo, salvo em caráter excepcional determinado por eventuais necessidades do PERMITENTE;

2.2 QUANTIDADE DE ALUNOS

2.2.1 As quantidades de alunos por período na Escola Técnica Darcy Pereira de Moraes, na data da contratação são:

Períodos: Manhã: 423 alunos;
Tarde: 314 alunos;
Noite: 445 alunos;
TOTAL: 1182 alunos.

2.2.1.1 As quantidades de alunos descritas acima não são fixas, podendo sofrer alterações nessas quantidades no decorrer do contrato.

2.3 QUANTIDADES DE FUNCIONÁRIOS E PROFESSORES E ALIMENTAÇÃO FORNECIDA

2.3.1 As quantidades de funcionários e professores por período na Escola Técnica Darcy Pereira de Moraes, na data da contratação são:

Períodos: Manhã: 9 funcionários.
Tarde: 9 funcionários.
Noite: 12 funcionários.
TOTAL 30 funcionários.
Períodos: Manhã: 18 professores.
Tarde: 32 professores.
Noite 32 professores.
TOTAL 82 professores.

2.3.1.1 As quantidades de professores e alunos descritas acima não são fixas, podendo sofrer alterações nessas quantidades no decorrer do contrato.

2.3.2 A unidade escolar oferece atualmente a refeição e a merenda seca (achocolatado ou suco, bolacha, bolo, barra de cereais entre outros) nos seguintes horários: manhã – das



09h00min às 09h20min; Almoço: das 12h00min às 13h00min; tarde: 14h40min às 15h30min, para o integral, e das 16h20min e às 16h40min; noite das 20h40min às 21h.

2.4 ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

2.4.1 Estabelecer com clareza e objetividade os tipos de produtos alimentícios e lanches que pretende oferecer à clientela escolar com o objetivo de evitar produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos à saúde, nos termos do artigo 7º, I, II e III da Portaria Conjunta – em especial, bebida alcoólica, tabaco, medicamento ou produto químico-farmacêutico, bem como: substituir frituras por salgados e doces assados e desestimular a venda de refrigerantes, oferecendo uma oferta maior de sucos naturais e bebidas lácteas e à base de soja.

2.4.2 Oferecer alimentos que contribuam para hábitos alimentares saudáveis, previstos no Artigo 8º, I a VII da referida Portaria Conjunta, a saber: frutas, legumes e verduras; sanduíches, pães, bolos, tortas e salgados e doces assados ou naturais: esfiha aberta ou fechada, coxinha e rissoles assados, pão de batata, enroladinho, torta, quiche, folgaza assada, entre outros produtos similares; produtos a base de fibras: barras de cereais, cereais matinais, arroz integral, pães, bolos, tortas, biscoitos; barras de chocolate menores de 30g ou mista com frutas ou fibras; suco de polpa de fruta ou natural; bebidas lácteas: sabor chocolate, morango, coco, capuccino, aveia, vitamina de frutas, entre outros produtos similares; bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros);

2.5 DA PREPARAÇÃO

2.5.1 Preparação dos alimentos

2.5.1.1 Todas as preparações deverão ser feitas com óleos vegetais de milho ou soja.

2.5.1.2 A qualidade deverá ser mantida para qualquer que seja o tipo de alimento.

2.5.1.3 No preparo dos alimentos não poderá ser utilizado qualquer tipo de substância estranha, como “SALITRE” ou “BICARBONATO DE SÓDIO”, para rapidez no preparo, ou melhor, apresentação.

2.5.1.3 Os produtos poderão sofrer alterações caso não haja um de seus componentes no mercado, e nesse caso, a COMISSÃO PERMANENTE para Assuntos da Cantina deverá ser notificada com antecedência.

2.5.1.4 Para que se mantenha a qualidade, nutrientes e calóricas necessárias para uma boa alimentação, deverá ser contratado, pela PERMISSONÁRIA profissional legalmente habilitado.