

JUSTIFICATIVA

1.1. A contratação dos serviços tem como objetivos erradicar, controlar e prevenir a proliferação de vetores e pragas, de vírus e de bactérias para a conservação de um ambiente escolar e de trabalho salubre e sem transmissão de doenças graves, minimizando os riscos à saúde dos alunos, professores, servidores, terceirizados e visitantes, com o combate e eliminação de vários tipos de vírus, bactérias, insetos e animais nocivos à saúde, tais como: roedores, baratas, moscas, pulgas, percevejos, escorpiões, formigas, mosquitos, larvas de mosquitos, mosquito causador da dengue, cupins, pombos (repelente), morcegos, etc., nas instalações prediais das escolas municipais, das unidades de ensino especiais e do depósito onde ficam armazenados os produtos alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.

1.2. Além disso, existem meses do ano em que o nosso Estado enfrenta um período chuvoso o qual ocasiona o aumento da proliferação de tais insetos e animais, os quais tornam os ambientes insalubres e transmitindo doenças tais como: dengue, hantavirose, leptospirose e outros.

1.3. Considerando também a obrigatoriedade destes serviços em cozinhas que produzam alimentação escolar prevista em legislação específica e, portanto, deve ser levada em consideração para a garantia da produção de uma alimentação escolar de qualidade e com segurança microbiológica em cumprimento das normas de higiene e segurança sanitária, de acordo com os dispositivos na Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

1.4. Sendo assim, para nos adequarmos a supracitada legislação vigente, cujo trecho segue abaixo e sua íntegra em anexo, faz-se necessária e urgente à contratação de empresa que realize os serviços de controle de vetores e pragas urbanas, vírus e bactérias nas unidades escolares e depósito que produzem e armazenam alimentação escolar em nosso município.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. (Redação dada pela

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Resolução – RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014)

(...)

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

(...)

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

(...)

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

1.5. Para estimar as áreas totais dos prédios onde ficam localizadas as escolas municipais e o depósito central, foram realizados os levantamentos in loco das metragens aproximadas de cada local por meio dos próprios funcionários, motivo pelo qual a empresa contratada deverá realizar a aferição correta das metragens dos prédios antecipadamente a execução dos serviços, conforme forem sendo solicitados os serviços pelo departamento responsável pela gestão do contrato.

1.6. Desta feita, torna-se indispensável a prestação de serviços em tela para garantirmos a adequada segurança higiênica e microbiológica dos alimentos manipulados, armazenados e utilizados em nosso Programa de Alimentação Escolar, tendo em vista que estes serviços representam uma proteção preventiva à proliferação de vetores e pragas, de vírus e de bactérias justificando-se desta forma a necessidade da referida contratação.

Marituba (PA), 16 de outubro de 2020.


Amanda Joyce Calado de Souza
Nutricionista – CRN7 - 8922