

## DIRETORIA DE ENSINO - REGIÃO DE SUMARÉ

## Portaria do Dirigente Regional de Ensino, de 25-06-2020

**Convocando**, nos termos da Resolução SE 62/2017, os profissionais abaixo relacionados para a Orientação Técnica: Orientação aos Professores Coordenadores sobre as atribuições do Professor Especializado que atuam no Atendimento Educacional Especializado (AEE). ", conforme segue: Tendo em vista o período de distanciamento social os professores coordenadores participarão por meio virtual com a ferramenta Microsoft Teams - Dia: 29-06-2020. Horário:- 09h às 10h – Um (01) Professor Coordenador das Unidades Escolares com sala(as) de recurso(os).

## DIRETORIA DE ENSINO - REGIÃO DE TUPÁ

## Portaria da Dirigente Regional de Ensino, de 25-06-2020

**Declarando excedentes**, conforme Resolução SE 12/2017, artigo 8º, junto aos municípios os seguintes servidores:

Município de Arco-Iris:  
Agente de Organização Escolar -Efetivo  
Raquel de Oliveira - RG 42.633.142 – 2.839  
Município de Tupá:  
Daniela Bombarda de Pontes - RG 33.077.264-8 - 21.267  
Camila de Matos Bozza - RG 34.172.388-5 - 20.987  
Márcia Aparecida Marcio - RG 25.353.530 - 6.180  
Caroline Mendes de Souza Silva - RG 46.252.709-8 - 5.352  
**Portaria da Dirigente Regional de Ensino, de 25-06-2020**

**Convocando**, nos termos da Resolução SE 12, de 17-02-2017, para escolha de vagas, os servidores declarados excedentes em unidade escolar, em conformidade com o artigo 11 da mesma Resolução e abaixo as seguintes instruções aos servidores:

I - Local de Escola  
Salão de Capacitação da Diretoria de Ensino -Região de Tupá

Endereço: Praça da Bandeira, 900 - Centro - Tupá- SP  
Data: 30-06-2020  
Horário: 11h

II - Instruções gerais  
1 - A transferência de excedentes, observada a existência de vagas, ocorrerá sequencialmente a pedido e obrigatoriamente para a unidade escolar do mesmo município da Diretoria de Ensino em que foi declarado excedente.

2 - A transferência deixará de ser obrigatória para o excedente quando não houver vaga em nenhuma das unidades escolares sediadas no município.

3 - Quando o número de servidores excedentes for maior que o de vagas existentes a obrigatoriedade da transferência recairá no servidor de menor classificação.

4 - Observado o interesse da Administração e esgotadas as possibilidades de transferência para as unidades que contem com vagas disponíveis procederá a acomodação dos excedentes nas unidades de circunscrição da Diretoria de Ensino do próprio município, independente de possuir o módulo completo, para suprir as demandas da técnica-administrativa da escola.

5 - A chamada para a escolha de vaga obedecerá, rigorosamente, a ordem de classificação dos servidores excedentes.

6 - Fica assegurado ao servidor, que for transferido em conformidade com o § 3º da RES SE 12/2017, no prazo de 15 dias contados da data da transferência, manifestar sua opção pelo retorno a unidade de origem, para quando surgir vaga.

7 - Assinada a Ficha de escolha de vaga pelo servidor, não será permitida em hipótese alguma, troca da vaga escolhida, sob qualquer pretexto.

III - Vagas disponíveis - Diretoria de Ensino - Região de Tupá  
Agente de Organização Escolar: Bastos

CÓDIGO CIE	NOME DA ESCOLA	NÚMERO DE VAGAS
34721	EE Aguiã de Haia	01
917199	EE Harue Matsumoto Asakawa Pfa	01
905975	EE Marcia Nuti Molina	01
925007	EE Parque das Nações	02
34666	EE Tsuya Ohno Kimura Profa.	07

Agente de Organização Escolar: Herculândia

CÓDIGO CIE	NOME DA ESCOLA	NÚMERO DE VAGAS
34678	EE Aristides Rodrigues Simoes	03

Agente de Organização Escolar: Iacri

CÓDIGO CIE	NOME DA ESCOLA	NÚMERO DE VAGAS
915828	EE Carmen da Silva Pinto Profa	02
34496	EE Sylvio de Guilli	02

Agente de Organização Escolar: João Ramalho

CÓDIGO CIE	NOME DA ESCOLA	NÚMERO DE VAGAS
32384	EE Joao Ramalho	04

Agente de Organização Escolar: Parapuã

CÓDIGO CIE	NOME DA ESCOLA	NÚMERO DE VAGAS
31586	EE Parapuã de	03

Agente de Organização Escolar: Queiroz

CÓDIGO CIE	NOME DA ESCOLA	NÚMERO DE VAGAS
34538	EE Joao Vieira de Mello	04

Agente de Organização Escolar: Quintana

CÓDIGO CIE	NOME DA ESCOLA	NÚMERO DE VAGAS
34502	EE Altino Arantes Prof.	01

Agente de Organização Escolar: Rancharia

CÓDIGO CIE	NOME DA ESCOLA	NÚMERO DE VAGAS
32487	EE Benedicto M. Barbosa-Dr.	01
32438	EE Joao Perez Santos	02
32414	EE Jose Giorgi	03
916080	EE Mario Fiorante-Prof.	01

Agente de Organização Escolar: Rinópolis

CÓDIGO CIE	NOME DA ESCOLA	NÚMERO DE VAGAS
31689	EE Amalia V Marsiglia Rino Pfa	01
900977	EE Ary Fonseca	03
31604	EE Ginez Carmona Martinez Dr.	04
31690	EE Seraphina e Pagliusi Profa.	01

Agente de Organização Escolar: Tupá

CÓDIGO CIE	NOME DA ESCOLA	NÚMERO DE VAGAS
34642	EE Helena Pavanelli Porto Pro	01
34587	EE Joaquim Abarca	04
34685	EE Nelson de Castro Maestro	01

## Saúde

## GABINETE DO SECRETÁRIO

**Despacho do Secretário, de 23-6-2020**  
Processo: 2020/21025

**Interessado: Unidade de Coordenação do Projeto – UCP**  
**Assunto: Contratação de Consultores Individuais para atuar na preparação, processamento e análise de dados do CENSO HOSPITALAR COVID-19, como parte do Projeto de Fortalecimento da Gestão de Saúde do Estado de São Paulo.**

Modalidade: Seleção de Consultor Individual (Convite)  
Despacho: GS 3.774/2020

Considerando a celebração do Contrato 3051/OC-BR entre o Governo do Estado de São Paulo e o Banco Interamericano de Desenvolvimento – BID, para implementação do Projeto de

Fortalecimento da Gestão Estadual da Saúde de São Paulo, e a necessidade de Contratação de Consultores Individuais para atuar na preparação, processamento e análise de dados do CENSO HOSPITALAR COVID-19, no âmbito do Projeto de Fortalecimento da Gestão Estadual da Saúde, Autorizo, se conforme, a contratação da aludida Consultoria, em atendimento ao Decreto 59.954, de 13-12-2013, em razão da insuficiência de recursos humanos com as qualificações requisitadas nos Termos de Referência, para a mesma finalidade no âmbito desta Pasta.

## COORDENADORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO

**Despacho do Coordenador, de 25-06-2020**  
Processo 001.0001.002.337/2015  
Interessado: Coordenadoria Geral de Administração  
Serviços de fisioterapia domiciliar – Ação Judicial  
Tratam os autos de contrato celebrado em 20-08-2015 entre a Secretaria de Estado da Saúde - Coordenadoria Geral de Administração e a empresa Home Care Cene Hospitalar Ltda, visando à prestação de serviços de fisioterapia e fonoterapia, em atendimento à ação judicial.

Considerando os documentos contidos nos autos, em especial a Informação NGC 649/2020, às fls. retro e considerando que a empresa apresentou manifestação quanto à não concordância com a rescisão contratual, Declaro Rescindido, a partir de 30-06-2020 (sendo este o último dia da prestação dos serviços), com fundamento no parágrafo primeiro da cláusula terceira, o Contrato de Prestação de Serviços de Atenção Domiciliar na Modalidade Assistência Domiciliar de Fisioterapia (Motora e Respiratória) E Fonoterapia, em Atendimento À Ação Judicial, celebrado entre o Estado de São Paulo, por meio da Secretaria de Estado da Saúde – Coordenadoria Geral de Administração e A Empresa Home Care Cene Hospitalar Ltda.

## COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS

## INSTITUTO ADOLFO LUTZ

**Despacho do Diretor, de 25-6-2020**  
À vista dos elementos contidos no Processo nº SES-PRC-2019/09056, promovido para Aquisição de Óculos de Proteção,

I. Aprovo o Termo de Referência de fls. 15 a 16.

II. Autorizo a referida despesa e Declaro a Dispensa de Licitação, com fundamento no Inciso II do Artigo 24 da Lei Federal 8.666/93 e suas atualizações, com os valores atualizados pela Medida Provisória 961/2020 para o item único, atribuído à empresa JC DA SILVA SUPRIMENTOS PARA ESCRITORIO - ME, no valor total de R\$ 1.248,00, considerando o valor da aquisição.

III. Em cumprimento ao disposto no Artigo 48, Inciso I, da Lei Complementar 123/2006, atualizada pela Lei Complementar 147/2014, e o Artigo 2º, Inciso I, Alínea "a" a Lei Estadual 16.928, de 16-01-2019, acolho a justificativa para a contratação da referida empresa.

IV. Declaro a razoabilidade dos preços ofertados, nos termos do Artigo 2º do Decreto 36.226/1992, com base na pesquisa de preços efetuada, uma vez que trata-se de menor valor, cujo orçamento apresentado aos fls. 90 atende às necessidades desta unidade.

V. A contratação deverá ser formalizada mediante a emissão de nota de empenho, conforme faculta o § 4º, do Artigo 62, da Lei Federal 8.666/1993.

**Despacho do Diretor, de 25-6-2020**  
À vista dos elementos contidos no Processo nº SES-PRC-2020/15663, promovido para Contratação Empresa para instalação de aparelhos de ar condicionado para o CLR Sorocaba - Pandemia Coronavírus,

I. Aprovo o Termo de Referência de fls. 05 e 10;

II. Autorizo a referida despesa e Declaro a Dispensa de Licitação, com fundamento no Inciso II do Artigo 24 da Lei Federal 8.666/93 e suas atualizações para o item único, atribuído à empresa Refrimex Refrigeração & Manutenção Industrial e Elétrica Ltda-ME. no valor total de R\$ 1.940,00, considerando o valor da aquisição.

III. Em cumprimento ao disposto no Artigo 48, Inciso I, da Lei Complementar 123/2006, atualizada pela Lei Complementar 147/2014, e o Artigo 3º, Inciso I da Lei Estadual 16.928, de 16-01-2019, acolho a justificativa para a contratação da referida empresa.

IV. Declaro a razoabilidade dos preços ofertados, nos termos do Artigo 2º do Decreto 36.226/1992, com base na pesquisa de preços efetuada, uma vez que se trata de menor valor, cujo orçamento apresentado atende às necessidades desta unidade.

V. A contratação deverá ser formalizada mediante a emissão de nota de empenho, conforme faculta o § 4º, do Artigo 62, da Lei Federal 8.666/1993.

**Despacho do Diretor, de 25-6-2020**  
À vista dos elementos contidos no Processo nº SES-PRC-2020/20325, promovido para Contratação de empresa especializada em manutenção corretiva em equipamento laboratoriais do Centro de Bacteriologia,

I. Aprovo o Termo Referência de fls. 06 a 11;

II. Autorizo a referida despesa e Declaro a Dispensa de Licitação, com fundamento no Inciso II do Artigo 24 da Lei Federal 8.666/93 e suas atualizações, com os valores atualizados pela Medida Provisória 961/2020 para os itens, atribuídos à empresa Eletrolab Indústria e Comércio de Equipamentos para Laboratório LTDA-EPP no valor total de R\$ 38.407,00, considerando o valor da contratação.

III. Em cumprimento ao disposto no Artigo 48, Inciso I, da Lei Complementar 123/2006, atualizada pela Lei Complementar 147/2014, e o Artigo 2º, Inciso I, Alínea "a" a Lei Estadual 16.928, de 16-01-2019, acolho a justificativa para a contratação da referida empresa.

IV. Declaro a razoabilidade dos preços ofertados, nos termos do Artigo 2º do Decreto 36.226/1992, com base na pesquisa de preços efetuada, uma vez que trata-se de menor valor, cujo orçamento apresentado atende às necessidades desta unidade.

V. A contratação deverá ser formalizada mediante a emissão de nota de empenho, conforme faculta o § 4º, do Artigo 62, da Lei Federal 8.666/1993.

**Despacho do Diretor Técnico de Departamento de Saúde, de 19-6-2020**

Dispensa de Licitação 040/2019,  
À vista dos elementos contidos no Processo SES-PRC-2020/21867, promovido para Prestação de Serviço de Manutenção da Rede de Coleta de Esgotos da Edificação de Iguape do Instituto Adolfo Lutz,

I. Aprovo o Projeto Básico de fls. 03 a 18, nos termos do Parágrafo 2º, Inciso I, Artigo 7º da Lei Federal 8.666/1993 e suas alterações posteriores, c/c Artigo 5º da Lei Estadual 6.544/1989, ressaltando que, neste caso específico, não há a necessidade de desenvolvimento de Projeto Executivo de que trata o Inciso II, do artigo 7º por parte da Contratada.

II. Autorizo a referida despesa e Declaro a Dispensa de Licitação, com fundamento no Inciso I do Artigo 24 da Lei Federal 8.666/93 e suas atualizações para o item único, atribuído à empresa Mauro Pereira Matias Junior, no valor total de R\$ 14.971,92, considerando o valor da contratação.

III. Em cumprimento ao disposto no Artigo 48, Inciso I, da Lei Complementar 123/2006, atualizada pela Lei Complementar 147/2014, e o Artigo 2º, Inciso I, Alínea "a" a Lei Estadual 16.928, de 16-01-2019, acolho a justificativa para a contratação da referida empresa.

IV. Declaro a razoabilidade dos preços ofertados, nos termos do Artigo 2º do Decreto 36.226/1992, com base na pesquisa

de preços efetuada, uma vez que trata-se de menor valor, cujo orçamento apresentado atende às necessidades desta unidade.

V. A contratação deverá ser formalizada mediante a assinatura de termo de contrato, cuja minuta acostada às fls. 78 a 88 aprovo.

## INSTITUTO PASTEUR

**Comunicado**  
Comunicamos ao(s) fornecedor(es) abaixo que se encontra(m) disponível(is) para a retirada(s) a(s) nota(s) de empenho(s) em epígrafe, na Seção de Material deste Instituto, sito a Avenida Paulista, 393 – Cerqueira Cesar – SP, em horário comercial.

O prazo para a retirada do(s) mesmo(s) é de 03 dias, conforme previsto na Lei 8.666/93 e suas atualizações, após este prazo já Contarão o Prazo de Realização de Serviços e as Sanções cabíveis por atraso.

Mais informações poderão ser prestadas pela Seção de Material e Patrimônio, pelo telefone:(11) 3145-3153/3162 e pelo email: mpatrimonio@pasteur.saude.sp.gov.br.

Processo SES-PRC-2020/13438 - Pregão Eletrônico 009/2020 2020NE00155 - BIO RESEARCH DO BRASIL INSTR.CIENTIFI-CA LTDA - CNPJ: 00.868.405/0001-46

Valor R\$: 17.600,00  
Assunto: Aquisição de Materiais de Laboratório: Frascos de Cultura, Microcubo e Ponteiras.

Processo SES-PRC-2020/13438 - Pregão Eletrônico 009/2020 2020NE00154 - ECONOLAB PRODUTOS PARA LABORATORIO LTDA – ME - CNPJ: 15.515.215/0001-12

Valor R\$: 35.009,00  
Assunto: Aquisição de Materiais de Laboratório: Frascos de Cultura, Microcubo e Ponteiras

## CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

**Comunicado**  
CVS 20/2020 – GT Alimentos/DITEP  
Assunto: Covid-19 - Recomendações para a reabertura segura de estabelecimentos da área de alimentos

Considerando a publicação de protocolos sanitários do Plano São Paulo para permitir a retomada econômica de serviços e atividades não essenciais durante a pandemia do coronavírus a partir de 01-06-2020 e as normas de boas práticas, propomos Publicar Comunicado CVS conforme minuta abaixo:

Assunto: Recomendações para a reabertura segura de estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento da Covid-19

Considerando a publicação de protocolos sanitários do Plano São Paulo para permitir a retomada econômica de serviços e atividades não essenciais durante a pandemia do coronavírus a partir de 01-06-2020 e as normas de boas práticas, o Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo apresenta a seguir as principais recomendações para os estabelecimentos da área de alimentos.

Destacamos que os Protocolos Setoriais devem ser implantados conforme as orientações disponíveis em <https://www.saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/planosp>, e ainda, a importância de acompanhar as publicações oficiais dos órgãos municipais de vigilância sanitária para adequação de cada serviço no âmbito local.

1. ORGANIZAÇÃO/DISTANCIAMENTO SOCIAL  
1.1. Imprimir cartaz com as orientações sobre o Covid 19 e disponibilizar em local visível;

1.2. Fornecer, em local próximo à entrada/ início da fila do self service, álcool gel a 70% para clientes;

1.3. Organizar a entrada de pessoas para que não haja aglomeração, mantendo a distância mínima de 1,5 metro em todos os ambientes, internos e externos, ressalvadas as exceções em razão da especificidade da atividade ou para pessoas que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais, tais como crianças de até 12 anos, idosos e pessoas com deficiência;

1.4. Organizar as filas de espera utilizando senhas, preferencialmente digitais, via celular ou outro meio digital, ou ainda, providenciar espaços alternativos destinados à espera dos clientes;

1.5. Alterar a disposição das mesas e cadeiras para garantir o distanciamento mínimo e reduzir o número de pessoas por mesa;

1.6. Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (e.g. menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável);

1.7. Estabelecimentos que trabalhem com sistema de self service devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes ou disponibilizar luvas descartáveis de plástico para que os clientes se sirvam;

1.8. Disponibilizar talheres devidamente acondicionados aos clientes, além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

1.9. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados;

1.10. Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;

1.11. Não disponibilizar alimentos para degustação;

1.12. Organizar o fluxo do estabelecimento para que comida pronta não cruze com pratos usados e retirada de lixo;

1.13. Sempre que possível, as transações de pagamento devem ser realizadas por funcionário específico, que não manipule alimentos, objetos e utensílios relacionados a alimentação/ refeição. Estimular para que sejam feitas preferencialmente via cartão ou outro meio eletrônico. Quando o pagamento for realizado em dinheiro, o funcionário deve higienizar as mãos após guardá-lo em local adequado.

2. FUNCIONÁRIOS

2.1. Fornecer informações aos trabalhadores sobre as principais medidas de prevenção a infecção pelo novo coronavírus conforme vem sendo divulgado pelos órgãos oficiais de saúde e fornecer material informativo sobre o assunto. Disponível no link: <http://saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/>;

2.2. Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe de funcionários para identificar as medidas de segurança a serem adotadas;

2.3. Orientar os funcionários a higienização das mãos com água e sabão é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. As mãos devem ser lavadas com frequência e sempre que:

- ao chegar ao trabalho;
- antes e após a colocação da máscara;
- utilizar os sanitários;
- tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- fumar;
- usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- recolher lixo e outros resíduos;
- tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- houver interrupção do serviço e iniciar um outro;
- pegar em dinheiro.

2.4. Orientar os funcionários para evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento e manipulação de alimentos;

2.5. Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho, tais como canetas, lápis, copos, vasilhas e outros objetos. Estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros;

2.6. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados;

2.7. Dentro da cozinha, a distância mínima segura entre os funcionários pode ser reduzida para 1 metro, desde que todos estejam fazendo uso de máscara e luvas;

2.8. Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa;

2.9. Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada:

- guardar em local adequado os uniformes limpos;
- definir local específico para uniformes sujos;
- os sapatos não devem ter contato com os uniformes;

2.10. Manter atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento;

2.11. Ter procedimento para atividades desenvolvidas pelos entregadores no delivery. No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, este é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários;

2.12. Afastar funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) os quais devem retornar somente após o término dos sintomas;

## 3. INSTALAÇÕES

3.1. Disponibilizar a todos os funcionários e clientes, local acessível para lavagem das mãos com água corrente, sabão e papel toalha, e fornecer, como alternativa complementar, solução de higienização de mãos a base de álcool em gel 70%;

3.2. Em locais fechados, todos os ambientes devem ter cartazes com as principais medidas e recomendações, ou devem ser distribuídos folder digitais;

3.3. Manter todas as áreas ventiladas, inclusive refeitórios e locais de descanso. Quando possível, evitar o uso de ar condicionado. Caso seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanal do sistema de ar condicionado por meio de Plano de Manutenção, Operação e Controle.

3.4. Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado;

## 4. HIGIENIZAÇÃO

4.1. Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral.

4.2. Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados com frequência;

4.3. Realizar a higienização adequada dos apoios de carrinhos e cestas de supermercados;

4.4. Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente;

4.5. Higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum, com produtos saneantes notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;

4.6. Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos;

## 5. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

5.1. O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade;

5.2. Os veículos para transporte de alimentos, devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos;

5.3. Os