



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

17
J

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO: “Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desinsetização e desratização da área da cozinha, refeitório e adjacências a estes, áreas internas e externas das demais repartições da **Guarda Municipal de Americana – GAMA**, limpeza das caixas d’água, e limpeza da caixa de gordura da Sede da GAMA, conforme especificado neste Termo de Referência - TR.”

LOCALIZAÇÃO: A Sede da GAMA está localizada na Praça Tiradentes S/N – Colina – Americana, S.P, CEP: 13.478-049, inscrita no CNPJ: 46.969.952/0001-19.

2 - JUSTIFICATIVA

A dedetização em geral, incluindo a desratização e desinsetização são importantes para evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente, conforme Portaria CVS - 5/2013; e pela necessidade de manter o ambiente de produção de alimentos, refeitório e demais áreas externas e internas do prédio da Guarda Municipal de Americana - GAMA livres de pragas urbanas, controlando o aparecimento de baratas, formigas, aranhas, traças e ratos. A periodicidade do procedimento baseia-se também na resolução RDC N° 52, de 22 de outubro de 2009 que define que o controle deva ser minimamente mensal, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente.

A higienização dos reservatórios de água (caixas d’água) objetiva garantir um ambiente adequado e livre de contaminação da água por microrganismos causadores de doenças. A periodicidade é determinada pela Portaria CVS - 5/2013, devendo ser realizada a cada seis (6) meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

A limpeza da caixa de gordura precisa ser realizada periodicamente para impedir a contaminação da água e do solo por conta da gordura derivada da limpeza de talheres, utensílios e panelas. Em função de a cozinha da GAMA ser industrial e funcionar todos os dias da semana, ininterruptamente, estima-se a limpeza duas (2) vezes no ano, conforme a necessidade do ambiente.

Alguns pontos importantes dessa necessidade são: o recebimento semanal de hortifrutigranjeiros e legumes (3 a 4 vezes por semana) produtos vindos de grandes centros de distribuição (Ex. CEASA); danos na estrutura do local, pois o prédio é antigo etc.



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

3 - DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS / ESPECIFICAÇÕES

3.1- DESINSETIZAÇÃO DA COZINHA E REFEITÓRIO (perímetro interno e externo): será realizada mensalmente, objetivando o controle de baratas, formigas, aranhas, traças etc., e será feita com inseticida líquido, gel, pó seco e pó molhável, dependendo da necessidade do local, constatado pelo técnico aplicador.

- Periodicidade: mensal.

3.2- DESRATIZAÇÃO: aplicação feita com iscas, blocos parafinados fixados em portas-iscas, com selo de identificação da empresa, sendo que os locais para aplicação serão vistoriados pelos técnicos presentes no local.

Periodicidade: mensal.

3.3 - DESINSETIZAÇÃO GERAL (Todas as repartições): com inseticida líquido para o controle de todos os tipos de insetos rasteiros, com aplicação trimestral nas áreas internas e externas.

Periodicidade: trimestral.

3.4 - LIMPEZA DO RESERVATÓRIO D'ÁGUA: são duas unidades de 750 litros cada.

Periodicidade: semestral.

3.5 - LIMPEZA DA CAIXA DE GORDURA: será feita com os produtos e procedimentos indicados pelas boas práticas e pelas normas pertinentes, de acordo com a necessidade.

Periodicidade: semestral.

Para a execução dos serviços de desinsetização, limpeza do reservatório d'água e da caixa de gordura deverão ser utilizados produtos e procedimentos autorizados pelo Ministério da Saúde e pelo Serviço de Vigilância Sanitária, obedecendo as legislações vigentes.

A empresa Contratada deverá apresentar, após a execução dos serviços de desinsetização, limpeza da caixa d'água e da caixa de gordura, os competentes Laudos Técnico.

4 - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Nº	Serviços	Periodicidade
1	Desinsetização cozinha e refeitório (Perímetro interno e externo)	Mensal
2	Desratização	Mensal



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

3	Desinsetização geral	Trimestral
4	Limpeza do reservatório d'água	Semestral
5	Limpeza da caixa de gordura	Semestral

5 - ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

O acompanhamento e fiscalização dos serviços serão acompanhados por servidora da cozinha que estiver escalada na data da realização dos serviços.

6 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado aos 28º dias da emissão e aceitação da Nota Fiscal.

7 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1 - Prestar os serviços conforme especificações constantes no presente Termo de Referência, respeitando-se toda a legislação e normatização pertinentes;
- 7.2- Dispor de mão-de-obra qualificada para realização dos serviços;
- 7.3- Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre a prestação dos serviços;
- 7.4- Comunicar à GAMA, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução do objeto da presente contratação;
- 7.5- Responder por quaisquer danos (materiais ou morais) causados por seus empregados/colaboradores, diretamente à GAMA ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo;
- 7.6- Ter seus funcionários identificados e munidos de Equipamentos de Proteção Individual – EPIs necessários ao serviço;
- 7.7- Refazer, sem qualquer ônus à contratante, qualquer parte dos serviços decorrentes de erros constatados, de responsabilidade da contratada.

8 - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato a ser firmado vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser renovado nos termos do art. 107 da Lei Federal 14.133/2021.


GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA
Lilian Bruhn Otero
Nutricionista
CRN 18.037