

Pato Branco/PR, 27 de fevereiro de 2024.

À

MAI SERVICE - SERVIÇOS INTEGRADOS EM GESTÃO DE MÃO DE OBRA LTDA.

Att. Setor de Licitações – Responsáveis.

Prezados Senhores:

Considerando Processo Licitatório nº 224/2022, Pregão Eletrônico nº 032/2022, cujo objeto é “Contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de serviços gerais, limpeza, copa e cozinha, conservação e higienização para o CONIMS e para as unidades de saúde dos seus municípios consorciados”,

Considerando a ocorrência de fato superveniente e de força maior, em que pese, surgiu a necessidade da prestação dos serviços de Copa e Cozinha na Sede do CONIMS.

Considerando a previsão contratual para o posto de trabalho e desempenho de tais atividades, vem perante vossa empresa solicitar a necessidade de alteração do cargo da funcionária Edilsa Maristela Lopez Vera, de Auxiliar de Limpeza para Copeira, em atendimento a nova demanda deste Órgão. Cumpre salientar que a escolha da funcionária se deve ao fato desta ser uma empregada que já conhece todo fluxo interno de trabalho e já atua a mais tempo dentro do CONIMS, sendo assim possibilitará exercer as atividades de pronto atendimento, em consonância com o princípio da eficiência.

Considerando cláusula sexta do contrato de prestação de serviços:

CLÁUSULA SEXTA - SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

6.1. A contratada deverá disponibilizar os funcionários solicitados que prestarão serviços de limpeza, copa e cozinha, conservação e higienização das áreas internas e externas dos prédios das unidades de saúde dos respectivos municípios consorciados. Incluindo-se a higienização diária de áreas de atendimento médico e alojamentos de pacientes, que devem obedecer às resoluções da ANVISA no que se refere à coleta de material/resíduos de saúde e uso de equipamentos de proteção individual

(...)

6.5. Principais serviços de copa e cozinha a serem desempenhados:

- ✓ Preparar refeições, cafés, chás, lanches, sucos e sobremesas em pequenas e grandes quantidades, atendendo aos métodos de cozimento e padrões de qualidade dos alimentos;
- ✓ Auxiliar e servir lanches e refeições;
- ✓ Obedecer aos horários estabelecidos para refeições, em horários padronizados e/ou quando necessário;

- ✓ Manter a copa/cozinha e área de serviço sempre limpas.
 - ✓ Temperar alimentos de acordo com métodos de cocção;
 - ✓ Controlar tempo e métodos de cocção;
 - ✓ Aquecer alimentos pré-preparados;
 - ✓ Avaliar sabor, aroma, cor e textura dos alimentos;
 - ✓ Finalizar alimentos:
 - ✓ Encaminhar alimentos prontos para o local apropriado;
 - ✓ Pré-preparar alimentos:
 - ✓ Descongelar alimentos;
 - ✓ Higienizar alimentos;
 - ✓ Limpar carnes, aves, pescados e vegetais;
 - ✓ Porcionar alimentos;
 - ✓ Planejar rotinas de trabalho:
 - ✓ Verificar condições de alimentos para reaproveitamento;
 - ✓ Responsabilizar-se pelo balanceamento das refeições;
 - ✓ Controlar temperatura de alimentos;
 - ✓ Etiquetar alimentos;
 - ✓ Acondicionar alimentos para congelamento;
 - ✓ Armazenar alimentos de acordo com as normas de higiene;
 - ✓ Auxiliar na higienização de louças, utensílios e da cozinha em geral;
 - ✓ Zelar pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar deterioração e perdas;
 - ✓ Verificar o estado de conservação dos alimentos, a fim de assegurar a qualidade das refeições preparadas;
 - ✓ Requisitar materiais e mantimentos, quando necessários, organizando pedidos junto aos fornecedores e controlando entregas.
- Zelar pela conservação e limpeza do local de trabalho, bem como dos instrumentos e equipamentos que utiliza;
- ✓ Utilizar os equipamentos de proteção individual, pertinentes ao exercício de suas atribuições;
 - ✓ Desenvolver atividades administrativas (documentos, registros, encaminhamentos, outros) relativas ao exercício da função, utilizando-se dos meios mecânicos e/ou informatizados disponíveis para esse fim;
 - ✓ Executar cardápios, com orientação de nutricionista;
 - ✓ Verificar se os gêneros fornecidos para utilização correspondem à quantidade e as especificações previstas;
 - ✓ Operar equipamentos referentes ao preparo, aquecimento e refrigeração de alimentos (fogão, geladeira, freezer etc);
 - ✓ Descongelar e limpar as geladeiras (exceto geladeiras de vacinas e de medicamentos).

- ✓ Fazer levantamento de materiais referentes ao seu trabalho, para aquisição e/ou reposição;
- ✓ Listar ingredientes de acordo com o plano de produção e capacidade de armazenamento;
- ✓ Quantificar ingredientes;
- ✓ Identificar necessidade de novos equipamentos;
- ✓ Assessorar compras de equipamentos e utensílios;
- ✓ Planejar rotina de limpeza;
- ✓ Participar da execução da faxina da área interna da cozinha e refeitórios, limpeza de máquinas, utensílios e outros equipamentos, utilizando-se de materiais adequados;
- ✓ Organizar utensílios de trabalho;
- ✓ Definir horários de execução e término das atividades;
- ✓ Observar padrão de qualidade dos alimentos;
- ✓ Organizar ingredientes conforme a produção;
- ✓ Guardar produtos não utilizados;
- ✓ Lavar as mãos antes e após o preparo dos alimentos;
- ✓ Frequentar treinamentos quando oferecidos;

Desempenhar outras atividades compatíveis, conforme as necessidades da unidade.

Desta forma, conforma cláusulas contratuais solicitamos a alteração do cargo da referida funcionária para atendimento das necessidades deste CONIMS.

Contando com vosso pronto atendimento, aguardamos breve retorno.

Atenciosamente,

VANESSA F. DA CRUZ
LICITAÇÃO E CONTRATOS

Assinantes

✓ **Vanessa Fátima da Cruz**

Assinou em 27/02/2024 às 15:43:08 com o certificado avançado da Betha Sistemas

Eu, Vanessa Fátima da Cruz, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.

Veracidade do documento



Documento assinado digitalmente.

Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse o site **verificador-assinaturas.plataforma.betha.cloud** e insira o código abaixo:

NP7

NZ1

9D2

7X1