



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 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 PERMISSIONÁRIA profissional legalmente habilitado.