

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1 Número Processo: 31299/2026

1.2 Área requisitantes: Secretaria Municipal de Educação.

1.3 Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços Manipulador de Alimentos em regime de dedicação exclusiva de mão de obra para as unidades escolares, visando atender as necessidades do Fundo Municipal de Educação.

ENTIDADES	RESPONSÁVEIS
Secretaria Municipal de Educação	Miguel Rodrigues Ribeiro

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de serviços de Manipulador de Alimentos justifica-se pela necessidade premente de garantir a continuidade do fornecimento da alimentação escolar nas unidades integrantes da Rede Municipal de Ensino, caracterizando-se como serviço público essencial, diretamente relacionado à efetivação do direito fundamental à educação e à promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

A alimentação escolar configura-se como política pública essencial ao pleno desenvolvimento físico, cognitivo e pedagógico dos estudantes, incumbindo à Administração Pública assegurar sua oferta de maneira contínua, regular, segura e em conformidade com as normas sanitárias e nutricionais vigentes.

Registra-se que a inexistência ou insuficiência de profissionais devidamente habilitados para a manipulação, preparo e distribuição dos alimentos compromete o regular funcionamento das cozinhas escolares e inviabiliza a adequada execução do Programa de Alimentação Escolar, expondo a Administração Pública ao risco de descontinuidade de serviço essencial. Tal circunstância enseja relevante risco sanitário, potencial descumprimento das exigências estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes e possibilidade de interrupção das atividades escolares, com prejuízos diretos aos estudantes, especialmente àqueles em situação de vulnerabilidade social, que dependem da alimentação escolar como instrumento fundamental de garantia da segurança alimentar e nutricional e de permanência no ambiente escolar.

Ressalta-se que o cargo de merendeira foi extinto do quadro pessoal da Administração Pública Municipal por meio da Lei Complementar nº 435, de 15 de dezembro de 2025, inexistindo, portanto, possibilidade de provimento mediante concurso público ou nomeação para suprir a demanda atualmente existente.

Nesse contexto, a necessidade da contratação decorre do déficit significativo de profissionais destinados à execução das atividades de preparo e manipulação da alimentação escolar no âmbito da Secretaria Municipal de Educação, tendo em vista que as unidades escolares da rede municipal não dispõem de quantitativo suficiente de servidores para assegurar a prestação regular, contínua e adequada desse serviço público essencial.

A situação mostra-se ainda mais sensível diante do fato de que parcela significativa dos profissionais atualmente em exercício encontra-se vinculada à Administração Pública por meio de processo seletivo simplificado, cujos contratos possuem prazo de vigência próximo ao encerramento nos próximos meses. O término desses vínculos ocasionará déficit imediato de pessoal nas unidades escolares, circunstância que poderá comprometer a regularidade e a continuidade das atividades de preparo, manipulação e distribuição da alimentação escolar.

A não realização da contratação poderá resultar na interrupção do preparo da alimentação escolar, comprometendo o atendimento aos estudantes e podendo ocasionar descumprimento das diretrizes do PNAE.

Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade premente de contratação de novos profissionais para atuarem como manipuladores de alimentos, de modo a assegurar a continuidade da prestação desse serviço público essencial, diretamente relacionado à garantia do direito à educação, à segurança alimentar e nutricional dos estudantes e à permanência dos alunos na rede municipal de ensino.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

3.1 Os serviços serão prestados nas dependências de cada Unidade Escolar, conforme relação de endereços especificadas no ANEXO II e especificação técnica constante do Anexo I.

3.1.1 Os horários estabelecidos para prestação de serviços poderão ser alterados caso a Administração assim achar necessário, mediante notificação prévia à empresa contratada, que terá o prazo de 15 dias para adequar seu cronograma, contados a partir do recebimento da notificação.

3.1.2 O prazo máximo para o início da prestação dos serviços será de 20 dias corridos contados a partir da assinatura do contrato.

3.2 Modo de recebimento: Os serviços serão recebidos pelo fiscal do contrato, em até 02 (dois) dias úteis após o fechamento do período mensal, mediante a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos (IMR), que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada.

3.3 Condição de Serviço Comum: Trata-se de serviço comum, posto que todas as atividades a serem desenvolvidas se darão por profissional cuja categoria é reconhecida legalmente e está relacionada na Classificação Brasileira de Ocupações - CBO, e está disponível, a qualquer tempo, em um mercado próprio e estável, composto por diversos fornecedores, cujos serviços são comparáveis entre si, de modo que permite a decisão de aquisição com base no menor preço, enquadrando-se na categoria de bens e serviços comuns, de que tratam a Lei nº 14.133.

Da natureza: Os serviços executados pelo manipulador de alimentos caracterizam-se como atividades de natureza continuada, uma vez que sua interrupção pode comprometer o preparo, a segurança e a qualidade das refeições oferecidas pela Administração, podendo ocasionar riscos à saúde dos usuários e prejuízos ao adequado funcionamento do serviço público.

3.4 Além dos critérios de sustentabilidade, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

Os serviços prestados deverão pautar-se sempre no uso racional de insumos, equipamentos e utensílios utilizados na manipulação e preparo de alimentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de gêneros alimentícios e materiais de consumo, bem como gerar resíduos excessivos, contribuindo para a eficiência do serviço e para práticas sustentáveis no ambiente de trabalho.

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Será exigido como condição para assinatura do contrato, a prestação de garantia, no valor de 5 % (cinco por cento) do valor do contrato, em qualquer das modalidades previstas no artigo 96 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

4.1 A demanda encontra-se regularmente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), conforme o sequencial e respectivo ID constante na tabela a seguir, o qual identifica precisamente o item a ser contratado:

Sequencial	ID	Itens
------------	----	-------

16662	2211149	MANIPULADOR DE ALIMENTO- COM INSALUBRIDADE
-------	---------	--

5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

O quantitativo estimado da contratação foi definido a partir do levantamento do número de unidades escolares da rede municipal de ensino e da necessidade de profissionais para execução das atividades de preparo, manipulação e distribuição da alimentação escolar.

Para o atendimento adequado das demandas das unidades escolares, estimou-se a necessidade de 90 (noventa) postos de trabalho de manipulador de alimentos, considerando o porte das escolas, o número de alunos atendidos e o volume de refeições produzidas diariamente.

Considerando que a contratação terá vigência estimada de 12 (doze) meses, e que a unidade de medida adotada para contratação corresponde ao posto de trabalho por mês, o quantitativo total estimado corresponde a:

$90 \text{ postos de trabalho} \times 12 \text{ meses} = 1.080 \text{ postos/mês de serviço.}$

Dessa forma, o quantitativo de manipuladores de alimentos foi definido com base no levantamento do déficit de profissionais nas unidades escolares da rede municipal. Para tanto, considerou-se a quantidade de escolas (postos de serviço) e o porte de cada unidade, especialmente o número de alunos atendidos, uma vez que esse fator impacta diretamente na demanda de preparo e distribuição de refeições. Este dimensionamento buscou suprir a carência existente nas escolas, garantindo uma distribuição mais equilibrada de profissionais e assegurando a adequada execução dos serviços de alimentação escolar.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação foi definido com base em planilha detalhada de composição de custos da mão de obra, elaborada considerando os parâmetros trabalhistas, previdenciários e de mercado aplicáveis à categoria de Manipulador de Alimentos (CBO 5135-05).

Para a formação do preço foram considerados o salário normativo da categoria, conforme Convenção/Acordo Coletivo registrado no MTE sob nº GO 001031/2025, acrescido do adicional de insalubridade, bem como os encargos sociais e trabalhistas obrigatórios, provisões para 13º salário, férias, rescisão contratual, benefícios previstos em norma coletiva, custos de substituição de profissionais em ausências legais, fornecimento de uniformes e equipamentos de proteção individual, além de custos indiretos, tributos e margem de lucro.

A partir dessa composição, obteve-se o custo mensal estimado de R\$ 5.652,39 por posto de trabalho. Considerando a necessidade de 90 postos de serviço, o valor mensal estimado da contratação corresponde a R\$ 508.714,90, perfazendo o valor global estimado de R\$ 6.104.578,83 para o período de 12 meses.

7. PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando a natureza do objeto, que consiste na prestação de serviços de manipuladores de alimentos em regime de dedicação exclusiva de mão de obra para atendimento das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, verifica-se que o parcelamento da solução não se mostra tecnicamente recomendável.

A eventual divisão do objeto entre diferentes empresas poderia comprometer a padronização dos procedimentos, a gestão da mão de obra, o controle sanitário e a organização operacional das cozinhas escolares, além de dificultar a fiscalização contratual pela Administração.

Dessa forma, visando garantir maior eficiência na execução do serviço, padronização dos processos de trabalho e melhor gestão contratual, recomenda-se que a contratação seja realizada de forma única, sem parcelamento da solução.

8. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para solução a ser contratada, vez que todos os estabelecimentos demandantes possuem copas devidamente equipadas para o devido armazenamento e manipulação dos alimentos.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Atualmente o FME não possui contratações correlatas e/ou interdependentes.

CONCLUSÃO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE

O estudo evidencia que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida. Justifica-se ainda que a Contratação cumpre os princípios da vantajosidade, economicidade, eficácia e eficiência, uma vez que, com este procedimento, atenderá as necessidades das diversas unidades escolares.

10. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Resta claro, pelo presente Estudo Técnico que o objetivo de contratação de empresa especializada em prestação de serviços Manipulador de Alimentos em regime de dedicação exclusiva de mão de obra para as unidades escolares é viável. Destarte que o Estudo está em consonância com o Decreto Municipal nº 807/2023, bem como com a IN 58 de 08 de agosto de 2020, da SEGES/ME.

Conforme Decreto Municipal, constituem itens obrigatórios do Estudo Técnico Preliminar os incisos I, V, VI, VII, VIII, XI e XIII do art. 6º, os quais foram abordados no presente estudo, dispomos a seguir das justificativas acerca da não abordagem dos demais temas:

III- levantamento de mercado: Foram avaliadas as seguintes alternativas para atendimento da necessidade administrativa:

- a. execução direta pela Administração Pública;
- b. contratação temporária por processo seletivo simplificado;
- c. contratação de empresa especializada para prestação de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra.

Considerando a extinção do cargo de merendeira do quadro municipal, bem como a impossibilidade de provimento por concurso público, verificou-se que a alternativa mais viável técnica e administrativamente consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de mão de obra.

IV- Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso: Não existem aspectos da solução a serem pormenorizados neste tópico, de modo que a necessidade da Administração será atendida via prestação de serviços de Manipulador de Alimentos e já possível delimitar considerando os tópicos anteriores.

V- Demonstrativo dos resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis: A demanda aqui apresentada não se refere a um serviço ou contratação inovadora que afete de forma significativa a estrutura administrativa dos órgãos municipais de modo que seja possível mensurar os resultados pretendidos de forma objetiva, assim sendo, o item também não foi abordado.

VI- Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável:

A contratação não apresenta impactos ambientais significativos, uma vez que se trata da disponibilização de mão de obra. Todavia, deverão ser observadas boas práticas de manipulação de

alimentos, uso racional de insumos, correta destinação de resíduos orgânicos e recicláveis e cumprimento das normas sanitárias aplicáveis.

QUANTITATIVO GERAL

ITEM	QTD	UNID	DISCRIMINAÇÃO
1	1.080	SERVIÇO	MANIPULADOR DE ALIMENTO- COM INSALUBRIDADE

RESPONSÁVEIS

Rio Verde – GO, datado e assinado digitalmente.

LEANDRO VINÍCIOS CARMO DOS SANTOS

Diretor de Compras e Contratos do Fundo
Municipal de Educação

MIGUEL RODRIGUES RIBEIRO

Secretário Municipal de Educação



ANEXO I – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

1. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. Os significados dos termos utilizados na presente especificação são os seguintes:

- a) CONTRATANTE:** Município de Rio Verde;
- b) CONTRATADA:** Licitante vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto desta licitação, após a assinatura do contrato;
- c) FISCALIZAÇÃO:** Servidor(es) designado(s) formalmente para representar a CONTRATANTE, responsável(eis) pela fiscalização dos serviços;
- d) MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Considera-se manipulador de alimentos o profissional responsável por realizar atividades relacionadas ao preparo, fracionamento, armazenamento, distribuição e organização dos alimentos, bem como pela higienização de utensílios, equipamentos e ambientes utilizados nas cozinhas das unidades escolares. Suas atividades devem ser executadas em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, observando as boas práticas de manipulação de alimentos, a fim de garantir a qualidade, a segurança e a adequada oferta da alimentação escolar aos estudantes;

2. DO PREPOSTO

2.1. A CONTRATADA deverá indicar, mediante declaração, um preposto, aceito pela FISCALIZAÇÃO, durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário. Na declaração deverá constar o nome completo, número do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

2.2. O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados.

2.3. A CONTRATADA orientará o seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração.

3. DAS NORMAS GERAIS DE CONDUTA E DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A CONTRATADA, além do fornecimento da mão de obra, uniformes e EPI's necessários à perfeita execução dos serviços, conforme consta das especificações técnicas constantes deste Anexo,

bem como das obrigações constantes no termo de referência e minuta do contrato, obriga-se a observar as seguintes normas gerais de conduta:

- 3.1.1.** Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- 3.1.2.** Designar por escrito, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- 3.1.3.** Respeitar a legislação sanitária vigente quanto ao transporte, manuseio, armazenamento e utilização de saneantes domissanitários e demais produtos químicos destinados à higienização de ambientes, equipamentos, utensílios e superfícies utilizadas na manipulação e preparo de alimentos;
- 3.1.4.** Manter os profissionais, durante a execução dos serviços, devidamente uniformizados, identificando-os mediante crachás e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
- 3.1.5.** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus prestadores de serviços acidentados ou com mal súbito;
- 3.1.6.** Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho;
- 3.1.7.** Instruir seus profissionais quanto à necessidade de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE;
- 3.1.8.** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, fornecendo a mão de obra devidamente uniformizada e munida de todos os equipamentos de proteção individual e coletiva, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 3.1.9.** Assegurar que todo o prestador de serviço que cometer falta disciplinar não seja mantido nas dependências da execução dos serviços ou em quaisquer outras instalações da CONTRATANTE;
- 3.1.10.** A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo as disposições legais que interfiram em sua execução, destacando-se a legislação trabalhista e ambiental;
- 3.1.11.** Comunicar à FISCALIZAÇÃO qualquer irregularidade verificada;
- 3.1.12.** Observar normas de comportamento profissional e técnicas de atendimento ao público;
- 3.1.13.** Cumprir as normas internas do órgão;
- 3.1.14.** Guardar sigilo de todos os assuntos dos quais venha a ter conhecimento em virtude do contrato;
- 3.1.15.** Buscar orientação com a FISCALIZAÇÃO, em caso de dificuldades no desempenho das atividades, repassando-lhe os problemas;
- 3.1.16.** Adotar todas as providências ao seu alcance para sanar irregularidades ou agir em casos emergenciais;
- 3.1.17.** Levar ao conhecimento da FISCALIZAÇÃO, imediatamente, qualquer informação considerada importante;

3.1.18. Os funcionários da CONTRATADA devem tratar a todos com urbanidade, evitando confrontos com servidores, outros prestadores de serviço e visitantes das Unidades Escolares;

3.1.19. É vedado aos funcionários da CONTRATADA abordar autoridades ou servidores para tratar de assuntos particulares, de serviço ou atinentes ao contrato, exceto os membros da equipe de FISCALIZAÇÃO.

4. DA PERIODICIDADE

4.1. Deverá ocorrer de forma contínua, realizada diariamente durante o período letivo, de acordo com o calendário escolar, para atender à demanda de preparo, manipulação e distribuição da merenda escolar aos alunos da rede de ensino.

4.2. A frequência e periodicidade acima poderão ser alteradas a critério da Secretaria de Educação, devendo respeitar a jornada semanal de 44 (quarenta e quatro) horas semanais.

5. DOS HORÁRIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. A CONTRATADA deverá executar os serviços de modo que não interfiram no bom andamento da rotina de funcionamento da CONTRATANTE. Nesse sentido, as seguintes regras deverão ser observadas.

5.2. A jornada de trabalho será de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, distribuídas de segunda a sexta feira, ocasionalmente podendo ocorrer a prestação de serviços aos sábados.

5.3. A jornada diária será distribuída conforme a necessidade do serviço e estará compreendida entre 6:00 e 19:00, com no mínimo 01 (uma) hora de intervalo para repouso ou alimentação observando-se as regras da legislação trabalhista quanto à jornada diária máxima permitida e ao intervalo intrajornada.

5.4. A CONTRATADA será responsável por implantar o sistema de controle de frequência de seus funcionários, seja por meio manual, mecânico ou eletrônico.

5.4.1. Deverá ser disponibilizado aos próprios empregados o acesso à visualização dos dados referentes aos seus registros individuais de entrada e de saída, bem como do banco de horas por eles eventualmente acumulado. Ao gestor e aos fiscais do contrato deverá ser disponibilizado acesso à visualização dos dados referentes aos registros de entrada e de saída dos empregados sob sua responsabilidade, bem como do banco de horas por eles acumulado.

5.4.2. A atualização dos dados disponibilizados para visualização, se não possível em tempo real, deve ser feita, ao menos, uma vez por semana.

5.5. Caso ocorram situações em que se faça necessária a execução de serviços com excesso de horas trabalhadas além da jornada normal de trabalho, até no máximo 2 (duas) horas por dia, estas serão objeto de compensação, a ser realizada sob inteira e absoluta responsabilidade da contratada,

inclusive com estrita observância às normas trabalhistas, visto que não há nenhuma previsão de pagamento de horas extras para a presente contratação.

5.6. As horas excedente trabalhadas para fins da compensação a que se refere o subitem 5.5 não caracterizam serviço extraordinário.

5.7. Não está prevista a realização de trabalho no período noturno (22:00 as 05:00).

5.8. Os horários acima estabelecidos poderão ser alterados a critério da Secretaria de Educação, devendo respeitar a jornada semanal de 44 (quarenta e quatro) horas semanais.

6. DAS ATRIBUIÇÕES ESPECÍFICAS DO SERVIÇO, ASSEIO E CONSERVAÇÃO

6.1. Prestação de serviços continuados de manipulador de alimentos, visando garantir condições adequadas de higiene, segurança alimentar e qualidade sanitária, com disponibilização de prestadores de serviços capacitados, em locais determinados pela CONTRATANTE, observando as normas vigentes de boas práticas de manipulação de alimentos.

6.2. É definida como unidade de medida para contratação desses serviços o posto de serviços, cada posto será composto por um profissional em jornada de 44 (quarenta e quatro) horas semanais.

6.3. Não haverá a prestação de serviços nos meses de férias escolares, que ocorrem sempre em julho e dezembro, o período poderá variar conforme o calendário letivo, consequentemente o pagamento somente será realizado proporcional ao período trabalhado, sendo assim fica a caráter da CONTRATADA organizar suas equipes e contratações prevendo este período ocioso.

6.3.1. Estima-se que o período citado no subitem anterior corresponderá a 20 (vinte) dias em julho e 10 (dez) em dezembro, nesse período o valor a ser pago será proporcional aos dias trabalhados.

6.3.2. À Secretaria de Educação compete comunicar de maneira formal a Contratada, com no mínimo 60 dias de antecedência, as datas em que não haverá a prestação dos serviços.

6.3.3. O período citado no subitem 6.3.1 poderá variar conforme o calendário letivo.

6.4. Os serviços deverão ser executados nos locais especificados no Anexo II do Termo de Referência, observando o quantitativo definido pela CONTRATANTE.

6.4.1. A critério da CONTRATANTE e mediante comunicação formal, os postos de serviços poderão ser realocados entre as unidades escolares, devendo essa comunicação ocorrer com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

6.5. As atividades deverão ser planejadas de acordo com as rotinas e fluxos de produção das unidades de alimentação escolar. As tarefas a seguir representam o conjunto mínimo considerado para modelagem desta contratação e deverão servir de referência, cabendo à CONTRATADA organizar, detalhar, complementar e definir os procedimentos e frequências necessárias para a adequada execução dos serviços, observando os padrões de qualidade estabelecidos no Anexo III – Instrumento de Medição de Resultados – IMR e as normas sanitárias vigentes.

6.5.1. Atividades diárias

- a) Realizar a higienização das mãos e utilizar corretamente os equipamentos de proteção individual (EPI) antes do início das atividades e sempre que necessário durante a manipulação de alimentos;
- b) Proceder à higienização, seleção e preparo preliminar dos alimentos destinados à produção das refeições escolares, observando as orientações nutricionais e sanitárias;
- c) Auxiliar no preparo, porcionamento e distribuição das refeições aos estudantes, conforme cardápio e orientações da equipe responsável;
- d) Realizar a higienização de utensílios, equipamentos, bancadas, superfícies de preparo e demais áreas utilizadas na manipulação de alimentos;
- e) Manter a organização, limpeza e condições adequadas de higiene das áreas de preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos;
- f) Realizar a coleta e destinação adequada dos resíduos gerados durante o preparo e distribuição das refeições, acondicionando-os em recipientes apropriados;
- g) Verificar as condições de armazenamento dos alimentos, observando prazos de validade, integridade das embalagens e condições de conservação;
- h) Auxiliar na organização e controle dos gêneros alimentícios recebidos, armazenando-os conforme orientações técnicas de conservação e segurança alimentar.

6.5.2. Atividades periódicas

- a) Realizar a higienização detalhada de equipamentos, utensílios, bancadas, armários, prateleiras e demais superfícies de armazenamento de alimentos, conforme cronograma estabelecido pela unidade;
- b) Proceder à verificação periódica das condições de higiene e conservação dos utensílios e equipamentos utilizados na manipulação de alimentos;
- d) Auxiliar na organização e revisão dos estoques de alimentos, garantindo a correta disposição dos produtos conforme o princípio PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai);
- e) Realizar limpeza detalhada de equipamentos de uso coletivo, como fogões, geladeiras, freezers, e coifas, conforme periodicidade estabelecida.

6.5.3. Higiene e segurança alimentar

- a) Cumprir rigorosamente as normas de boas práticas de manipulação de alimentos e as orientações da equipe técnica responsável;
- b) Manter rigorosos padrões de higiene pessoal durante o exercício das atividades, utilizando uniformes adequados, toucas ou redes de proteção capilar e demais equipamentos exigidos;
- c) Evitar práticas que possam causar contaminação dos alimentos, observando procedimentos adequados de manipulação, preparo e armazenamento;
- d) Comunicar imediatamente à fiscalização ou responsável técnico qualquer irregularidade relacionada à qualidade, conservação ou segurança dos alimentos;
- e) Zelar pela correta higienização e conservação dos utensílios, equipamentos e instalações utilizados na produção das refeições.

6.6. Em casos de eventos, atividades escolares especiais ou aumento excepcional da demanda de refeições nas unidades atendidas, a CONTRATADA, mediante solicitação da fiscalização, deverá adequar a execução das atividades, de modo a garantir a adequada produção e distribuição das refeições, mantendo os padrões de higiene, qualidade e segurança alimentar.

6.7. Independentemente da relação de atividades descrita nos itens anteriores, a CONTRATADA deverá assegurar a execução de todos os procedimentos necessários ao adequado preparo, manipulação, armazenamento e distribuição dos alimentos, garantindo a qualidade nutricional, a segurança alimentar e o atendimento às normas sanitárias aplicáveis.

7. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

7.1. Os materiais e equipamentos não elencados no item 8, serão fornecidos pela CONTRATANTE.

8. UNIFORMES E EPIS

8.1. A contratada deverá fornecer aos empregados alocados para execução do serviço, gratuitamente, os conjuntos de uniformes adequados e suficientes para o desempenho de suas atividades, compostos por: calças, camisas, meias, calçados e outros acessórios que julgar pertinentes e convenientes.

8.2. Verificado desgaste que a torne inutilizável ou inapresentável, a contratada deverá promover o fornecimento de nova peça do uniforme ao empregado.

8.3. A contratada deverá fornecer aos empregados alocados para a execução do serviço, gratuitamente, os EPI adequados ao risco das atividades que estiverem sendo desenvolvidas, com Certificado de Aprovação, conforme estabelecido na NR vigente, sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho ou de doenças profissionais e do trabalho, conforme disposto na NR 6.

8.4. O uniforme deverá compreender, no mínimo, as seguintes peças do vestuário, devendo as peças serem confeccionadas com tecido e material de qualidade:

UNIFORMES E EPI'S					
CATEGORIA	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	PERIODICIDADE	QUANTIDADE - TOTAL
UNIFORME	CAMISA/ BLUSA	CAMISA OU BLUSA PADRONIZADA	UNID	ANUAL	2
UNIFORME	CALÇA	CALÇA COMPRIDA PADRONIZADA	UNID	ANUAL	2
UNIFORME	AVENTAL	AVENTAL EM TECIDO OU PVC	UNID	SEMESTRAL	2
UNIFORME	TOUCA/REDE	TOUCA REUTILIZÁVEL PARA CABELO	UNID	SEMESTRAL	2
UNIFORME	CRACHÁ	CRACHÁ DE IDENTIFICAÇÃO	UNID	ANUAL	1
EPI	SAPATO/BOTA	CALÇADO FECHADO ANTIDERRAPANTE	PAR	ANUAL	1
EPI	LUVA TÉRMICA	LUVAS TÉRMICAS PARA MANUSEIO DE UTENSÍLIOS QUENTES	PAR	ANUAL	1
EPI	TOUCA DESCARTÁVEL	TOUCA DESCARTÁVEL PARA USO DIÁRIO	UNID	MENSAL	264
EPI	LUVAS DESCARTÁVEL	LUVAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	CX	MENSAL	12
EPI	MÁSCARA DESCARTÁVEL	MÁSCARA DESCARTÁVEL	CX	MENSAL	12

8.5. Iniciada a execução do contrato, os empregados da contratada deverão receber dois conjuntos completos de uniforme. A cada seis meses a contratada deverá fornecer mais dois conjuntos completos.

8.6. O custo do uniforme não poderá ser descontado dos empregados da Contratada.

9. DA MÃO DE OBRA EMPREGADA

9.1. Para a função será necessário ser alfabetizado, de modo que, além de saber escrever seu próprio nome, esteja apto para anotar recados, relação de materiais, e outras rotinas necessárias para a realização de suas atividades.

9.2. Os salários dos funcionários, bem como demais benefícios, não poderão ser inferiores aos estabelecidos em lei ou convenção coletiva de trabalho dos sindicatos aos quais as empresas e os funcionários estejam vinculados.

9.3. A CONTRATADA deverá substituir definitivamente, sempre que exigido pela CONTRATANTE e independente de justificativa, qualquer profissional alocado no posto de trabalho cuja atuação, permanência ou comportamento sejam considerados, pela CONTRATANTE,

prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público.

9.3.1. Os funcionários substituídos conforme item 9.3 não poderão, em nenhuma hipótese, retornar às dependências da CONTRATANTE, para cobertura de licenças, dispensas, suspensão ou férias de outros funcionários.

9.4. Na ausência do funcionário titular, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço ou outro motivo análogo, a CONTRATADA deverá efetuar a reposição da mão de obra.

9.5. O funcionário substituto deverá apresentar-se devidamente uniformizado e portando crachá de identificação.

9.6. Foi considerado insalubridade para todos os profissionais que realizarão as atividades

ANEXO II – RELAÇÃO DOS ENDEREÇOS DAS ESCOLAS

Nº	UNIDADES ESCOLARES	ENDEREÇO COMPLETO	VAGAS
1	CMEI ANA PIMENTA	RUA CRISTINO ARANTES Q.7, S/Nº, VILA MUTIRÃO, RIO VERDE/ GO	2
2	CMEI ANÁZIA ANTÔNIA CUNHA	RUA CODORNA ESQ. RUA AVESTRUZ, Q.5 L.19, Nº291, CÉU AZUL,	1
3	CMEI CAMINHO DA VIDA	RUA 13 QD.19 Nº01, JARDIM GOIÁS,	2
4	CMEI PROFª SIMONE RODRIGUES RIBEIRO	RUA ANA GOMES, QD.11 L.5 S/Nº , VILA OLINDA,	1
5	CMEI CILENIO MODESTO DE MORAES	RUA OURO PRETO QD10 LT19 -RESIDENCIAL MARANATA	3
6	CMEI DONA BERCHOLINA FRANCISCA DE SOUZA	RUA ARTULINA LUDOVINA, ESQ. C/ R. DALVA MARTINS DE SOUZA, LAGOA DO BAUZINHO	1
7	CMEI DONA MARILENE	RUA 11 QD. 29 LT. 06 , S/Nº, PROMISSÃO,	1
8	CMEI DONA TATA	RUA EQUADOR Q.16 L.1, S/Nº, PARQUE DAS PAINEIRAS,	3
9	CMEI EDUARDO PENHA FILHO	RUA DAS PAINEIRAS Q.06 L.01 S/Nº, RESIDENCIAL VENEZA,	2
10	CMEI PROFª TEREZINHA VIEIRA DE OLIVEIRA	RUA JH 08 Q.10 L.AL-04 ESQ. COM JH 03 , RESIDENCIAL JARDIM HELENA,	2
11	CMEI JESUINO VELOSO DO CARMO	RUA JARBAS SANTIL DE ARAÚJO Q.21, Nº 600, SANTO AGOSTINHO,	2

12	CMEI LAR CRIANCAS PARA JESUS	RUA ROSULINO F. GUIMARÃES Q.9, 918 ESQ. ABEL P CASTRO E AVELINO FARIA, CENTRO,	3
13	CMEI LAZÁRO NAVES CARVALHO	AVENIDA NILSON VELOSO DO CARMO S/N QD. 33 ÁREA INSTITUCIONAL V, NILSON VELOSO,	2
14	CMEI MARIA JOANA PERPÉTUO	AV. ADÃO MOTA Q.33, ESQUINA COM RUA FLOR DE MAIO, PARQUE DAS GAMELEIRAS,	3
15	CMEI PROFESSORA JUDITH YARA ALVES AUGUSTO	RUA CHIQUINHO SAPATEIRO Q.18 ESQ. AVENIDA JESUINO VELOSO DO CARMO , DIMPE,	1
16	EMEF ADELOR QUINTILIANO SILVA	AV. DOS DIAMANTES Q.12 Nº 115 , PQ. BANDEIRANTE,	3
17	EMEF ANTONIO GOMES DE LIMA	RUA 15, S/N, PROMISSÃO,	2
18	EMEF ANTONIO VIEIRA DE MORAES	RUA DO CEDRO Q.33 ESQ. C/ AV. ADÃO MOTA, S/Nº, PARQUE DAS GAMELEIRAS,	1
19	EMEF ARENO MARTINS VIEIRA	RUA 07, S/N, ESQUINA COM AVENIDA SUL GOIANA, LAGOA DO BAUZINHO,	1
20	EMEF CLODOVEU LEÃO DE ALMEIDA	RUA RIO VERDE,110 , VILA MARIA,	1
21	EMEF DOMINGOS MONI	RUA TRAVESSA UM Q.21 LT.7, Nº 200 , SANTO AGOSTINHO,	2
22	EMEF DR. CHECO - EDSEL EMRICH PORTILHO	RUA 21 Q.4 L.3 S/Nº , SANTA CRUZ II,	1
23	EMEF DR. JOÃO BARBOSA NETO	RUA COLÔMBIA, Q.1 L.2 S/Nº, JARDIM SÃO TOMAZ,	1
24	EMEF JERONYMO RIBEIRO DE MACEDO	RUA 04, ESQ. COM A RUA 05, QD. 11 - PARTE B - SETOR DOS FUNCIONÁRIOS	6
25	EMEF JOSÉ DO PRADO GUIMARÃES	RUA ELUCIDARIA, ESQ. JOSÉ TOMÉ DA COSTA Nº 510, MARTINS,	1
26	EMEF LYBIA VIDAL SILVA	RUA 10 Nº 542 , RES. DONA GERCINA,	1
27	EMEF MANOEL TERRA DIAS JUNIOR	AVENIDA PAULO VELOSO DO CARMO, LT. 01. QD. 0 - RESIDENCIAL LÁZARO PIMENTA	6
28	EMEF MARIA BRIGIDA DA FONSECA	RUA 06, Q.15, S/Nº, CONJUNTO MORADA DO SOL,	2

29	EMEF NESTOR FONSECA	RUA ALAGOAS Q.99, Nº 100, SETOR PAUZANES,	1
30	EMEF ODÉLIO GUERRA	RUA 29 Nº 409 , VILA ROCHA,	2
31	EMEF OTÁVIO FERREIRA	RUA 09 ESQ. RUA 10 Q.30 L.14 , S/Nº, PROMISSÃO,	1
32	EMEF PROFESSORA RAYKA MORAES ALMEIDA ZENI	RUA JATOBÁ QD.03 LT.25, S/Nº, JARDIM FLORESTA,	1
33	EMEF PROF. CLÓVIS LEÃO DE ALMEIDA	RUA AVESTRUZ, Q.05, LOTE ÚNICO S/Nº, CÉU AZUL,	2
34	EMEF PROF. FRANCISCO JOAQUIM DE PAIVA	RUA DO CEDRO, ESQ. C/ R. DA ESPERANÇA, S/Nº, SERPRO,	1
35	EMEF PROF. LINDOMAR BARROS SANTOS	RUA DEOCLECIO LOPES QD.33, S/Nº - ÁREA INSTITUCIONAL V, ESQ. R. DOS POMBOS, RES NILSON VELOSO,	3
36	EMEF PROF. LUIZ ALBERTO LEÃO	RUA COMENDADOR LEÃO, CENTRO - RIO VERDE-GO	3
37	EMEF PROFª MARIA DULCE R. D. BARBOSA	RUA A Q.7 L.8 Nº212, VILA MARIANA - PROLONGAMENTO,	1
38	EMEF ROSALINA BORGES	RUA DALILA JAIME Nº 228 COM RUA EURICO GASPAR DUTRA Nº 537, VILA BORGES,	1
39	EMEFTI PROFESSOR WALDYR EMRICH PORTILHO	RUA VITALINO ARANTES CARNEIRO S/N, SANTO AGOSTINHO,	2
40	EMEI APLICAÇÃO	RUA URCESINO DE GUSMÃO, Nº 133, CENTRO,	1
41	EMEI MARIETA FERREIRA	RUA MARIANA SILVEIRA LEÃO, Q.19A L.1 , 111 , SANTO AGOSTINHO,	1
42	EMEI PÃO DA VIDA	AVENIDA SABIA, Q.32 L.41 S/Nº, LIBERDADE,	1
43	EMEI PRINCÍPIO DO SABER	RUA EDMUNDO DE CARVALHO Nº 713, CENTRO,	2
44	EMREF BRENO DE ARAÚJO SILVA	FAZENDA PARAÍSO DO RIO PRETO, ZONA RURAL,	2
45	EMREF CABECEIRA ALTA	REGIÃO CABECEIRA ALTA - FAZ. TALHADO, GO 174 P/ AP.RIO DOCE, VENDA MIGUELINHO - 800M À DIREITA, ZONA RURAL,	1

46	EMREF ÁGUA MANSA COQUEIROS	FAZENDA ÁGUA MANSA COQUEIROS, ZONA RURAL,	1
47	EMREF ESCADINHA DO FUTURO	FAZENDA SEGREDO GPS450809/8066200 GO174.MTVD.DPS PQL, ROD EST>2ª ESQ.37KM NA PRINCIPAL.PX ADM, ZONA RURAL,	2
48	EMREF SÃO JOSÉ PONTAL	ASSENTAMENTO PONTAL DO BURITI, PROX. QD. PONTE L. PEDRA - FAZ. PONTE DE PEDRA, ZONA RURAL,	1
49	EMREF VALE DO RIO DOCE	FAZENDA RIO VERDINHO - ASSENTAMENTO, ZONA RURAL,	3



Assinaturas Digitais (Certificado Digital)

Assinatura digital - Nome: MIGUEL RODRIGUES RIBEIRO e-CPF: ***.314.068-** Usuário: miguel.ribeiro Local: BR Data: 16/03/2026 10:41:36 IP: e-Assinatura: egwgdZ58teX - <http://servicos.rioverde.go.gov.br/servicos/autenticacao/relatorios>