

## **ANEXO I**

### **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E DEMAIS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS**

#### **1 – OBJETO.**

1.1 - Contratação de empresa especializada do ramo para prestação de serviços contínuos de lavagem, desinfecção e higienização de caixas plásticas monobloco vazadas, pallets e estrados plásticos, com periodicidade diária, pelo período de 12 (doze) meses, para atender as necessidades do Programa Mesa Brasil do SESC/ES, tudo de conformidade com o descrito no ANEXO I e demais condições que compõem o presente Edital.

#### **2 – JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS.**

O Mesa Brasil Sesc se constitui como uma Rede de Banco de Alimentos, integrada por dezenas de unidades operacionais distribuídas por todo o território nacional. No Espírito Santo, o Mesa Brasil coleta as doações diariamente nos doadores e transporta para o galpão de armazenagem do Programa, onde as entidades realizam a retirada dos produtos.

A qualidade dos alimentos que chegam à mesa de todas as pessoas a cada dia tem grande parcela de responsabilidade dos processos de armazenamento e transporte destes produtos. Entende-se por conservação de alimentos a manutenção das suas características físicas, químicas, biológicas e nutricionais durante o período de transporte.

O crescimento de microrganismos patogênicos durante o transporte de produtos alimentares constitui um fator de risco muito importante que deve ser tido em consideração na definição das condições apropriadas de transporte.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. O transporte de produtos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

As atividades desempenhadas no Mesa Brasil devem atender as normas de Vigilância Sanitária existentes, com a adoção de Manuais de Boas Práticas que tratam de higiene e

controles necessários para garantir a segurança alimentar nas atividades de armazenamento, acondicionamento e transporte de gêneros alimentícios; onde são utilizadas como ferramentas caixas plásticas, pallets e estrados, que carecem de lavagem e higienização diária, assegurando assim um elevado nível de higiene, de modo que os alimentos transportados não venham constituir perigo para a saúde do consumidor; para isso, contamos com prestação de serviço voltada para esta área.

### **3 – CARACTERÍSTICAS BÁSICAS E TÉCNICAS DOS SERVIÇOS.**

3.1 - A prestação de serviços de lavagem e higienização de caixas plásticas, pallets e estrados devem atender as normas da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, compreendendo as seguintes etapas descritas abaixo:

**3.2 - Lavagem/Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;

**3.3 - Desinfecção:** operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento;

**3.4 - Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

3.5 - Ressaltamos que além da lavagem, desinfecção e higienização, as caixas plásticas, os pallets e os estrados devem passar pelo **processo de secagem**, que pode ser realizado naturalmente ou por um equipamento específico para esse fim.

3.6 - A contratação da prestadora de serviço para lavagem e higienização das caixas é de suma importância, e deve obedecer aos padrões de acordo com a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Para impedir a contaminação dos alimentos, as instalações devem ser adequadas para a limpeza e desinfecção das caixas plásticas vazadas, pallets e estrados, sendo necessário dispor de maquinário específico, água quente e produtos químicos para a realização do procedimento adequado.

3.7 – Estimativa de quantidade anual de caixas plásticas monobloco vazadas, pallets e estrados plásticos, a serem realizados os serviços:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
1	LAVAGEM, HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE CAIXAS PLÁSTICAS MONOBLOCO VAZADAS, VIRGENS OU BRANCAS, DE 46 LITROS, PESO UNITÁRIO DE 2 KG, MEDINDO 55 CM COMPRIMENTO X 35,5 CM LARGURA X 30 CM ALTURA.	60.000 UND.
2	LAVAGEM, HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE PALLETS PLÁSTICOS, BRANCOS, EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, PARA ACONDICIONAMENTO DE PRODUTOS, COM CARGA ESTÁTICA DE 1.000KG.	2.640 UND
3	LAVAGEM, HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE ESTRADOS, BRANCOS, EM POLIPROPILENO DE ALTA DENSIDADE, MEDINDO 100 CM COMPRIMENTO X 60 CM LARGURA X 4,5 CM ALTURA, COM CARGA ESTÁTICA DE 10 TONELADAS.	2.400 UND.

#### 4 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1 - A licitante deverá considerar que o pagamento será creditado mensalmente em conta bancária indicada pela contratada, em **até 10 (dez) dias úteis** após a prestação dos serviços licitados, através de apresentação da Nota Fiscal/Fatura e aceite definitivo da mesma pelo Setor competente.

#### 5 - ENDEREÇO PARA RETIRADA DOS MATERIAIS

5.1 – As caixas plásticas, pallets e estrados plásticos deverão ser retirados diariamente no endereço do Galpão do Programa Mesa Brasil, sito à Rua São Jorge, 100, bairro Vila Capixaba – Cariacica – ES. CEP: 29148-104.

#### 6 - DISPOSIÇÕES GERAIS

6.1 - Os serviços a serem contratados deverão ser realizados diariamente, a partir da data da assinatura do contrato, devidamente agendados pelo telefone (27) 3216-7133.

6.2 - Caberá à empresa arrematante garantir a qualidade do serviço fornecido, de acordo com os padrões técnicos exigidos pelos órgãos reguladores e fiscalizadores das atividades do objeto em questão, em especial a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, os órgãos de vigilância ambiental e sanitária, estaduais e/ou municipais, e a legislação vigente.

6.3 – A arrematante deverá considerar que os serviços deverão ser executados em local próprio, com materiais, insumos e ferramental adequados, utilizando mão de obra qualificada, treinada e sob sua supervisão direta, e entregará os serviços sempre completamente concluídos, acabados e sem pendências.

- /// -