

ANEXO I

Alimentação VS – Escopo Técnico

VOTORANTIM SIDERURGIA

FAZENDA BOM SUCESSO

NOTA DE CONFIDENCIALIDADE

Este documento e toda a comunicação gerada a partir desta concorrência tem caráter confidencial e destina-se exclusivamente à Votorantim Siderurgia S/A e as empresas participantes, no que concerne a sua Proposta.

As informações recebidas pela Votorantim Siderurgia S.A serão tratadas de forma sigilosa.

CONSIDERAÇÕES GERAIS

LOCALIZAÇÃO E HORÁRIOS DOS RESTAURANTES/REFEITÓRIOS

- **Refeitório Industrial – Fazenda Bom Sucesso:** Prédio, equipamentos e utensílios, alguns de propriedade da CONTRATANTE (segue lista de equipamentos). A cozinha atende a unidade florestal.

Tem dois salões de distribuição: um ligado a cozinha (central) e outro de apoio (UPC), distante da cozinha. No salão são atendidos empregados da CONTRATANTE e suas coligadas, prestadores de serviços a nível de gerências, supervisão e técnicos especializados, estagiários, visitantes e outros designados pela CONTRATANTE.

Horários de funcionamento:

1. Desjejum: das 5H até as 08H;
2. Almoço: 11H até as 13H;
3. Jantar: 18H até as 19:00H;

ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Nos locais acima mencionados, serão fornecidos os seguintes serviços: refeição de salão e transportado (desjejum, almoço, jantar e ceia); refeição marmitex, lanche hora extra, suco, leite e café litro e eventualmente coffee break sob solicitação conforme necessidade. A CONTRATANTE não garantirá quantidade mínima para faturamento mensal.

REFEITORIO

- Serviço em bandejas lisas de aço inox/plástico com pratos de porcelana.
- Balcões térmicos aquecido, com recipientes próprios para disposição de todas as preparações (não poderá ficar alimentos em temperatura ambiente) cuja responsabilidade é do Proponente;
- Balcões refrigerados, onde são dispostas as saladas e sobremesas (doces e frutas); responsabilidade é do Proponente;

- Nos balcões de distribuição deve conter o nome de todos os pratos servidos no dia, bem como o valor calórico e nutricional. Na porta de entrada deve ser disponibilizado o cardápio completo do dia constando o total calórico oferecido;
- Mesa para Temperos – Com sal sachet, palito sachet e torradas (conforme escopo).
- Talheres: os talheres são acondicionados em recipientes de inox, não embalados.
- Proteínas (Prato principal) – duas opções de prato proteico. Porcionado pela CONTRATADA (conforme gramatura escopo), podendo os usuários escolher uma das alternativas oferecidas ou meia porção de cada.
- Opção – omelete com queijo, cebola e tomate em substituição ao prato proteico servido na estação Omelete, com ingredientes variados a escolha do cliente e feito na hora.
- Guarnição: um tipo de preparação que deverá acompanhar e se harmonizar com um dos pratos proteicos. Sistema self service.
- Acompanhamento: O arroz Mix e feijão são servidos livremente pelos próprios usuários.
- Saladas: 02 tipos de saladas compostas por um tipo de folha + legume cru ou cozidos (conforme escopo). O sistema é self-service.
- Bebida: Diariamente será servido um sabor de suco em pó. Deverá disponibilizar água potável também.
- Sobremesa: um tipo porcionado conforme escopo.
- Serviços na mesa: porta guardanapos nas mesas, de propriedade da CONTRATADA.
- A cada mês o cardápio deverá conter 10% de novas receitas - a ser acordado entre as partes.
- Na saída do salão é oferecido café e chá litro, equipamento de responsabilidade da CONTRATADA. Com e sem açúcar. Oferecer adoçante.

OUTROS SERVIÇOS

SERVIÇOS ESPECIAIS - EVENTOS FIXOS

A CONTRATADA se obrigará a promover durante o ano, cinco (06) refeições diferenciadas sem custo adicional para a CONTRATANTE, que será chamado de "ESPECIAL".

Os temas das refeições especiais poderão ser educacionais ou motivacionais (datas festivas, típicas etc.). As datas e horários serão informados pela CONTRATANTE e deverá ter decoração com o tema proposto, sobremesas diferenciadas, música típica ao vivo, ou seja, com diferencial do dia-a-dia. O cardápio será definido pela CONTRATANTE, de comum acordo com a CONTRATADA.

Eventualmente podem ter outras datas de cardápio especial que serão previamente avisadas a CONTRATADA e negociadas a parte.

Os eventos especiais serão oferecidos sem que haja o prejuízo do cardápio mensal da CONTRATANTE.

A Prestadora deverá oferecer além do cardápio típico e diferenciado (carnes nobres, sobremesas elaboradas, frutas nobres, etc.), decoração do salão e música (BM oferecer da mesma forma nos dois salões)

Os seguintes serviços especiais já são tradicionais:

1) Especial Fim de Ano (Natal e Ano Novo)

- Almoço especial Fim de Ano. A data será acordada previamente entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

Os eventos de final de ano, Natal e Ano Novo, são considerados como um único evento especial.

2) Especial de Páscoa (quinta-feira que antecede a sexta-feira de Paixão) - Abril

- Administrativo e turno industrial

Os Quatro eventos adicionais dos serviços especiais serão variáveis, com datas e temas definidos pela CONTRATANTE. A CONTATADA poderá sugerir outros eventos para análise.

A festividade de aniversário de contrato deve acontecer anualmente e este está fora dos seis eventos acima citados.

ACOMPANHAMENTO SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Além das demais atividades, a CONTRATADA deverá manter acompanhamento de Nutricionista na preparação das refeições, funcionamento dos restaurantes da CONTRATANTE, de modo a orientar os usuários e sanar possíveis dúvidas;
- A CONTRATADA terá participação nos Comitês de Alimentação da unidade, juntamente com o gestor do contrato.

ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

- O cardápio será mensal e elaborado pela CONTRATADA, no máximo com 30 (trinta) dias de antecedência ao 1º dia de sua execução, garantindo a sua variedade e qualidade e sempre observando os hábitos alimentares dos usuários, submetendo à apreciação da CONTRATANTE, até 30 (trinta) dias antes do mês de vigência. (10 dias para aprovação).
- O cardápio deverá ser aprovado pela nutricionista corporativa e pelo responsável VS para execução.
- Só poderão ser utilizados gêneros aprovados pela CONTRATANTE. Quando algum produto não tiver boa aceitação, deverá ser feito teste de degustação com outras três marcas indicadas pela Contratada. A marca mais apreciada deve ser adotada para uso.
- Serão elaborados de tal forma que, a mesma preparação, não se repetirá no período de 30 (trinta) dias consecutivos, salvo se solicitado ou aprovado pela área de Serviços Administrativos da CONTRATANTE. A elaboração deve estar de acordo com os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT.
- Deverá levar em consideração a tabela per capita e incidências das preparações, constantes do ANEXO I – Escopo Votorantim Siderurgia.
- Os cardápios somente poderão ser alterados, mediante prévia e expressa autorização pela área de Serviços Administrativos da CONTRATANTE. Eventuais alterações estarão sujeitas, incondicionalmente, à oferta de produtos de similares em termos de qualidade e preço.
- Observar na elaboração do cardápio:
 - ⇒ Ter sempre em mãos o cardápio do mês anterior;
 - ⇒ Procurar atingir toda clientela alvo;
 - ⇒ Observar a estação do ano. No inverno oferecer pratos que tragam sensação de calor, já no verão, pratos leves e de fácil digestão;

- ⇒ Diversificar os pratos no cardápio de acordo com os equipamentos disponíveis e oferecer alternativas de preparação com o uso de fornos, diminuindo a incidência de frituras;
 - ⇒ Utilizar receitas padronizadas permitindo que o pregar seja sempre o mesmo, independente do cozinheiro, para manter o padrão de qualidade, rendimento da produção com as porções previamente estabelecidas e um efetivo acompanhamento por parte da nutricionista responsável pelo produto para evitar desperdícios;
 - ⇒ Observar pontos chaves que valorize o cardápio, como cor, variedade, cortes e formas diferenciadas, variedade de texturas (ex.: cremoso, seco, crocante) para evitar monotonia. Utilizar temperos, especiarias e condimentos com moderação, e naturais. Evitar uso de caldos industrializados, pó de alho, etc., mas que deem características e sabor definida ao prato (ex.: orégano, curry, mostarda etc.). Não repetir ingredientes em um mesmo cardápio (ex.: salada de batata e purê de batata);
 - ⇒ Evitar dois molhos similares;
 - ⇒ Variar formas de preparo e cortes (dois ensopados, dois picadinhos, duas iscas etc.);
 - ⇒ Observar rigorosamente a temperatura (produtos quentes e frios);
 - ⇒ Na distribuição, observar a apresentação dos pratos e maneira de ser servido;
 - ⇒ Atenção especial aos cardápios de finais de semana e feriados (seguir o mesmo padrão dos demais dias úteis);
 - ⇒ Apresentar todos os meses, pratos novos perceptíveis pelo usuário;
 - ⇒ Realizar testes de novas receitas (para aprovação) antes de incluir no cardápio;
 - ⇒ Ter um book com todas as receitas, com ingredientes e forma de preparo, objetivando padronização para todos os restaurantes.
-

DIETAS

- Este atendimento é solicitado através de receituário emitido pela Área de Medicina do Trabalho da CONTRATANTE e o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

MARMITAS

- O cardápio do restaurante das Unidades será o mesmo padronizado para as marmitas das áreas industriais.

- Para acondicionar os alimentos serão utilizadas embalagens de alumínio número 09, onde serão disponibilizados arroz, feijão, proteína e guarnição, totalizando em média 800g.
- Em separado serão servidos: torradas (03 fatias) e sal e palito sache embalados em saco, suco encopado, saladas e sobremesas acondicionadas em embalagens descartáveis.
- Quando constar no cardápio salada com maionese, molho tártero, mostarda ou outro molho, esses serão servidos em embalagens individuais (saches) e para as demais saladas, vinagre, azeite e sal (todos em sachê), que são entregues no salão.
- Será utilizado caixas HOT BOX, de propriedade da CONTRATADA, que deverão ser previamente higienizadas.

PREPARAÇÕES COM MASSAS

- A maioria das massas (para lasanha, caneloni e rondelli) poderão ser adquiridas massa seca com ovos, massa fresca ou congelada.
- As preparações de massa, servida como opção de prato principal deverão ter 90g de recheio.

FAROFAS

- As farofas deverão ter 50g de ingredientes (per capita) além da farinha de mandioca ou farinha regional.

PADRÃO DE HIGIENE

- Manter sempre dentro dos padrões de higiene exigidos pela ANVISA, as dependências internas, estoque, câmaras frigoríficas e vestiários, alimentos in natura e alimentos prontos para servir.
- Manter em local visível um mapa com a temperatura (geladeiras e câmaras) diária do recebimento de mercadorias perecíveis, assim como a temperatura dos alimentos que estiverem na distribuição (passthrough, balcões), que serão vistoriados pela CONTRATANTE.
- A CONTRATADA deverá promover a remoção do lixo resultante de suas atividades, de acordo com as normas de tratamento de resíduos da CONTRATANTE, até o local designado pela mesma, que se responsabilizará pelo posterior destino a ser dado ao mesmo.

- O destino final do óleo de cozinha usado é de responsabilidade da CONTRATADA;
- Manter em todas as pias de higienização da área de produção sabonete líquido bactericida, papel toalha e lixeira para papel.
- A CONTRATADA deverá manter em todas as áreas internas e externas aos Restaurantes e Refeitórios, recipientes tampados para acondicionamento de lixo ensacado. O recolhimento interno e externo é por conta da CONTRATADA, com depósito em caçambas apropriadas instaladas no local, que serão retiradas pela CONTRATANTE.
- A CONTRATADA deverá seguir rigorosamente as RDCs 216, 275, 326, a CVS 6.9 SP e as locais e regionais vigentes.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS NÃO ALIMENTARES E ESPECIFICAÇÕES PARA PREPARAÇÃO

- Todos os alimentos deverão ser preparados no próprio dia do consumo, o mais próximo possível do horário de distribuição, de forma a evitar possíveis contaminações alimentares.
- É proibido o reaproveitamento de sobras de alimentos.
- Todos os gêneros alimentícios poderão ser inspecionados pela CONTRATANTE junto ao fornecedor de origem, durante o transporte, armazenagem, cocção ou no momento de ser consumido, podendo ser dado como impróprio, de acordo com o critério de qualidade (normas vigentes).
- As refeições serão preparadas nas áreas de produção da CONTRATADA.
- Os alimentos quentes deverão ser distribuídos aos usuários na temperatura sempre acima de 65º (sessenta e cinco graus centígrados) para evitar a contaminação bacteriológica, conforme mapa controle de temperatura.
- As bebidas (em latas, tipo sucos) deverão ser higienizadas e distribuídas aos usuários na temperatura considerada gelada (pelo menos 2ºC).
- Os produtos industrializados deverão ter embalagem própria.
- Quando da recepção dos gêneros e produtos, a CONTRATADA deverá se incumbir de inspecioná-los com rigor e acondicioná-los em recipientes e locais próprios à sua característica. Produtos não conformes deverão ser recusados e imediatamente comunicado à CONTRATANTE.
- Será de responsabilidade da CONTRATADA, a aquisição, higienização, e manutenção das caixas plásticas de armazenagem.

ANALISE MICROBIOLÓGICA

- Diariamente deverão ser recolhidas amostras de, no mínimo, 200g das preparações servidas, assim como dos insumos in natura envolvidos em cada preparação, que ficarão por 72 horas na câmara frigorífica ou freezer designado para esta finalidade, para eventuais análises bacteriológicas ou bromatológicos, que se fizerem necessários.

- As análises serão efetuadas por laboratório indicado pela CONTRATANTE ou CONTRATADA. Os custos serão por conta da CONTRATADA.
- Em caso de ocorrência de surto de toxinfecção alimentar, a CONTRATADA, além das sanções impostas pela legislação pertinente, incorrerá em multa contratual.
- Para efeito de avaliação dos procedimentos, bimestralmente deverão fazer análise microbiológica dos alimentos, swab de mãos, equipamentos e utensílios.

PESSOAL

- A CONTRATADA deverá manter um quadro de funcionários proporcional a quantidade de refeições servidas;
- Na execução dos serviços ora contratados, somente utilizar funcionários próprios e devidamente capacitados e treinados para o desempenho das suas funções e total controle sobre a qualidade das refeições.
- Executar os serviços dentro de um procedimento competente e cuidadoso e de acordo com os padrões profissionais normalizados.
- Todos os empregados deverão estar devidamente registrados, seguindo a égide das legislações trabalhista e previdenciária e a CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente o PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais) e o PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional).
- Os funcionários deverão se apresentar para o serviço com impecável higiene pessoal (asseados, barbeados, cabelos e unhas aparadas) devidamente uniformizados (utilizando EPIs adequados). Os empregados do setor de produção e manipulação de alimentos deverão estar sempre com os cabelos presos e com touca.
- Será de total e exclusiva responsabilidade da CONTRATADA a remuneração do seu pessoal, bem como encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais, aplicáveis a todos que engajarem na prestação de serviços.
- No Restaurante Industrial, a CONTRATADA deverá manter PREPOSTO, NUTRICIONISTAS, ADMINISTRADOR OU ENCARREGADO, COZINHEIRO LÍDER e TÉCNICO DE SEGURANÇA (conforme legislação, há possibilidade de ser um só técnico para as duas unidades), com comprovada experiência em Empresa de grande porte, de forma que sempre haja um profissional qualificado, respondendo pela execução e qualidade dos serviços durante o horário administrativo. Nos demais horários, a empresa deve manter preposto.
- A CONTRATADA deverá apresentar comprovação de que os profissionais NUTRICIONISTAS estão inscritos e regularizados junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) de cada região onde a CONTRATADA estiver atuando.
- A manutenção de profissional em situação irregular implicará em multa contratual.
- TREINAMENTO - Levando-se em consideração que ao contratar um serviço se contrata um serviço já capacitado, e que esta capacitação é um diferencial do prestador de serviço, a CONTRATADA deverá constar apenas o treinamentos legais

de segurança, que dependendo de análise corporativa, poderão inclusive ser realizados in loco pela CONTRATANTE, sendo que demais treinamentos serão pagos pela CONTRATANTE apenas quando efetuados sob demanda e de comum acordo, sendo que as partes avaliarão a necessidade e os prestadores de serviço comprovarão a sua realização (exemplo: Exigências para certificações, introdução de novas tecnologias, etc.).

- A CONTRATADA deverá apresentar e cumprir cronograma anual de treinamento específico de cada cargo, bem como apresentar a lista de frequência. Em caso de descumprimento dos treinamentos acordados, esses poderão ser providenciados pela CONTRATANTE e levados a débito da CONTRATADA.
- Os equipamentos de proteção individual (EPIs) serão de uso obrigatório, sendo o ônus por conta da CONTRATADA. A falta destes em serviço dará a CONTRATANTE o direito de retirar o empregado da Área de trabalho. Na reincidência, caberá multa de 5% (cinco por cento) do valor da fatura.

Frituras - uso de mangote de tecido em ambos os braços e avental de PVC.

Higienização / limpeza - bota plástica, avental de PVC, protetor auricular, luva de borracha e óculos de segurança para limpeza de coifas.

Cortes - luva de malha de aço na mão de apoio.

Trabalho no fogão – avental antichamas e sapato de segurança.

Câmara - capote com capuz, luva, calça e bota.

Apoio quente - luva de amianto.

Setor máquina de lavar – avental de PVC, protetor auricular, luva de borracha e botas plásticas.

Distribuição de refeições na Unidade - máscara de fuga, filtro contra gases e vapores orgânicos, pochete para a máscara, óculos de segurança, protetor auricular, sapato de segurança, capacete com carneira.

Somente remeter à CONTRATANTE pessoal coberto por apólice(s) de seguros contra acidentes de trabalho, doenças, invalidez e morte.

- Fica a CONTRATADA responsável por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que verificadas em dependências da CONTRATANTE.
- A CONTRATADA deverá ceder 2 conjuntos de uniformes novos semestralmente, por empregado.
- Deverá manter seu pessoal devidamente uniformizado, trocando-os diariamente e sempre que for exigido pela CONTRATANTE.
- O uso do uniforme será restrito às dependências do Restaurante. Sempre que houver necessidade do empregado transitar para fora do ambiente operacional, deverá colocar um sobretudo ao retornar, deverá providenciar a troca do uniforme.

- A CONTRATADA deverá comprovar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, através de carteira de trabalho e/ou recibos de pagamento, que seus empregados estão sendo remunerados de acordo com a proposta bem como o cumprimento de toda a legislação Trabalhista pertinente.
 - A CONTRATADA obriga-se a exigir de seus empregados e colocar à disposição da CONTRATANTE, cópia dos exames médicos de admissão, bem como exames periódicos posteriores.
- A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo e a seu exclusivo critério requerer dos empregados da CONTRATADA, exames médicos por pessoal de sua escolha, arcando a CONTRATANTE com as despesas daí resultantes.
- Fica a CONTRATADA responsável por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução dos serviços contratados.
- O acesso de empregados da CONTRATADA, está condicionado ao porte e apresentação do crachá nas portarias de controle.
- A CONTRATADA fica obrigada a comunicar de imediato o desligamento ou afastamento de seus empregados, para efeito de baixa no sistema de controle da CONTRATANTE. Não o fazendo responderá pelas consequências que desse ato advir (uso indevido do crachá). A não devolução do crachá do empregado desligado resultará em multa de 0,5% do valor da fatura mensal.
- Se o empregado possuir chave de rede e acesso a sistemas a CONTRATADA deve solicitar cancelamento imediatamente após o desligamento.
- A CONTRATADA cabe diligenciar no sentido de que seus empregados cumpram rigorosamente os horários estabelecidos e se mantenham nas dependências da CONTRATANTE devidamente uniformizados e identificados por crachás, devendo, ainda, substituí-los nos casos de faltas, ausência legal ou férias, de maneira a não prejudicar o bom andamento e a boa execução dos serviços, sem que caiba qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- A CONTRATADA deverá substituir, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, os empregados que, a critério da CONTRATANTE, não preencham as condições exigíveis para o desempenho dos serviços pertinentes.
- A CONTRATADA deverá oferecer aos seus empregados condições adequadas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cumprindo as exigências da legislação sanitária, as diretrizes das NR's pertinentes (Portaria 3.214), bem acatar todas as recomendações e rotinas determinadas pelo Serviço de Segurança e Medicina do Trabalho da CONTRATANTE.
- Em caso de força maior (ex: greve de transporte coletivo e etc.) a CONTRATADA arcará com as despesas de condução, hospedagens etc.

MANUTENÇÃO E REPOSIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Todos os equipamentos necessários ao bom andamento dos serviços são fornecidos pela CONTRATANTE,

- Manutenção de utensílios e instalações prediais.

A CONTRATADA deverá manter os equipamentos, utensílios e instalações prediais dentro das mais perfeitas condições de higiene e limpeza.

A CONTRATADA não poderá transferir utensílios de um local para outro, nem fazer empréstimos a terceiros, sem expressa autorização da CONTRATANTE.

A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios serão de responsabilidade da CONTRATADA. Deverá manter um contrato com empresa especializada que fará visitas preventivas mensais e corretivas sempre que necessário.

A manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais serão de responsabilidade da CONTRATANTE, salvo manutenções advindas de mau uso e / ou má conservação.

A CONTRATADA deverá comunicar imediatamente à CONTRATANTE, qualquer irregularidade percebida no funcionamento dos equipamentos.

- Utensílios

A CONTRATADA deverá manter o enxoval de salão (garfo, faca, colher, pratos, cumbuca e bandejas) em número igual ou superior ao almoço e mensalmente fazer o inventário e completar o número, caso necessário.

INDICADORES DE DESEMPENHO

A prestação dos Serviços, objeto deste escopo, será avaliada mediante a utilização dos indicadores de desempenho constantes do anexo SLA's.

DOCUMENTAÇÃO

- Os serviços de alimentação e o transporte de refeições contratados devem obrigatoriamente atender as seguintes legislações:
- Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002;
- Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/09/2004;
- Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura;
- Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 - Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos (item 24 – Transporte)
- Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1.997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação Para Estabelecimento Produtor e/ Industrializadores de Alimentos.
- Portaria CVS-15, de 7.11.91 – Orientações sobre veículos para transporte de refeições.
- Orientações da NR-31 e NR-24
- Demais legislações pertinentes
- Registro como pessoa jurídica, na forma da lei;
- Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do Ministério da Fazenda;
- Alvará de localização e funcionamento (+ Alvará de operação concedido pela Vigilância Sanitária e alvarás de licença de veículos utilizados no serviço de transporte);
- Comprovante de entrega da última Relação Anual de Informações Sociais – RAIS devida;
- Certidão Negativa de Débito – CND ou Certidão Positiva de Débitos com efeito Negativo – CPD-EN, da Previdência Social;
- Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
- Contrato Social atualizado, com capital social considerado, pela contratante, compatível com a execução do serviço;
- Registros de trabalho de empregados envolvidos diretamente na prestação de serviços (nutricionistas, auxiliares, cozinheiros, motoristas, administradores);
- No caso dos profissionais com habilitação necessária como motoristas, administradores e nutricionistas, a CONTRATADA deverá apresentar os devidos comprovantes de formação e habilitação da profissão.
- Outros documentos obrigatórios durante a vigência do contrato.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- Preparar as refeições de acordo com o cardápio aprovado pela CONTRATANTE, bem como todas as demais obrigações decorrentes das atividades, conforme descritas nas especificações técnicas.
- A CONTRATADA deverá disponibilizar na saída do restaurante um painel eletrônico de satisfação e disponibilizar relatório até o quinto dia útil do mês subsequente ao medido.
- Contratar todos os serviços complementares à perfeita operação do contrato, junto a fornecedor credenciado.
- A CONTRATADA deverá providenciar junto aos órgãos de saúde pública, do meio ambiente, bombeiros e demais, os alvarás exigidos por lei - Alvará de Saúde Pública e Licença de Localização e Funcionamento - bem como a Caderneta de Controle Sanitário, além de toda e qualquer providência necessária para a perfeita execução da atividade objeto deste contrato (inclusive Normas da ANVISA e PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador), apresentando cópia à CONTRATANTE, sempre que solicitado.
- Emitir faturas e/ou documentos de cobrança decorrentes do Contrato em conformidade com as instruções acordadas entre as partes.
- Responsabilizar-se pela conservação e correta utilização de todos os equipamentos e materiais que a CONTRATANTE eventualmente colocar à sua disposição para a realização dos serviços.
- Responsabilizar-se, única e exclusivamente, pela obtenção de toda a documentação legal necessária para a prestação dos Serviços.
- Cumprir a legislação sobre segurança, higiene e medicina do trabalho, bem como as normas internas da CONTRATANTE visando a proteção do pessoal e dos equipamentos de ambas as Partes.
- Cumprir toda a legislação ambiental e todas as normas internas da CONTRATANTE, bem como as diretrizes sobre resíduos, prevenção e controle de contaminantes, danos ambientais, procedimentos operacionais e ambientais.
- Manter constantemente limpas e desimpedidas as áreas recebidas da CONTRATANTE para a prestação dos Serviços, permitindo o livre acesso dos profissionais desta, quando necessário.
- Garantir o acesso da CONTRATANTE aos locais onde se realizam os Serviços, e onde qualquer componente do seu patrimônio sob a guarda da CONTRATADA, estiver armazenado.
- A CONTRATADA declara conhecer toda a legislação vigente aplicável ao presente Contrato, cabendo-lhe total e exclusiva responsabilidade pelo seu integral atendimento, com ênfase nas áreas constitucional, tributária, ambiental, civil, previdenciária e trabalhista.
- A CONTRATADA deverá arcar com todos os custos e despesas que a CONTRATANTE tiver decorrentes de:
 - ⇒ Reconhecimento judicial de vínculo empregatício dos empregados da CONTRATADA e/ou das empresas excepcionalmente por ela subcontratadas, na forma abaixo;

- ⇒ Reconhecimento judicial de solidariedade e/ou responsabilidade subsidiária da CONTRATANTE, no cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, cíveis, ambientais, de segurança e medicina do trabalho e/ou de acidentes do trabalho, tanto de empregados da CONTRATADA como dos empregados das empresas por ela excepcionalmente subcontratadas;
 - ⇒ Indenização à CONTRATANTE e/ou a terceiros em consequência de eventuais danos e/ou prejuízos causados pela CONTRATADA, por seus sócios, prepostos, empregados e/ou consultores e/ou pelas empresas por ela subcontratadas, na execução deste Contrato;
 - ⇒ Qualquer importância paga e/ou despesas em decorrência de questão judicial e/ou administrativa acerca da responsabilidade subsidiária e/ou solidariedade fiscal da CONTRATANTE.
- Manter limpas as áreas externas de acesso ao restaurante.
 - Resto Ingesta - Deverá monitorar diariamente, através de pesagem, os desperdícios de bandejas dos usuários, cujos resultados deverão ser informados através de quadro específico e em local apropriado (devolução de bandeja). Quando os resultados atingirem valores acima da meta determinada pela CONTRATANTE, deverá realizar campanhas de conscientização para voltar a atingi-la. A CONTRATADA deverá manter uma balança no local.
 - Controle de Sobras Limpas: A Contratada deverá monitorar diariamente, através de pesagem, as sobras limpas resultantes das preparações (principalmente almoço e jantar), cujos resultados deverão ser informados diariamente (através de planilha) ao gestor do contrato via e-mail ou fax. Deverá manter arquivados estes dados para possíveis estudos futuros.
 - A CONTRATADA deverá coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos em todos os serviços do restaurante (200 gr de cada um) e armazená-los por 72 horas a uma temperatura entre 0º e 4º C., em sacos plásticos apropriados, devidamente identificados e acondicionados em local exclusivo, separados de todos os outros produtos.
 - A CONTRATADA fica obrigada a manter sistema de controle preventivo sobre as condições higiênico-sanitárias do processo de preparo das refeições, através da realização de análises microbiológicas periódicas (bimestrais) e sistemáticas sobre os utensílios, manipuladores, superfícies, equipamentos e produtos alimentícios, apresentando os resultados à CONTRATANTE. No caso de alimentos os resultados deverão estar de acordo com a resolução da Anvisa RDC nº. 12/01 - Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
 - Limpeza interna das instalações do refeitório, móveis, utensílios e equipamentos, com criterioso padrão de qualidade, segurança utilização de produto de higiene e sanitização indicado para cada finalidade.
 - O controle de pragas das instalações será de responsabilidade da CONTRATADA.
 - Em caso de ocorrência de distúrbios gastrointestinais e/ou intoxicações alimentares de qualquer espécie nos consumidores das refeições preparadas pela CONTRATADA, por motivos não imputáveis à CONTRATANTE, desde que fique devidamente comprovado a exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, através de análises microbiológicas feitas em entidades (ou laboratórios) reconhecidas, podendo a CONTRATANTE a seu critério aplicar a penalidade prevista no contrato.

- A CONTRATADA deverá também arcar com custos e despesas incorridos a fim de sanar as consequências daí advindas, inclusive aquelas relativas à elaboração de laudos técnicos, caso necessários, sem prejuízo da responsabilização por todo e qualquer prejuízo decorrentes de sua conduta.
- Recolhimento de materiais contaminantes, conforme norma interna da CONTRATANTE, na área externa do restaurante.
- A CONTRATADA deverá manter o Manual de Boas práticas no local, assim como os Procedimentos Operacionais Padrão, inclusive de segurança e monitorados mensalmente pela CONTRATANTE.
- A CONTRATADA deverá preparar seus produtos com o foco em Segurança Alimentar, sob os critérios das Boas Práticas de Fabricação e do APPCC (Análise de Processos de Pontos Críticos de Controle) e deverá manter o Manual de Boas Práticas no local, inclusive de Segurança, que deverão ser monitorados mensalmente. Este monitoramento poderá ser fiscalizado pela CONTRATANTE.
- Registrar toda solicitação de serviços (elétrica, hidráulica, transporte extra, etc...) nos sistemas da CONTRATANTE, bem como acompanhar sua execução.
- Arcar com as despesas de telefone, cópias e material de expediente.
- Arcar com todas as despesas de descartáveis e materiais de limpeza utilizados na área dos restaurantes (sacos de lixo, papel toalha, papel higiênico, etc.)
- Arcar com as despesas e contratação de gás GLP e/ou vapor, inclusive em períodos de parada geral.
- Substituir utensílios no final da vida útil, sempre que necessário.
- Substituir equipamentos no final da vida útil quando a manutenção preventiva não foi feito da forma correta, sem empresa especializada, poucas visitas periódicas, troca de peças ineficientes ou por mal uso do equipamento.
- Toda a identificação visual no restaurante é responsabilidade da CONTRATADA (ex: jogo americano, decoração e enfeite de mesa, quadros, etc.).
- Fazer uma repaginação do refeitório no mínimo a cada três anos.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- Fornecer a energia elétrica e/ou óleo diesel, água potável, para a execução dos serviços, onde o refeitório for da CONTRATANTE.
- A limpeza e análise de potabilidade de caixas d'água será feita pela CONTRATANTE, cabendo a CONTRATADA ser responsável pelos controles, programação e acompanhamento, aonde o refeitório for da CONTRATANTE.
- Possuir áreas necessárias para as atividades de estocagem, preparação e fornecimento de alimentação em condições compatíveis com as exigidas pelas autoridades sanitárias, trabalhistas e de segurança.
- Disponibilizar de instalações adequadas, em conformidade com a legislação trabalhista em vigor, com a finalidade de permitir ao pessoal utilizá-las para vestiário, higiene e guarda de vestuário e objetos pessoais.

- Manter todas as áreas a serem utilizados pela CONTRATADA na prestação dos serviços ora contratados, sem ônus para esta, em bom estado de conservação e funcionamento.
- Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA de acordo com a planilha de custo pré-aprovada pela área de Suprimentos
- Disponibilizar para a CONTRATADA todas as informações necessárias para a execução dos Serviços.
- Quando necessário e justificadamente aprovado pela CONTRATADA, assegurar o acesso dos técnicos dos equipamentos, permitindo o ingresso de veículos nas Instalações da CONTRATANTE.
- Facultar à CONTRATADA o acesso a máquinas, acessórios, materiais, dispositivos e outros equipamentos necessários à prestação dos Serviços aqui pactuados, desde que disponíveis, sem quaisquer ônus ou despesas para esta.
- Manter auditorias periódicas de controle para garantir que os serviços contratados estão sendo efetivamente cumpridos.

FORMA DE PAGAMENTO

PREÇO E REAJUSTE

- Na gestão por Custo unitário fixo o pagamento será feito mensalmente, mediante valor unitário das refeições informado na Planilha de Preços negociada entre as partes, multiplicado pela quantidade de refeição apurada pelo sistema de alimentação no período, a qual deve ser conferida diariamente pela CONTRATADA.
- A quantidade de refeições servidas no refeitório da CONTRATANTE será apurada nos coletores de dados (catraca/codin) e para os demais itens através do formulário "Requisição de Alimentação", ambos fornecidos pela CONTRATANTE.
- Não serão aceitas compensações ou reembolsos de qualquer natureza, além dos valores pactuados.
- Será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA o risco de imprevisão de encargos financeiros deste Contrato, o qual declara conhecer e ter considerado ao apresentar o preço de seus Serviços.
- A CONTRATADA declara, ainda, conhecer e assumir a responsabilidade por todas as dificuldades eventuais ou extraordinárias, existentes e previstas, necessárias à execução dos Serviços.
- No caso de ocorrer comprovado desequilíbrio econômico-financeiro deste Contrato, as Partes poderão discutir e renegociar novos preços, desde que não seja para recompor margem de lucros.
- Nos termos da legislação em vigor, os preços serão fixos e irreajustáveis pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses. As partes adotam como índice de reajuste, a variação do índice acumulado do IPCA.

- O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE em 30 (trinta) dias corridos da data de recebimento da fatura, desde que esta seja entregue até 10 (DEZ) dias antes de seu vencimento.
- As faturas deverão ser remetidas pela CONTRATADA para o endereço da CONTRATANTE, conforme já informado.
- Os pagamentos serão feitos por meio de depósito em conta corrente da CONTRATADA, cujo número e estabelecimento bancário serão informados por esta à CONTRATANTE.
- Os pagamentos serão efetuados na praça de Curitiba-PR, podendo a CONTRATANTE, no entanto, designar outro local para o pagamento das faturas, desde que notifique a CONTRATADA, por escrito, do novo local que por ela vier a ser designado.
- Faturas emitidas com erros, rasuras ou em desacordo com os termos deste Instrumento serão restituídas à CONTRATADA para uma correta reemissão, e não serão aceitos acertos e/ou ressalvas no corpo das faturas. O prazo para pagamento passará a ser contado a partir da data da reapresentação da fatura correta, sem que incida, nesse intervalo, qualquer reajustamento ou acréscimo sobre o valor faturado.
- A CONTRATANTE se reserva o direito de atrasar o pagamento para a próxima data de pagamento caso haja atraso na entrega da fatura pela CONTRATADA.
- A CONTRATADA renuncia ao que lhe faculta o artigo 20, da Lei nº. 5.474/68, sendo-lhe vedada, dessa forma, a extração de duplicata da fatura emitida em decorrência dos Serviços objeto deste Contrato, não lhe sendo, ademais, permitido, em hipótese alguma, o desconto de títulos com bancos, empresas de “factoring” e/ou repasse de direitos em favor de terceiros
- Ocorrendo controvérsia quanto a valores faturados, a CONTRATANTE se reserva o direito de pagar a parte incontroversa e deixar o restante na dependência do esclarecimento da parte controvertida.
- Dos pagamentos devidos à CONTRATADA poderá a CONTRATANTE descontar eventuais débitos, desde que tenham sido apresentados por escrito, com uma antecedência de 15 (quinze) dias e sem a manifestação contrária da CONTRATADA.

TRIBUTOS E ENCARGOS

- O preço fixado pela CONTRATADA deverá incluir todos os tributos, diretos ou indiretos, devidos em razão da execução dos Serviços, bem como todos os custos diretos e indiretos e despesas necessárias à sua realização, inclusive mão-de-obra direta e indireta, serviços auxiliares, materiais e componentes.
- Qualquer alteração nas alíquotas dos Tributos devidos, bem como a criação de novos impostos, taxas, encargos diretos e encargos outros de qualquer espécie, alterações na legislação e outros eventos, que incidam direta ou indiretamente sobre os serviços, e que venham a ocorrer durante o período entre a data de início de vigência do Contrato e a data do respectivo faturamento, poderão ser repassados à CONTRATANTE, mediante prévia negociação entre as partes.
- Todos os tributos e contribuições devidos em decorrência direta ou indireta do presente Contrato serão da exclusiva responsabilidade da CONTRATADA. A

CONTRATANTE, quando fonte retentora, descontará e recolherá, nos prazos da lei, dos pagamentos que efetuar, todos os tributos e contribuições a que estiver obrigada a reter em virtude da legislação ou convênios em vigor, o que, desde já, fica autorizado pela CONTRATADA

INCIDÊNCIAS FISCAIS, TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS

- A CONTRATADA será considerada, para todos os efeitos, como única empregadora de todos aqueles que engajar na prestação dos Serviços, cabendo-lhe total e exclusiva responsabilidade pela remuneração, condução e coordenação, além do atendimento a toda a legislação aplicável, em especial no que concerne à acidentes do trabalho, segurança e medicina do trabalho.
- A CONTRATADA manterá a CONTRATANTE a salvo de qualquer reclamação trabalhista, fiscal ou previdenciária decorrente de não cumprimento da legislação trabalhista, não recolhimento e/ou não pagamento dos encargos devidos pela CONTRATADA ou quanto à responsabilidade subsidiária e à solidariedade da CONTRATANTE em relação a obrigações trabalhistas, fiscais e/ou previdenciárias da CONTRATADA.
- A CONTRATADA executará os serviços utilizando exclusivamente pessoal próprio, cabendo-lhe total e exclusiva responsabilidade pela relação de emprego, pela remuneração, encargos trabalhistas, sociais e previdenciários incidentes sobre os pagamentos a todos quantos engajar na execução dos serviços, bem como por acidentes de trabalho.
- Periodicamente quando julgar necessário, ou nas épocas das Auditorias, os gestores dos contratos poderão solicitar as Cópias das Guias de Recolhimentos do ISS, ICMS, PIS, COFINS, IPI, IRPJ, CSSL, se devidos, dos meses anteriores ao da prestação do serviço.

CONFIDENCIALIDADE

A CONTRATADA se obriga a tratar como matéria sigilosa todas as informações comerciais, *know how*, dados do processo industrial e outros a que tenha acesso, e se obriga a deles não se utilizar, nem deixar que qualquer pessoa não autorizada deles tome conhecimento ou deles se utilize.

A CONTRATADA e os membros de sua equipe não poderão, sob qualquer circunstância, antes, durante ou depois do término dos Serviços ora contratados, fornecer informações a terceiros a respeito das atividades e dos negócios da CONTRATANTE, ainda que não relacionados ao presente Contrato, sem a prévia autorização, por escrito, da CONTRATANTE.

São considerados como membros da equipe da CONTRATADA, para efeitos deste Contrato, seus sócios, prepostos, empregados, consultores e/ou eventuais subcontratados.

Deverá a CONTRATADA submeter os membros de sua equipe que tenham acesso às informações a obrigações de confidencialidade e uso restrito não menos severas do que aquelas previstas neste Contrato, permanecendo a CONTRATADA responsável por tais membros.

A CONTRATADA não poderá tornar públicos pormenores técnicos e comerciais relacionados a este Contrato, a seu objeto e às atividades da CONTRATANTE, e tampouco poderá fazer qualquer menção ao nome da CONTRATANTE, publicar fotografias ou fazer propaganda envolvendo os Serviços, sem a prévia autorização, por escrito, da CONTRATANTE.

O descumprimento da obrigação de confidencialidade por parte da CONTRATADA ou de empresa por ela eventualmente subcontratada ensejará a responsabilização da CONTRATADA pelas perdas e danos, materiais ou morais, porventura causados à CONTRATANTE.

A obrigação de confidencialidade permanecerá em vigor pelo prazo de 5 (cinco) anos após o encerramento deste Contrato.

MULTA MORATÓRIA

- Durante a vigência do Contrato, caso a CONTRATADA não cumpra qualquer de suas obrigações contratuais, ficará obrigada a pagar à CONTRATANTE uma multa no valor de 5% (cinco por cento) sobre a média do faturamento dos últimos 3 (três) meses, por item descumprido, até o máximo de 10% (dez por cento) da média mensal, até que a CONTRATADA restabeleça o cumprimento de suas obrigações contratuais.
- Caso seja possível corrigir o vício verificado, a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA acerca da ocorrência e concedendo-lhe o prazo de 10 dias para que tome as providências cabíveis.
- Após este prazo se as providências não forem consideradas satisfatórias pela CONTRATANTE, poderá esta aplicar a referida multa.

- O pagamento da multa fixada não impedirá que a CONTRATANTE considere o contrato rescindido e que pleiteie indenização suplementar por perdas e danos nos termos do art. 416, parágrafo único do Código Civil vigente.

DANOS OU PREJUÍZOS

- A CONTRATADA responderá por todos os danos, pessoais e materiais, de qualquer natureza, inclusive penal, diretos ou indiretos, que os seus empregados, prepostos ou subcontratados, na prática dos Serviços objeto deste Contrato, venham a causar à própria CONTRATADA, à CONTRATANTE ou a terceiros, por culpa ou dolo, não sendo esta responsabilidade excluída ou reduzida face à alegação de eventual fiscalização ou acompanhamento da execução dos Serviços pela CONTRATANTE, reservando-se a CONTRATANTE o direito de descontar, de quaisquer créditos da CONTRATADA, a importância necessária ao resarcimento de tais danos e/ou prejuízos.
- A CONTRATADA será responsável, também, pela restituição, a qualquer tempo, à CONTRATANTE, de custas, despesas, multas e honorários advocatícios que porventura a CONTRATANTE seja obrigada a pagar em decorrência dos danos pessoais ou à propriedade causados pela CONTRATADA ou por membros de sua equipe e empresa eventualmente por ela subcontratada, em decorrência do cumprimento deste Contrato.
- Em nenhuma circunstância a CONTRATADA será responsável perante a CONTRATANTE por perda de produção, perda de lucro ou lucro previsto, relativamente a pleitos que se refiram ao período de vigência do contrato.

DOCUMENTAÇÃO QUE FAZEM PARTE DESTA CONCORRÊNCIA

ANEXO I – Escopo e Padrão de Incidência

ANEXO III –Relação de Equipamentos

ANEXO IV –Responsabilidades das Partes

ANEXO V – SLAs e Penalidades

ANEXO VI – Volumetria

ANEXO VII – Termo de Compromisso

ANEXO VIII – Manual da Contratada

Padrão de Incidência

DESJEJUM 02				
PRODUTO	Incidência mensal	CLASSIFICAÇÃO	Incidência alimentar / Preparação	Percapta in natura, limpo
DESJEJUM	30	Pão: francês (50 g), careca (70 g)	5 x por semana c/ margarina de 1ª linha com 80% de lipídios 1 x por semana c/ presunto e mussarela (50g) 1 x por semana c/ queijo minas (70g)	O serviço é porcionado e o cliente de três opções escolhe duas para compor seu desjejum
	30	Complemento	2 x por semana pão de queijo (100g) 2 x por semana rosca (100g) 3 x por semana bolo (california, cenoura, laranja, chocolate, coco, etc) (50g)	
	30	fruta da época (120g)	Ex: banana, mamão, maçã, etc.	
	30	café, leite longa vida e achocolatado com açúcar ou adoçante		self service
OU O CLIENTE PODE OPTAR PELO:				
DESJEJUM SAÚDE	30	Pão de forma integral diet	5 x por semana c/ margarina de 1ª linha com 80% de lipídios 1 x por semana c/ presunto e mussarela (50g) 1 x por semana c/ queijo minas (70g)	02 fatias 01 porção self service
	30	Fruta da época (120g)		
	30	café, leite desnatado longa vida e achocolatado diet e adoçante		
A CONTRATADA DEVE MANTER PROFISSIONAL COZINHEIRO EM TODOS OS TURNOS (ALMOÇO, JANTAR E CEIA) E É PROIBIDO FICAR SOMENTE UM FUNCIONÁRIO TRABALHANDO SOZINHO NO TURNO POR NORMAS DE SEGURANÇA. A CONTRATADA DEVE MANTER PROFISSIONAL NUTRICIONISTA EM TODOS OS REFEITÓRIOS (OBSERVANDO AS EXIGÊNCIAS DO CRN) DISPONIBILIZAR NO MÍNIMO DUAS LINHAS COMPLETAS PARA ATENDIMENTO, E MAIS LINHAS NO CASO DE NECESSIDADE. A DISTRIBUIÇÃO DEVE SER RÁPIDA PARA EVITAR GRANDES FILAS. TER NO MÍNIMO UMA PESSOA PARA SERVIR OS PÃES E COMPLEMENTOS E OUTRA PARA MANUTENÇÃO DA LIMPEZA DO SALÃO. TER À DISPOSIÇÃO AÇÚCAR E ADOÇANTE PARA OS FUNCIONÁRIOS SE SERVIREM OFERECER PARA O FUNCIONÁRIO (QUANDO APRESENTAR PRESCRIÇÃO MÉDICA) PRODUTOS ESPECÍFICOS PARA DETERMINADA PATOLOGIA: LEITE DE SOJA, PRODUTOS SEM GLUTEN O QUADRO DE FUNCIONÁRIOS APRESENTADO PODERÁ SER ALTERADO CONFORME NECESSIDADE DO LOCAL SEM AJUSTE NO PREÇO DOS SERVIÇOS.				

REFEIÇÃO - PADRÃO 01

PRODUTO	Incidência mensal	CLASSIFICAÇÃO	Incidência alimentar / Preparação	PREPARAÇÃO	Percapta in natura, limpo
SALADAS "2 tipos por dia"	26	Legumes / leguminosas / grãos, com a incidência mínima de:	Ex: cenoura; beterraba; chuchu; batata doce; abóbora madura; abóbora japonesa; abobrinha; pepino; cebola; tomates; vagem; nabo; beringela; quiabo; jiló; grão de bico; soja; lentilha; feijão fradinho; ervilha conserva; milho conserva; fruta; tabule; composta.	natural, cozido	livre
	30	folhas	Ex: alface; alface crespa, repolho; repolho roxo; acelga; escarola ou almeirão, agrião; salada verde.	natural, cozido	
	4	maionese	Ex: salpicão; legumes; batata; moda da casa	cozido, temperado	
ARROZ	30	branco MDX	70/30	cozido	livre
	0	c / preparação		cozido	
FEIJÃO	30	preto ou carioca		cozido	livre
FAROFÁ	30	farinha mandioca temperada	c/ manteiga, cebola e alho.	refogado, temperado	livre
	30	c/ preparação		refogado, temperado	
TORRADA & PÃO	15	temperada		torrada	livre
	15	s/ tempero		torrada	
	0	pão francês de 30 g		assado	
MOLHOS & OUTROS	30	molho caseiro de salada: à campanha, de limão, italiano, de ervas, etc.		natural	livre
	30	óleo composto		natural	
	30	vinagre		natural	
	30	molho de pinhata		natural	
PRODUTO	Incidência mensal	CLASSIFICAÇÃO	Incidência alimentar / Preparação	PREPARAÇÃO	Percapta pronto para servir
25 CARNES BOVINAS	10	coxão mole / patinho		frito, grelhado, cozido	120g
	3	carne moída		frito, grelhado	120g
	2	almondegas		assado, cozido	120g
	4	coxão duro		assado, cozido	120g
	2	croquette de carne		assado, cozido	120g
	1	cupim		assado, cozido	250g
	1	costela		cozido, frito	140g
	2	paleta		assado	120g
06 CARNES SUINAS	2	pernil			
	1	bisteca		grelhado, frito	250g
	3	copa lombo		grelhado, frito	120g
10 AVES	2	coxa e sobrecoxa		assado, frito	200 g
	2	steak de frango		assado, frito	120g
	2	filezinho de frango		grelhado, frito	120g
	4	croquette de frango			
03 VICERAS	1	língua		cozida	150 g
	2	figado		frito, grelhado	120 g
01 DOBRADINHA	1	Dobradinha completa com feijão branco, legumes, e 140 g de proteíco percápta, assim distribuído	bucbo costela suina salgada palo línguica calabresa	cozida cozida cozida cozida	50 g 40 g 20 g 30 g
	4	embutidos (línguica) suíno, bovino		assado, grelhado, frito	100 g
	3	hambúrguer bovino / frango		grelhado, frito	2 und
	4	salsicha / salsichão		assado, cozido	03 un por pessoa
PRODUTO	Incidência mensal	CLASSIFICAÇÃO	Incidência alimentar / Preparação	PREPARAÇÃO	Percapta pronto para servir
01 FEijoada	Servir 02 vezes por mês, somente nos meses de abril a setembro, em substituição a 2 carnes suínas naqueles meses	Feijoada completa com 300 g de proteíco percápta, assim distribuído	carne seca (charque) jongo suíno salgado costelinha suína salgada ou defumada peito pé de porco salgado rabinho de porco salgado peito bovino fresco línguica calabresa orelha suína salgada bacon	cozida	30 g 30 g 30 g 20 g 20 g 20 g 20 g 10 g 10 g 10 g
OPÇÃO PROTÉICA	30 (à pedido)	ovo		frito, omelete, mexido	02 und.
GUARANIÇÃO	15	legumes / verduras	Ex: batatas; cenoura; chuchu; batata salsa; alpim; abóbora madura; abóbora japonesa; inhame; berinjela; couve flor; brócolis; couve manteiga; fruta (banana ou abacaxi); jardineiras.	cozida	livre
	15	a base de massas	Ex: macarrão (espaguete, talharim, penne ou parafuso); farofa rica; nhoque; polenta, torta ou sufié.	cozida, assada	livre
SOBREMESA	15	fruta	Ex: banana, melancia, melão, mamão, maçã, abacaxi, laranja, salada de frutas, frutas da época como manga, tangerina, etc..	fatiada, inteira	120 g (sem contar com a casca)
	15	doces	Ex: pudim, flan, doce em pasta e individual, roambole, pavê, gelatina,etc.	porcionado	01 copo de 110g
LÍQUIDOS	30	Refresco em pó		1 sabor diário	livre
	30	água filtrada (bebêdouro)		natural	
PRODUTO	Incidência mensal	CLASSIFICAÇÃO	Incidência alimentar / Preparação	PREPARAÇÃO	Percapta pronto para servir
PRATO LIGHT I	pré-marcado	3 tipos de frutas (safrá/nobre)	1 fruta do dia	fatiada, inteira	120 a 150 g cada (sem contar com a casca)
			1 fruta (melancia, mamão, banana)		
			1 fruta nobre da época (uva, mamão papai, goiaba, maçã, pêra, morango, manga, pokan, kiwi, caqui, pêssego)		
			filé de frango ou filé de peixe ou bife bovino		120 g
					livre
LANCHE	30	suco refresqueira		livre	self service
	30	pão de hambúrguer			60 a 70 g
SUBSTITUTO A	30	com frios (queijo mussarela + presunto - 50g) OU carne (bovino ou ave 60g) + alface + tomate (opcional)			50 g
	30	fruta inteira da época			já descrito
REFEIÇÃO	30	barra de cereal			25 g
	30	Obs: todos os lanches são acompanhados de sache de maionese, catchup, mostarda			3 und
LANCHE EXTRA	30	Pão francês + margarina 80% de lipídio			01 und 50 g
	30	Bolo ou biscoito			01 pd 50 g
	30	Fruta da época			und 150 g
OUTROS:	30	suco caixa ou achocolatado			01 cx 200 ml

A CONTRATADA DEVE MANTER PROFISSIONAL COZINHEIRO EM TODOS OS TURNOS (ALMOÇO, JANTAR E CEIA) E É PROIBIDO FICAR SOMENTE UM FUNCIONÁRIO TRABALHANDO SOZINHO NO TURNO POR NORMAS DE SEGURANÇA.

A CONTRATADA DEVE MANTER PROFISSIONAL NUTRICIONISTA EM TODOS OS REFEITÓRIOS (OBSERVANDO AS EXIGÊNCIAS DO CFN e CRN)

DISPONIBILIZAR NO BALCÃO DE ATENDIMENTO A OPÇÃO DE MEIA PORÇÃO DO PRATO PROTEICO PARA QUE O USUÁRIO POSSA SE SERVIR DAS DUAS OPÇÕES. LEMBRANDO QUE NENHUM ALIMENTO PODERÁ FICAR EM TEMPERATURA AMBIENTE, DEVEM ESTAR DISPOSTOS EM BALCÕES QUENTE OU FRIOS CONFORME NATUREZA DO PRATO.

OFERECER TODOS OS DESCARTÁVEIS NECESSARIOS PARA A REFEIÇÃO E SAL E PALITO DEVEM SER SACHE

DISPONIBILIZAR ATENDIMENTO PARA DIETAS MEDIANTE COM PRESCRIÇÃO DO MÉDICO OU NUTRICIONISTA, SEM NENHUM CUSTO ADICIONAL.

A REFEIÇÃO QUANDO NECESSITAR SER TRANSPORTADA EM MARMITEX, A RESPONSABILIDADE DA EMBALAGEM É DA PROPONENTE.

TER NA SAÍDA DO REFEITÓRIO CAFÉ ADOCADO E SEM AÇÚCAR (COM ADOCANTE) PARA OS FUNCIONÁRIOS SE SERVIREM À VONTADE

NO PERÍODO DE QUARESMA E OBRIGATÓRIO SERVIR PEIXE TODA SEXTA-FEIRA

O QUADRO DE FUNCIONÁRIOS PODERÁ SER ALTERADO CONFORME QUANTIDADE DE REFEIÇÃO, RESPEITANDO UMA PRODUTIVIDADE 1/35.

LANCHES					
PRODUTO	Incidência mensal	CLASSIFICAÇÃO	Incidência alimentar / Preparação	PREPARAÇÃO	Percapta pronto para servir
SUBSTITUTO A	30	Suco refresqueira			self service
	30	Pão de hambúrguer			60 a 70 g
	30	com frios (queijo mussarela + presunto - 50g) OU carne (bovino ou ave 60g) + alface + tomate (opcional)			50 g
	30	fruta inteira da época			já descrito
	30	barra de cereal			25 g
	30	Obs. todos os lanches são acompanhados de sache de maionese, catchup, mostarda			3 unid
REFEIÇÃO	30	Pão francês + margarina 80% de lipídio			01 und 50 g
	30	Bolo ou biscoito			01 pd 50 g
	30	Fruta da época			und 150 g
	30	suco caixa ou achocolatado			01 cx 200 ml
OBS.	OS LANCHES DEVERÃO SER ELABORADOS O MAIS PRÓXIMO POSSÍVEL DA ENTREGA, RESPEITANDO TEMPERATURAS QUENTE/FRIO DEVERÃO ESTAR DENTRO DE SACOLAS PLÁSTICAS RECICLADO INFORMANDO A DATA DA FABRICAÇÃO E VALIDADE				

COFFEES						
PRODUTO		COMPOSIÇÃO		PER CAPITA		
COFFEE BREAK Tipo 1	reuniões longas	Refrigerante pet de 1ª linha normal e diet (coca-cola, guaraná kuat/antartica/bhrama, pepsi, fanta, seven-up, outros similares)		300 ml		
		Suco natural		300 ml		
		Café (com açúcar e sem açúcar - adoçante) ou chá ou achocolatado.		50 ml		
		mini-sanduíche com pasta diversas, clube laza, croissant, pão de queijo, bolo, torta, pizza, rocambole salgado ou doce, biscoito salgado ou doce, coxinha, risole, empadinha, quibe, bolinha de queijo, folhados, croquete, pastel assado, outros salgadinhos.		8 und (sabores à escolher)		
COFFEE BREAK Tipo 2	reuniões média duração	Suco concentrado		400 ml		
		Café		70 ml		
COFFEE BREAK Tipo 3	reuniões rápidas	mini-sanduíche com pasta diversas, clube laza, croissant, pão de queijo, bolo, torta, pizza, rocambole salgado ou doce, biscoito salgado ou doce, coxinha, risole, empadinha, quibe, bolinha de queijo, folhados, croquete, pastel assado, outros salgadinhos.		4 und (sabores à escolher)		
		Café ou chá		100 ml		
COFFEE BREAK Tipo 4	reuniões especiais	Biscoito doce ou salgado		10 und		
		Á montar conforme necessidade (montagem do preço é feito conforme composição e diretamente com o cliente)				
CONSIDERAÇÕES						
O COFFEE BREAK DEVE SER SOLICITADO COM ANTECEDÊNCIA DE 01 DIA, PORÉM A PRESTADORA DEVE TER PRODUTOS CONGELADOS NA CASA PARA PODER ATENDER CASOS EMERGENCIAS.						
A MATERIAL E A LOUÇA UTILIZADA É DE RESPONSABILIDADE DO PRESTADOR. PODE EVENTUALMENTE SER OFERECIDO EM DESCARTÁVEIS NO CASO DE SOLICITAÇÃO DO CLIENTE.						
O COFFEE BREAK SERÁ ENTREGUE NO REFEITÓRIO PARA O SOLICITANTE LEVAR A ARRUMAR NO LOCAL						
OFERECER AÇÚCAR E ADOCANTE PARA O CLIENTE						

ANEXO II – PREÇOS UNITÁRIOS DOS SERVIÇOS

itens	valores unitários	
refeição	R\$	8,70
desjejum	R\$	3,85
lanche substituto a refeição	R\$	7,49
lanche extra	R\$	3,35
café litro	R\$	1,80
leite litro	R\$	2,77
suco litro	R\$	1,10
coffee break 1	R\$	7,92
coffee break 2	R\$	5,26
coffee break 3	R\$	4,20

Verifica!

ANEXO III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Item	Descrição	TEM NA COZINHA	Condições de uso	VS
1	AMACIADOR BIFES SIEMSEM 1/3 CV 220V MONOFÁSICO REFERÊNCIA 03022.8 MEDINDO EXTERNAMENTE 406X185X365 MM DE ALTURA	1	OK	X
4	BALANÇA PLATAFORMA MECÂNICA SIEMSEN CAPACIDADE 20KG	1	OK	X
5	BANCADA DE INOX CENTRAL COM 01 CUBA E TORNEIRA	1	OK	X
7	BEBEDOURO INOX BEGEL TIPO PRESSÃO	1	ok	X
9	CALDEIRÃO A GÁS/VAPOR 100 LTS 3,3 KG/H GLP	1	Necessita de manutenção	X
10	CARRO EM AÇO INOX COM 02 PLANOS EQUIPADO COM 1 CJ RODÍZIOS 4" PLACA, 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS	1	manutenção na roda	X
11	CARRO P/ DETRITOS em aço inox	1	ok	X
12	CARRO P/ LAVAGEM CEREAIS EQUIPADO COM 1 CJ RODÍZIO 4" PLACA, 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS	1	ok	X
13	CHAPA A GÁS	1	Necessita de manutenção	X
14	COIFA EM AÇO INOX na area de cocção. Não tem filtros.	2	Necessita de manutenção	X
15	SISTEMA DE EXAUSTÃO	1	necessita de compra de 1 motor em 1 dos ductos precisa de filtro	X
16	DESCASCADOR DE LEGUMES COM 01 CAIXA DE DECANTAÇÃO	1	necessita de trocar lixa	X
17	ESTANTE LISA DE MADEIRA C/ 02 PLANOS para area de estoque.	5	pintura em tinta epox	X
18	ESTANTE LISA DE FERRO 04 PLANOS	2	necessitando de pintura	X
21	FOGÃO A GÁS DE CENTRO 04 QUEIMADORES COM 4 PÉS	2	necessitando de manutenção	X
23	FORNO ELÉTRICO 02 CÂMARAS	1	manutenção	X
29	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 06 LTS	1	OK	X

30	LIXEIRA COMUM CINZA	1	necessita de troca	X
31	LIXEIRA COMUM VERMELHA		necessita de troca	X
32	MESA DE APOIO RETANGULAR (no salão)	2	OK	X
33	MESA DE APOIO QUADRADA, 02 PLANOS, DE FERRO	1	necessita de pintura	X
36	MESA COM 06 LUGARES, BANCOS FIXOS	15	antigo	X
37	PAINEL ELETRONICO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO	1	OK	X
38	PLACA DE POLIETILENO BRANCO	3	OK	X
39	RECIPIENTE DE LIXO PARA COPOS DESCARTÁVEIS	1	necessita de troca	X
40	REFRESQUEIRA 02 BOJOS IBBL	1	OK	X
42	REFRIGERADOR HORIZONTAL 08 PORTAS	1	Necessita de manutenção, mas talvez não fique bom	X
43	FREEZER HORIZONTAL 02 PORTAS	1	necessita de pintura	X
44	FREEZER HORIZONTAL 02 PORTAS	4	OK	X

ANEXO IV – RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Resumo de responsabilidades - Unidade Florestal

Item	Responsabilidade
Disponibilização das áreas de estocagem, preparação e fornecimento de alimentação de acordo com as condições exigidas pelas autoridades sanitárias, trabalhistas e de segurança, inclusive aprovação do projeto arquitetônico junto aos órgãos competentes	Votorantim
Obtenção dos registros e alvarás exigidos pelos órgãos de saúde pública e do meio ambiente, inclusive a Caderneta de Controle Sanitário	CONTRATADA
Manutenção predial e das instalações de água, gás, esgotos, energia elétrica, etc.	Votorantim
Disponibilização de vestiário e armários para guarda de objetos pessoais	CONTRATADA
Limpeza do vestiário (mão-de-obra e materiais)	CONTRATADA
Reposição, manutenção e/ou substituição ...	
- dos equipamentos	Votorantim
- dos utensílios de mesa (bandejas, louças, talheres) em número no mínimo igual ao volume de refeições no almoço.	CONTRATADA
- dos utensílios de cozinha (cubas, pegadores, conchas, etc)	CONTRATADA
- do enxoval p/ coffee break (xícaras, copos, bandejas, travessas, talheres, etc) para 30 pessoas	CONTRATADA
Abastecimento do restaurante (alimentos, descartáveis, etc.)	CONTRATADA
Manutenção (preventiva e corretiva) dos equipamentos	CONTRATADA
Limpeza das coifas e dutos de exaustão	CONTRATADA
Substituição dos equipamentos ao final de sua vida útil	Votorantim
Despesas com	
- gás (Bateria com 5 botijões de P190 kg, com pit stop)	CONTRATADA
- água e energia elétrica	Votorantim
- infra-estrutura de rede/microinformática	Votorantim
- controle de pragas	CONTRATADA
- ligações telefônicas - ramal	Votorantim
- ligações telefônicas externas	CONTRATADA
- fotocópias	CONTRATADA
- material de expediente	CONTRATADA
- uniformes, EPI's, etc.	CONTRATADA
- controle de qualidade das refeições e análises microbiológicas bimestral	CONTRATADA
Limpeza do restaurante (mão-de-obra e materiais)	CONTRATADA
Limpeza das caixas de gordura	CONTRATADA
Limpeza das caixas d'água e análises microbiológicas	Votorantim
Remoção do lixo até o ponto de coleta dentro da unidade	CONTRATADA
Retirada do lixo da unidade e sua disposição final	Votorantim
Despesas com transporte de funcionários	CONTRATADA
Transporte interno das refeições	CONTRATADA
Hot Box para transporte das refeições	CONTRATADA
Máquinas de suco	CONTRATADA
Propriedade...	
Móveis para o escritório do refeitório	CONTRATADA
Computador e impressora	CONTRATADA
Talheres	CONTRATADA
bandejas	CONTRATADA
cubas	CONTRATADA
pegadores e conchas	CONTRATADA
bandejas e travessas	CONTRATADA
Balcões de distribuição com acessórios necessários p atendimento	CONTRATADA
Equipamentos	Votorantim

ANEXO V – SLAs
SLA'S (SERVICE LEVEL AGREEMENT)

Item	Indicador	Frequência Medição	SLA			Observações sobre a forma de medição
			1º ano	2º ano	3º ano	
1	Painel Eletônico de satisfação dos usuários	Diária	85%	85%	85%	Medição Painel eletrônico
2	Índice de participação na pesquisa de satisfação de usuários	Diária	60%	60%	60%	Medido em relação a quantidade de refeições servidas
3	Resto Ingesta	Diária	20	20 gr	20 gr	Medição em balança por média diária
4	Controle de Sobras Limpas	Diária	30	30	25	Medição em balança por média diária
5	Inventário dos utensílios	Mensal	número igual do almoço	número igual do almoço	número igual do almoço	Contagem manual e fazer compra mensal dos utensílios
6	Auditória	Quadrimestral	85%	85%	85%	Regularidades como higiene, armazenagem, conformidades
7	Registro das manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos	Mensal				Enviar documentação (scanner) para gestor do contrato
8	Resultados das análises microbiológicas dos alimentos, utensílios, equipamentos e manipulador com plano de ação efetivo	Semestral e sempre que tiver suspeita de DTA				Realizado por empresa especializada aprovada pela CONTRATADA
9	Pesquisa via internet ou não com Comitê de Alimentação	Trimestral	80%	85%	85%	Aplicado pela VS. PRESTADOR deve elaborar plano de ação efetivo a cada não conformidade
10	Pesquisa escrita com comensais	Semestral	80%	85%	85%	Atingir participação mínima de 85% dos funcionários da VS. PRESTADOR deve elaborar plano de ação efetivo a cada não conformidade
11	Taxa de frequência de acidentes	Mensal	0	0	0	Número de acidentes dentro do ambiente do restaurante e Cumprir o estabelecido no Anexo VII - Classificação de acidentes, incidente e de potencial de gravidade - PD-VM-HSMQ-001
13	Cardápio	Mensal	85%	90%	90%	Itens avaliados: entrega no prazo, cumprimento do escopo e criatividade.

Penalidades para SLA's 1 a 10

1a. Ocorrência	Advertência e preparação de plano de ação por parte do fornecedor. Plano de ação deve ser apresentado e aprovado pela Votorantim
2a. Ocorrência consecutiva	Penalidade conforme previsto na clausula 13.2 do contrato de fornecimento de refeições

Penalidades para SLA's 11

< ou = 1 / ano	OK
> 1 < 5 / ano	Advertência e preparação de plano de ação por parte do fornecedor. Plano de ação deve ser apresentado e aprovado pela Votorantim
> 5 / ano	Penalidade conforme previsto na clausula 13.2 do contrato de fornecimento de refeições
> 10 / ano	Rescisão contratual facultativa à CONTRATANTE

ANEXO VI – VOLUMETRIA

VOLUMETRIA ATUAL - PODE VARIAR CONFORME PRODUÇÃO LOCAL
Não garantimos volumetria mínima

Unidade Fazenda Bom Sucesso / REFEITÓRIO CENTRAL								MÉDIA MENSAL APROXIMADA	
SERVIÇOS	HORÁRIO	NÚMERO DE REFEIÇÕES							
		VS	Transportada	VS	Transportada	VS	Transportada		
		Quantidade média	Quantidade média	Quantidade diária	Quantidade diária	Quantidade diária	Quantidade diária	SERVIÇOS	
		semanal	semanal	no SABADO	no SABADO	no DOMINGO	no DOMINGO		
Desjejum	5:00 às 8:00 / 6h às 7h (final de semana)	110	80	50	60	50	60	4.680	
Almoço	11:00 às 13:00 / 12 as 13 (final de semana)	120	155 (UPC) + 70 marmita	30	110 (UPC) + 20	30	70	7.940	
Jantar	18:00 às 19:00	50	17	15	20	15	20	1.620	
Ceia				0	0	0	0	0	
Lanche Extra	6:40h 10h (UPC) 18h(central)		30 + 70 + 30		30 + 70 + 30	0	30 + 70 + 30	3.900	
Suco litro	na parte da manhã junto c marmita		15 l + 15 l		0			660	
Leite litro	6:40h	0	12 l	0	0	0	0	264	
Coffe Break								à pedido	
Café litro	5:30 às 8:00 - 12:30 às 13h - 19h	35 l - 2 l - 3 l		14 litros		08 litros		888	

Ocorre pedido de marmitex durante às refeições

COMPOSIÇÃO DO MARMITEX

Marmitex quente (no hotbox) numero	8
Composição: ARROZ, FEIJÃO, CARNE, GUARNIÇÃO, FAROFA	
Pote descartável (no hotbox com gelo reciclado)	200 ml
Composição: SALADAS	
Bebida: Refresco garrafa térmica	400 ml por pessoa
Sobremesa: 01 fruta (nobre ou não) inteira ou doce industrializado	

 Votorantim Siderurgia	VOTORANTIM SIDERURGIA	Código	DD-VSBM-HSMQ-009
	Documento de Dados	Revisão	1.0 (09/04/09)
	TÍTULO: TERMO DE COMPROMISSO	Área	Segurança do Trabalho
		Páginas	1/10

 Votorantim Siderurgia	TERMO DE COMPROMISSO
--	-----------------------------

O presente TERMO DE COMPROMISSO é parte integrante do CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS e estabelece normas básicas de segurança a serem cumpridas pela CONTRATADA, elaboradas com base na legislação vigente e nas normas internas de Saúde, Segurança e Meio-Ambiente e DHO, as quais a CONTRATADA se obriga expressamente a observar os seguintes:

1. Obrigações legais e internas

- 1.1 Cumprir fielmente as exigências legais no âmbito Federal, Estadual e Municipal, além dos regulamentos e instruções concernentes à Saúde, Segurança e Meio Ambiente vigentes as normas internas da CONTRATANTE existentes bem como outras que vierem a ser criadas visando a proteção da saúde e integridade física dos trabalhadores, do meio ambiente e das instalações.
- 1.2 As exigências a que se obriga a CONTRATADA principal estendem-se na sua totalidade às SUBCONTRATADAS, cabendo à aquela a responsabilidade sobre esta
- 1.3 Considerar o grau de risco 4 (quatro) para todas as atividades contratadas na usina risco 3 (três) para as filiais.
- 1.4 O número de empregados a ser considerado para aplicação do quadro II da NR-4 será o somatório do número de empregados da CONTRATADA e das SUB-CONTRATADAS.
- 1.5 Empresas cujo o enquadramento do quadro II da NR-4, dispensar a necessidade de profissionais, mas que estejam executando serviços relacionados aos riscos críticos, com 20 funcionários ou mais deverão ter um técnico de segurança com registro do Ministério do Trabalho e Emprego.
- 1.6 Empresas com menos de 20 funcionários e que executem serviços relacionados aos riscos críticos deverão designar pessoa(s) com conhecimento das normas de segurança para acompanhar permanentemente as atividades.
- 1.7 Apresentar-se ao setor de Segurança do Trabalho para retirada de cópia do Manual de SSMA, antes do início das atividades.
- 1.8 Todos os funcionários deverão passar por Palestra de Integração, a ser agendada junto ao setor de Segurança do Trabalho.
- 1.9 Aplicar imediatamente ou em prazo acordado com a Contratante (S.B.M.) as recomendações decorrentes das inspeções realizadas sob pena de suspensão dos trabalhos e multas contratuais.
- 1.10 Manter um diário de obra (livro ata) onde serão registradas as ocorrências relativas à acidentes no decorrer dos trabalhos ou problemas relacionados à Segurança, Saúde e Meio Ambiente.
- 1.11 Garantir e comprovar por escrito que seus funcionários são qualificados para desempenhar suas atividades objeto do contrato. Principal atenção quanto aos eletricistas, cuja empresa

Elaborador: Carlos Henrique de
O. Dias

Sigilo:
Uso interno ao negócio

Aprovador:
Murillo Vieira Filho

 Votorantim Siderurgia	VOTORANTIM SIDERURGIA	Código	DD-VSBM-HSMQ-009
	Documento de Dados	Revisão	1.0 (09/04/09)
	TÍTULO: TERMO DE COMPROMISSO	Área	Segurança do Trabalho
		Páginas	3/10

Medicina	(atividades com 20 funcionários ou mais e com um dos riscos críticos envolvidos na atividade).			
	Preenchimento de PPT (Permissão para trabalho).		X	X
	Ficha de Controle de Patrimônio	X	X	X
	Cópia do Programa de Proteção Respiratória (quando aplicável).		X	X
	Cópia do Programa de Controle Auditivo (quando aplicável).		X	X
	Cópia do ASO.	X	X	X
	Cópia do PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional).		X	X
	Lista de Resíduos que deverão ser gerados durante a execução dos serviços contratados.		X	X
	Cópia de Licença ambiental (quando aplicável).		X	X
	FISPQ em arquivo eletrônico		X	X
Meio-Ambiente	Lista de produtos químicos utilizados.		X	X
	Cópia do Contrato Social caso o trabalhador seja sócio proprietário da empresa contratada e a fim de confirmar se o serviço contratado faz parte dos objetivos da empresa contratada.		X	X
	Comprovante do endereço do estabelecimento ou sede do fornecedor contratado.		X	X
	Comprovação de registro do(s) empregado(s) que estiverem trabalhando dentro das instalações da VM, através da cópia da CPTS (folhas 1 e 2), do contrato de trabalho, contrato de experiência e ficha de registro autenticada.		X	X
	Consulta de nada consta no SERASA.		X	X
DHO	Certidões Negativas de Débito junto aos órgãos Federais, Estaduais e Municipais (FGTS, INSS, ISS).		X	X
	Cópia autenticada do Cartão do CNPJ e Inscrição Estadual.		X	X
	Cópia do Pro Labore (quando aplicável)		X	X

2.2 Apresentar as seguintes documentações, mensalmente, durante a prestação da atividade:

Junto à Segurança do Trabalho:

- Mensalmente deverá ser entregue formulário de Informações estatísticas até o último dia útil do mês.

Elaborador: Carlos Henrique de
O. Dias

Sigilo:
Uso interno ao negócio

Aprovador:
Murillo Vieira Filho

 Votorantim Siderurgia	VOTORANTIM SIDERURGIA	Código	DD-VSBM-HSMQ-009
	Documento de Dados	Revisão	1.0 (09/04/09)
	TÍTULO: TERMO DE COMPROMISSO	Área	Segurança do Trabalho
		Páginas	5/10

3.5 Dar ciência a todos os seus funcionários lotados no interior da CONTRATANTE do TERMO DE COMPROMISSO ora assinado bem como do "Manual de SSMAQ para Prestadores de Serviço" e exigir seu cumprimento.

3.6 Fornecer e manter os registros de entrega aos seus funcionários dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI's, em perfeitas condições de uso, na quantidade necessária e instruí-los sobre o uso correto conforme dispõe a NR-6.

3.7 Todos os EPI's fornecidos deverão possuir o Certificado de Aprovação - C.A., emitido pela Secretaria da Segurança e Saúde no Trabalho – SSST e seu prazo de validade deverá ser rigorosamente observado pela CONTRATADA, não se admitindo o uso por parte de seus funcionários de EPI's com C. A. Vencido.

3.8 Executar e manter a sinalização adequada e a proteção dos locais em que estiver realizando os serviços através de placas, avisos, telas de isolamento, tapumes etc. Priorizar o uso de barreiras duras quando houver risco de acidentes. Não será permitida sinalização confeccionada em papel.

3.9 No caso de acidentes encaminhar o colaborador para o atendimento médico na CONTRATANTE e comunicar imediatamente a Segurança do Trabalho (ramais 9767 ou 9845). Deverá ser encaminhada uma cópia da CAT para a Segurança do Trabalho.

3.10 Realizar a investigação e apuração dos acidentes e quase-acidentes que porventura venham a ocorrer nas dependências da CONTRATANTE apresentando Relatório de Apuração de Acidentes e Quase-acidentes conforme Padrão PG-VM-HSMQ-004, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas.

- Referido relatório deverá conter no mínimo as seguintes informações:
- Descrição detalhada da ocorrência;
- Local preciso;
- Dados relativos à pessoa accidentada;
- Causas prováveis
- Providências tomadas para evitar a reincidência da ocorrência.

3.11 Comunicar imediatamente a SSMA (Saúde, Segurança e Meio-Ambiente) através dos ramais 9845, 9767 e 9840 a ocorrência de incêndio e quase acidente.

3.12 Aplicar imediatamente ou em prazo estipulado as recomendações decorrentes das inspeções quanto as irregularidades apontadas, sob pena de suspensão do trabalho. Esta suspensão não exime a CONTRATADA das suas obrigações e penalidades contratuais referentes à prazos e multas.

3.13 Registrar em livro próprio as ocorrências relativas a prevenção de acidentes.

3.14 A empresa deverá ter conhecimento das regras de Ouro e da gestão de consequências relacionadas a aplicação destas regras (PG-VM-DHO-018).

3.15 A empresa contratada está autorizada a executar apenas os serviços que foram contratados sendo que qualquer serviço extraordinário solicitado pelas áreas somente poderá ser executado se tiver uma negociação prévia da área de Suprimentos.

Elaborador: Carlos Henrique de
O. Dias

Sígilo:
Uso interno ao negócio

Aprovador:
Murillo Vieira Filho

 Votorantim Siderurgia	VOTORANTIM SIDERURGIA	Código	DD-VSBM-HSMQ-009
	Documento de Dados	Revisão	1.0 (09/04/09)
	TÍTULO: TERMO DE COMPROMISSO	Área	Segurança do Trabalho
		Páginas	7/10

São obrigatórios os seguintes treinamentos específicos, os quais deverão ser comprovados através da apresentação de certificado por órgão competente:

Função	Treinamento
Eletricista	Curso básico para eletricistas. Curso SEP para eletricistas.
Soldador / Maçariqueiro	Treinamento em oxi-corte.
Motorista	Treinamento em direção defensiva. Habilitação.
Operador de munck	Treinamento em operação de munck
Operador de processo (vasos de pressão)	Operador de processo (vasos de pressão).
Todas as funções	Treinamento na utilização de EPI's.
Todas as funções	7s
Cipistas	Treinamento CIPA.

Atividade	Treinamento
Espaço confinado	Treinamento em espaço confinado NR 33
Transporte de produtos perigosos	MOPP – Movimentação de produtos perigosos.
Trabalho em altura	Treinamento de trabalho em altura.

3.31 EPI's obrigatórios:

São obrigatórios os seguintes EPI's (Equipamentos de proteção Individual):

Função	EPI
Todas as funções	Capacete plástico. Óculos de segurança. Protetor auricular. Botina com biqueira e palmilha de aço.
Marteleteiro	Perneira de raspa Avental de raspa com manga Protetor tipo concha e Plug Máscara respiratória contra poeira. Botina com biqueira de aço Luvas de proteção contra alta tensão e luvas de vaqueta
Eletricista	Capuz de segurança tipo balaclava, com uma, duas ou três camadas, confeccionado com tecido malha indura antichamas RIB KNIT 6,25 OZ, um ou dois orifícios, podendo ou não conter reforços auriculares, com ou sem abertura na região da boca e nariz. Ref.: balaclava. Luva de segurança cor laranja, confeccionada em tecido de meta aramida tecido com gramatura de 1020 g/m ² (classe 4) material resistente às chamas, apresenta com punho 30 cm de comprimento e com forração interna. Luva de segurança confeccionada em tecido indura ultra SOFT 0 7 OZ (88% algodão e 12% fibra de alta

Elaborador: Carlos Henrique de
O. Dias

Sígilo:
Uso interno ao negócio

Aprovador:
Murillo Vieira Filho

 Votorantim Siderurgia	VOTORANTIM SIDERURGIA	Código	DD-VSBM-HSMQ-009
	Documento de Dados	Revisão	1.0 (09/04/09)
	TÍTULO: TERMO DE COMPROMISSO	Área	Segurança do Trabalho
		Páginas	10/10

Trabalho a quente e gases pressurizados (soldadores e maçariqueiros)	Audiometria, glicemia em jejum, espirometria, RX, EEG e clínico.
Trabalho em altura (atividades que envolvam utilização de equipamento de prevenção de quedas - cinto de segurança tipo pára-quedista, linha de vida, travas-quadas, mini-stop, etc. Trabalho em telhado, andaime, plataforma móvel, escadas tipo-marinheiro (> 5m) e etc)	Audiometria, glicemia em jejum, otoneurológico, oftamológico, EEC, ECG e clínico.

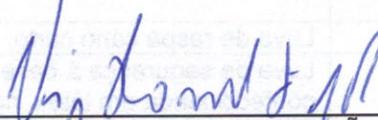
- 3.28 Quando do término do contrato, a contratante bloqueará as faturas em aberto e somente as liberará após a quitação total das obrigações trabalhistas e previdenciárias pela contratada.
- 3.29 Toda atividade que envolver monitoramento ambiental, tais como monitoramento de calor, oxigênio, explosividade etc, requer da empresas que se enquadrem nas classes 2 e 3, a propriedade de equipamento, bem como, de profissional habilitado a realizar tais medições.
- 3.24 Demais orientações da Votorantim Siderurgica deverão ser cumpridos, conforme padrões vigentes da empresa.

4. Das penalidades

- 4.1 O descumprimento dos termos deste compromisso implicará na aplicação da multa e sanções previstas em contrato.

Vazante, 01 de Setembro de 2013

VHF REFEIÇÕES LTDA-ME
CNPJ. 16750145/0001-40



VHF REFEIÇÕES LTDA

(com carimbo)

Este documento foi assinado digitalmente. Para verificar a validade, acesse o link: www.votorantimsiderurgia.com.br/validador

Elaborador: Carlos Henrique de O. Dias	Sigilo: Uso interno ao negócio	Aprovador: Murillo Vieira Filho
--	-----------------------------------	------------------------------------

 Votorantim Siderurgia	VOTORANTIM SIDERURGIA Manual	Código	Manual-VSBR-GSS-004
		Revisão	2.0 (mai/10)
	Título: MANUAL DE CONTRATADAS – REQUISITOS DE COTAÇÃO	Área	Segurança do Trabalho
		Páginas	1/7

1 – OBJETIVO

A Votorantim Siderurgia estabelece, neste manual, os requisitos de cotação de SSMA (Saúde, Segurança e Meio-Ambiente) que deverão ser considerados na planilha de custos dos serviços prestados por terceira, aqui denominada CONTRATADA, que vier a exercer atividades nas suas instalações.

Por ocasião do envio do pedido de cotação, este Manual deverá ser enviado pelo responsável pela contratação, às empresas participantes do processo de concorrência. O cumprimento dos requisitos deste Manual se estende da mesma forma, no que couber, às empresas subcontratadas.

2 – APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se às Unidades do Sul Fluminense da Votorantim Siderurgia S/A.

3 – DEFINIÇÃO

Requisitos de cotação: Trata-se dos requisitos que deverão ser considerados, quando aplicável, no momento da cotação, condicionantes para a execução da atividade na VS.

4 – PROCEDIMENTO

4.1 Instalações

Item	Discriminação
Canteiro de obra	Deverão ser dimensionados de acordo com a NR-18 .
Isolamento de áreas	Deverão ser realizadas com tela de isolamento em todo perímetro do local da obra. As atividades que exigirem interface com a produção deverão ser isoladas com tapumes de madeira .
Placas de sinalização	Condições de risco (Ex. Homens trabalhando acima, abaixo, projeção, proibições, advertência etc) deverão ser sinalizadas por placas de chapa galvanizada , medida A4.
Armazenamento de cilindros de gases pressurizados	Deverão ocorrer dentro de gaiolas , separadas (distância mínima de 6 metros) para os cilindros de gás (GLP, acetileno etc) e cilindros de Oxigênio, local identificado com sinalização de risco (Diamante de Hommel) e Ficha de Emergência no modelo VS. Deverão dispor de correntes para amarração dos cilindros e sinalização de risco . Deverão dispor de extintor de incêndio em local próximo.
Armazenamento de substâncias químicas	Deverão ocorrer em armário próprio , exclusivo para este tipo de produto, dotado de sistema de contenção e identificado com sinalização de risco (Diamante de Hommel) . Também deverá ser provido kit de emergência compatível com o tipo de produto, Ficha de Emergência no modelo VS e Tabela de Incompatibilidade.
Local de manuseio de substâncias químicas	Deverão possuir piso impermeável , sistema de contenção temporária para pequenos volumes (bandeja, ou outro), sinalização de risco (Diamante de Hommel) e ficha de emergência .

Elaborador:
Carlos Henrique de O. Dias

Sigilo:
Uso interno ao negócio

Aprovador:
Antonio Castro Diz Filho

Tambores com substâncias químicas	Deverão possuir sistema de bomba ou torneira apropriado para esvaziá-los. Deverão ser providos de bandejamento em área abaixo , para contenção de pequenos vazamentos.
Materiais de consumo (areia, pedra, cimento, cal etc).	Deverão ser contidos dentro de baias apropriadas , e deverá apresentar o cadastro técnico federal do Ibama e Licença Ambiental para extrair areia e pedra.
Tubos, cantoneiras e vergalhões	Deverão ser contidos sobre cavaletes apropriados .
Resíduos (Não Perigoso)	Deverão ser descartados em coletores apropriados, sinalizados por cor padrão de descarte de resíduos. Ex. Azul para papel, vermelho para plástico etc.
Resíduos (Perigoso)	Deverão ser descartados em tambores homologados pelo Inmetro, sinalizados por cor padrão (laranja) com tampa removível, e deverá ser utilizado um tambor <u>separado</u> para cada tipo de resíduo perigoso. Ex: serragem contaminada, trapo contaminado, bossa de tinta, etc.
Armazenamento de materiais	Deverão em compartimentos adequados e sinalizados .
Instalações sanitárias	Deverá disponibilizar banheiros químicos nos canteiros de obras.
Instalações sanitárias	Deverá disponibilizar bebedouros nos canteiros de obras.

4.2 Máquinas e equipamentos

Item	Discriminação
Ferramentas manuais	Deverão ser mantidas em caixas de ferramentas ou carrinhos . Ferramentas de fabricação própria deverão ser dotadas de desenho e aprovação técnica .
Ferramentas eletro-portáteis	Deverão ser dotadas de duplo isolamento e acopladas à painel intermediário dotado de DR (diferencial residual).
Conjuntos de oxi-corte	O acendimento deverá ser feito com isqueiro apropriado . Deverão portar extintor de pó químico seco 2 kgs, válvulas corta-chama junto as saídas dos reguladores de pressão dos cilindros de gás e de oxigênio e na chegada das mangueiras à caneta do maçarico, mangueiras apropriadas (pressão de trabalho, validade etc) e amarradas por braçadeiras, sinalização de risco (Diamante de Hommel) e ficha de emergência anexa ao conjunto.
Carrinho de solda	Deverão ser dotados de biombo para isolamento da atividade (mitigar exposição da luminância).
Veículos leves e pesados	Deverão ser dotados de alarme de ré e veículos de carroceria deverão ser dotados de escada de acesso .
Escadas	Deverão ultrapassar em 1 metro o ponto de realização de atividade ou de acesso, apresentar os três últimos degraus pintados em vermelho (aos quais serão proibido o uso), dotadas de sapatas e sistema de amarração .
Andaimes	Deverão ser providos de tábuas de madeira seca em boas condições, espessura mínima de 30mm , dotadas de escada e sistema de travas-quadras (mini-stop) .
Cadeiras suspensas	Deverão ser usadas em conjunto com sistema trava-queda independente ao sistema de sustentação da cadeira. Os cabos de aço e cordas deverão ser providos de protetores contra quina viva.
Espaço confinado	Deverão disponibilizar aparelhos de multi-gás para liberação de área e monitoramento permanente de pelo menos 1 funcionário que estiver trabalhando no espaço confinado. Disponibilizar também iluminação contra risco de explosão, apitos e rádio de comunicação .
Sistemas de içamento manual	Deverão ser providos de sistema de polia com auto-travamento e corda dotada de gancho com trava .
Equipamentos de monitoramento ambiental	Dispõe de equipamentos de monitoramento ambiental (gás, oxigênio, calor etc) que se fizerem necessários.
Qualquer ferramenta ou equipamento	Deverá ser dotado de dispositivo de identificação de modo a possibilitar o rastreamento de inspeções etc.

4.3 Capacitação de pessoas

Item	Discriminação
Eleticistas	Devem comprovar treinamento em: Curso básico de eletricistas e Curso SEP para eletricistas (ambos previstos na NR-10).
Maçariqueiro	Devem comprovar treinamento em: Operação de oxi-corte .
Motoristas	Devem comprovar treinamento em: Direção defensiva , além de fazer comprovação da habilitação.
Operador de caminhão munck	Devem comprovar treinamento em: Operação em caminhão munck .
Cipistas	Devem comprovar treinamento em: CIPA (atendimento à NR-5).
Operador de vasos de pressão	Devem comprovar treinamento em: Operação de vasos de pressão
Executantes de atividade em espaço confinado	Devem comprovar treinamento em: Treinamento de entrantes em espaço confinado e Treinamento de supervisores de entrada (ambos previstos na NR-33). Portar a carteirinha de autorização para trabalho em Espaço Confinado, assinada pelo médico do PCMSO.
Executantes de trabalho em altura	Devem comprovar treinamento em: Trabalho em altura . Portar a carteirinha de autorização para trabalho em Altura, assinada pelo médico do PCMSO.
Motorista de veículos de transporte de produtos perigoso	Devem comprovar treinamento em: MOPP – Movimentação de produtos perigosos .
Todas as funções	Devem comprovar treinamento em: Utilização e conservação de EPI's .
Montadores de andaimes	Devem comprovar treinamento em: Montagem de andaimes .

4.4 Exames médicos complementares

Item	Discriminação
Usuários de proteção respiratória	Deverão realizar e apresentar comprovantes dos seguintes exames: Audiometria, glicemia, espirometria, RX, EEG, ECG e exame clínico .
Trabalhadores em espaço confinado	Deverão realizar e apresentar comprovantes dos seguintes exames: Audiometria, glicemia, espirometria, RX de tórax, Oftalmológico, EEG, ECG, grupo sanguíneo, Fator RH e exame clínico .
Trabalhadores envolvidos em trabalhos quentes e gases pressurizados	Deverão realizar e apresentar comprovantes dos seguintes exames: Audiometria, glicemia, espirometria, RX de tórax, Oftalmológico, EEG e exame clínico .
Trabalhadores envolvidos em trabalho em altura	Deverão realizar e apresentar comprovantes dos seguintes exames: Audiometria, glicemia, Oftalmológico, EEG, ECG, grupo sanguíneo, Fator RH e exame clínico .
Trabalhadores envolvidos em trabalho com radiação ionizante	Deverão realizar e apresentar comprovantes dos seguintes exames: Audiometria, glicemia, espirometria, RX, EEG, ECG e exame clínico .
Trabalho envolvendo substâncias perigosas	Deverão realizar e apresentar comprovantes dos seguintes exames: Espirometria, RX de tórax e Oftalmológico .
Trabalho envolvendo veículos leves, pesados, equipamentos móveis e cargas suspensas:	Deverão realizar e apresentar comprovantes dos seguintes exames: Audiometria, glicemia, espirometria, Oftalmológico, EEG, ECG, grupo sanguíneo, Fator RH e exame clínico .

4.5 Equipamentos de proteção individual

Item	Discriminação
Todas as funções	Deverão estar providos de no mínimo, os seguintes EPI's básicos:

	capacete plástico com jugular, óculos de segurança, protetor auricular com cordão e botina com biqueira de aço.
Marteleteiros	Deverão, além dos EPI's básicos, de estar providos de: perneira de raspa, avental ou blusão de raspa, máscara respiratória contra fumos metálicos e luva de proteção contra lata tensão utilizada sob luva de vaqueta.
Eletricistas	Deverão estar providos dos seguintes EPI's: Capuz de segurança tipo balaclava , com uma, duas ou três camadas, confeccionado com tecido malha indura anti-chamas RIB KNIT 6,25 OZ, um ou dois orifícios, podendo ou não conter reforços auriculares, com ou sem abertura na região da boca e nariz, Luva de segurança cor laranja , confeccionada em tecido de meta aramida tecido com gramatura de 1020 g/m ² (classe 4) material resistente às chamas, apresenta com punho 30 cm de comprimento e com forração interna, Luva de segurança confeccionada em tecido indura ultra SOFT 0 7 OZ (88% algodão e 12% fibra de alta resistência fr) com uma, duas camadas, costurada com linha anti-chamas, com cano longo. Risco nível 2, Capa de segurança , confeccionada em tecido de meta aramida tecido com gramatura de 1020 g/m ² (nível 4) material resistente às chamas, com ajustes e fechamento através de velcros, forrada internamente e barreiras térmicas anti-chamas e impermeáveis e Calça de segurança , confeccionado em tecido indura ultra SOFT 7 OZ (88% algodão e 12% FIBRA de alta resistência FR), duas camadas, costurado com linha anti-chamas. 6- Camisa de segurança, confeccionado em tecido indura ultra SOFT 7 OZ (88% algodão e 12% fibra de alta resistência fr), duas camadas, sem bolsos; costurado com linha anti-chamas.
Esmerilhadores	Deverão, além dos EPI's básicos, de estar providos de: protetor facial .
Soldadores	Deverão estar providos dos seguintes EPI's: Máscara de solda de segurança, composta de escudo de celeron, com carneira de polietileno, com regulagem de tamanho através de ajuste ou através de catraca, a máscara com carneira possuem visor basculante (articulado) ref. 0100 (máscara com carneira e visor articulado), máscara respiratória contra fumos metálicos, avental ou blusão de raspa, perneira de raspa, botina com biqueira de aço e proteção do metatarso, luva de raspa de cano longo e capuz .
Maçariqueiros	Deverão estar providos dos seguintes EPI's: Óculos basculante com tonalidade 6 (seis), Capacete de celeron provido de protetor facial, máscara respiratória contra fumos metálicos, blusão ou avental de raspa, perneira de raspa, botina com biqueira de aço e proteção de metatarso, luva de raspa cano longo e capuz .
Trabalhos na área do Forno e Lingotamento Contínuo – Aciaria Elétrica	Deverão estar providos dos seguintes EPI's: Calça de segurança , confeccionada em tecido lona contendo algodão, com tratamento retardante as chamas, série PROTEX – 500 wc e Blusão de segurança , confeccionado em tecido lona contendo algodão, aluminizado ou não, com tratamento retardante as chamas, série PROTEX – 500 wc .
Trabalhos em área com poeira	Deverão, além dos EPI's básicos, de estar providos de: máscara respiratória contra poeiras .
Trabalho em altura	Deverão estar providos dos seguintes EPI's: Cinturão segurança tipo pára-quedista , confeccionado em cadarço de material sintético, suporte para espaço confinado e trava quedas -

	Referência SPL01203ECVT – CA 15490 (para trabalhos a frio) e Cinturão segurança tipo pára-quedista , confeccionado cor amarelo, confeccionado cadarço de material Kevlar, suporte para espaço confinado e trava quedas Referência SPL40003STVT – CA 10772 (para trabalhos a quente). Ambos, providos de 2 (dois) talabartes.
Trabalhos com manuseio de materiais	Deverão, além dos EPI's básicos, de estar providos de: luva de raspa cano curto .
Trabalhos com manuseio de produtos químicos	Deverão estar providos dos seguintes EPI's: Macacão ou avental de PVC (conforme nível de exposição), luva de segurança à base de borracha natural , confeccionada em látex, na cor verde ou luva de segurança, confeccionada em PVC, forrada com malha de algodão, palma, dedos e dorso áspero.
Trabalhadores envolvidos em trabalho com radiação ionizante	Portar dosímetro de acordo com o tipo de radiação (Raios-X, Raios-gama, etc).

4.6 Procedimentos

Item	Discriminação
Bloqueio e isolamento de energia	Cada colaborador deverá estar provido de um ou mais cadeados de bloqueio e etiquetas (tanto forem necessários) a fim de bloquear individualmente todos os dispositivos de acionamento de fontes de energia do equipamento ou máquina em que estiver trabalhando.
Trabalho em altura	Poderão ser utilizados andaimes de encaixe para atividades realizadas até 4 metros de altura . Acima desta altura, deverão ser utilizados andaimes do tipo tubular , ambos montados por profissional autorizado . Andaimes montados a fim de cobrir alturas acima de 7 metros , deverá ser realizado por empresa especializada , mediante, Engenheiro responsável e sob emissão de ART (Anotação de Responsabilidade Técnica),.
Transporte de pessoas	Deverá ocorrer em veículos apropriados (ônibus, perus etc) ou se a carroceria possuir cobertura e guardas altas de madeira, bancos fixos e dispostos no sentido longitudinal, com escada de acesso e corrimão.
Técnico de Segurança	Deverão atender enquadramento do quadro II da NR-4 . Quando este quadro dispensar a necessidade de profissionais, ainda assim, a empresa com 20 ou mais funcionários , deverá manter um técnico de segurança com registro do Ministério do Trabalho e Emprego.
Instalação Sanitária	Os bebedouros e os aparelhos de ar condicionado deverão ser higienizados semestralmente por empresa cadastrada no IBAMA. Os registros deverão ficar disponíveis e serem enviados ao meio ambiente.
Avaliação de riscos	As avaliações de riscos deverão contemplar aspectos ambientais.

4.7 Documentação

Deverá ser apresentado a cada um dos setores abaixo, antes do início de prestação do serviço, de acordo com a classificação de risco da prestação do serviço, os seguintes documentos:

Área	Documento	Categoria		
		1	2	3
Segurança do Trabalho	Realização da Palestra de Integração.		X	X
	Recebimento de cópia do PPRA – Programa e Prevenção de riscos Ambientais (documento base).		X	X
	Recebimento de cópia do PPRA – Programa e Prevenção de riscos Ambientais (documento específico).			X
	Comprovante de Recebimento do Manual-VSBR-GSS-005.	X	X	X
	Preenchimento do Termo de Compromisso.	X	X	X

	Recebimento de cópia do PCMAT (Programa de Condições e Meio-Ambiente de Trabalho - aplicável às empresas de Construção Civil e de Montagem).		X	X
	Composição da CIPA (quando aplicável).			X
	Existência de um Técnico de Segurança (atividades com 20 funcionários ou mais e com um dos riscos críticos envolvidos na atividade).		X	X
	Preenchimento da AT (Formulário de autorização de trabalho para atividades não rotineiras).	X	X	X
	Cópia do Programa de Proteção Respiratória (quando aplicável).			X
	Cópia do Programa de Controle Auditivo (quando aplicável).			X
Medicina	Cópia do ASO.	X	X	X
	Cópia do PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional).		X	X
Meio-Ambiente	Lista de Resíduos que deverão ser gerados durante a execução dos serviços contratados em arquivo eletrônico.		X	X
	Cópia de Licença ambiental em arquivo eletrônico (quando aplicável).	X	X	X
	FISPQ em arquivo eletrônico.		X	X
	Lista de produtos químicos utilizados em arquivo eletrônico.		X	X
DHO	Cópia do Contrato Social caso o trabalhador seja sócio proprietário da empresa contratada e a fim de confirmar se o serviço contratado faz parte dos objetivos da empresa contratada.		X	X
	Comprovante do endereço do estabelecimento ou sede do fornecedor contratado.		X	X
	Comprovação de registro do(s) empregado(s) que estiverem trabalhando dentro das instalações da VS, através da cópia da CPTS (folhas 1 e 2), do contrato de trabalho, contrato de experiência e ficha de registro autenticada.		X	X
	Consulta de nada consta no SERASA.		X	X
	Certidões Negativas de Débito junto aos órgãos Federais, Estaduais e Municipais (FGTS, INSS, ISS).		X	X
	Cópia autenticada do Cartão do CNPJ e Inscrição Estadual.		X	X
	Cópia comum do Pro Labore.		X	X

Obs. 1: Para cada tipo de serviço deverá ser avaliado pelo Setor de Meio Ambiente da VS a necessidade ou não de licenças ambientais.

Obs. 2: Também são condicionantes para liberação da empresa e realização da atividade, o conhecimento e adequação do CGPS (Condições gerais de prestação de serviços) e/ou contrato assinado (quando aplicável).

Obs. 3: Para atividades classificadas como categoria 3, em relação ao PPRA – Programa e Prevenção de riscos Ambientais, documento específico diz respeito a realização de monitoramento ambiental. Nestes casos, a empresa será liberada para entrada através da entrega do documento base do PPRA, mas assumindo o compromisso de em até 30 dias, realizar o monitoramento dos agentes ambientais e fazer a entrega de relatório contendo o resultado obtido, bem como, cópia autenticada do certificado de calibração dos equipamentos utilizados.

Obs. 4: Quanto ao documento base do PPRA, o mesmo deverá constar como grau de risco, aquele da empresa contratante, no caso, nível 4.

5 – CATEGORIA DA ATIVIDADE

Categoria 0

Tipos de serviço: Empresas que acessam as dependências da empresa apenas para fazer entregas ou descargas de materiais, que não ultrapasse 01 (um) dia de permanência.

Ex.: Caminhão de entrega de concreto, alimentos, água, coleta de resíduos etc.

Obs.: Nestes casos, a entrada está vinculada à solicitação de liberação, por parte do Gestor responsável junto à Portaria. A área ou empresa responsável deverá emitir Formulário de Autorização de Trabalho para atividades não rotineiras.

Categoria 1

Tipo de serviço: Serviços de assessoria, assistência técnica, consultoria e similares, envolvendo apenas o manuseio de equipamentos portáteis de medição, sem intervenção

direta sobre máquinas e equipamentos, e ainda, sem envolvimento com os riscos críticos definidos pela VS.

Ex.: Visitas técnicas, medições, pequenos serviços (chaveiros, vidraceiro etc).

Categoria 2

Tipo de serviço: Qualquer outro tipo de atividade, não incluída nas categorias anteriores, cuja prestação de serviço seja inferior a 45 dias.

Ex.: Prestação de serviços de manutenção, reparação e melhoria da planta etc.

Categoria 3

Tipo de serviço: Qualquer outro tipo de atividade, não incluída nas categorias anteriores, cuja prestação de serviço seja igual ou maior que 45 dias.

Ex.: Prestação de serviços de manutenção e melhoria da planta, terceiros fixos etc.

Obs.: Demais medidas necessárias para atendimento aos procedimentos de saúde, segurança e meio-ambiente da Votorantim Siderurgia e de exigências legais no âmbito Federal, Estadual e Municipal, deverão ser assumidas pela empresa contratada.