

Estudo Técnico Preliminar 130/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23783.000631/2024-40

2. PREÂMBULO

1. Informações Básicas

O presente estudo preliminar tem como propósito assegurar a viabilidade técnica da contratação dos serviços de cozinheiros, para o campus Engenho Novo II do Colégio Pedro II, e embasar o Termo de Referência, conforme previsto na Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017.

A fim de aumentar a competitividade e, com isso, obter preços mais vantajosos para a Administração, pretende-se adotar o Sistema de Registro de Preços (SRP) para contratação e, atendendo a demanda de mais de um órgão ou entidade, conforme previsto no art. 82 da Lei 14.133/2021.

Consoante o que determina o §2º do artigo 18 da Instrução Normativa nº 5 de 26 de maio de 2017, optou-se como forma de tratamento de risco por descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e com FGTS da contratada, o controle interno de Conta-Depósito Vinculada, por ser o procedimento amplamente utilizado por todos os Campi do Colégio Pedro II e ter demonstrado efetividade ao propósito a que se destina. Não vislumbramos, por isso, a necessidade de se adotar outra forma de tratamento de risco, a qual demandaria tempo extra para seu aprendizado, ocasionando maiores custos operacionais, sem garantias de ser mais efetivo do que o já utilizado.

Base Legal

- Lei nº 14.133/21, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, e abrange;
- Lei nº 9.632/1998, Dispõe sobre a extinção de cargos no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e dá outras providências;
- Decreto nº 9.507/2018 Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União;
- Lei Complementar nº 123/2006, Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte;
- Lei nº 8.078/1990, Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;
- Consolidação das Leis do Trabalho - CLT;
- Decreto 10.024/2019, regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;
- Instrução Normativa nº 65/2021 Dispões sobre o procedimento administrativo para realização da pesquisa de preços;
- Plano de Centralização da Contratações Públicas/2024 do Colégio Pedro II;

- Instrução Normativa nº 40/2020 SEGES que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP;
- Instrução Normativa nº 5 de 26 de maio de 2017, da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;
- Convenção Coletiva de Trabalho;
- Classificação Brasileira de Ocupações – CBO nº 5132-05;
- Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004;
- Lei Nº 11.947, de 16 de julho de 2009 - PNAE.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção Administrativa	Hilton Luiz das Flores Filho

4. Descrição da necessidade

A Lei nº 11.947, de 16 de julho de 2009, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, e apresenta 35 artigos destinados ao atendimento da alimentação escolar, o que demonstra a importância dada pelo Governo Federal a este tema.

Nesse sentido, para cumprimento da legislação, o Colégio Pedro II disponibiliza serviços de alimentação aos seus alunos, por meio de refeitório localizado no espaço de cada campus. Atualmente, o campus Engenho Novo II atende a uma demanda de quase 76 mil refeições no ano, de acordo com o levantamento efetuado junto à Direção Pedagógica. Desta forma, considera-se o refeitório como o principal apoio assistencial oferecido à comunidade discente do Colégio Pedro II/Campus Engenho Novo II, sobretudo para os que se encontram em condições de vulnerabilidade econômica e social.

O refeitório, para atender à demanda citada acima, precisa dispor de recursos humanos para a condução das atividades operacionais dos serviços de alimentação, que são oferecidos de segunda a sábado, no período de 07:00 horas às 21:00 horas. Dessa forma, faz-se imprescindível a contratação de serviços de mão de obra especializada para desempenhar as funções de recepção dos insumos, armazenagem, pré-preparo, preparo, distribuição de alimentos, bem como higienização de utensílios, equipamentos e áreas do serviço de alimentação, visto que o Colégio Pedro II não dispõe de servidores efetivos contratados em cargos que desenvolvam as atividades descritas.

Portanto, a presente proposta de contratação visa cumprir uma das diretrizes do PNAE, pois origina-se a partir das demandas do refeitório do Campus Engenho Novo II, os quais garantem a oferta de alimentação aos discentes, sobretudo aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Atualmente, o serviço é prestado pela empresa Saint Way Consultoria e Serviços LTDA, CNPJ 96.188.743/0001-06, por meio do contrato nº 07/2022, objeto do pregão por SRP nº 00002/2022, com vigência iniciada em 01/06/2022. Quando do terceiro aditamento, a empresa manifestou-se contrária à prorrogação contratual por mais um ano. Em vista disso, foi instaurado procedimento licitatório, através do pregão nº 90015/2024, realizado pela UASG 153167, com vistas à contratação do serviço, tendo a empresa aceitado prestá-lo por mais 4 (quatro) meses. Ocorre que o pregão não logrou êxito pela presença de vício

insanável no instrumento convocatório. Em virtude disso, considerando que a interrupção da prestação do serviço continuado de cozinheiros traria enormes danos ao interesse público, em especial ao do corpo discente, tornou-se imprescindível a contratação do serviço por meio de dispensa de licitação, na forma do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, por 1 (um) ano, até que novo procedimento seja finalizado.

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Visando atender à demanda institucional, a empresa contratada deverá cumprir os seguintes requisitos necessários e suficientes para a contratação:

1. Serviço continuado, com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
2. Será exigida da empresa a ser contratada comprovação de experiência e capacidade técnica para prestação dos serviços, conforme características, quantidades e prazos compatíveis com execução do objeto a ser contratado, por período não inferior a 3 anos (ininterrupto ou somado), mediante apresentação de atestados;
3. Possuir profissionais treinados e capacitados para o desenvolvimento das atividades, de forma a garantir a efetividade do trabalho e a integridade das pessoas, do ambiente e dos equipamentos;
 1. A empresa deverá realizar treinamento dos funcionários referente a higiene e boas práticas na manipulação de alimentos, com certificado, que deverá ser apresentado em até 30 dias úteis após o início da execução dos serviços, assim como treinamentos posteriores, com periodicidade anual, de reciclagem /atualização, preferencialmente durante o período de férias escolares. O treinamento deverá abranger:
 1. Cursos obrigatórios:
 1. Curso de Capacitação - RDC 216/2004, ANVISA, cujos temas obrigatórios são: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas;
 2. Noções de higiene que atendam à Lei Municipal do Rio de Janeiro nº 1662/1991 e normas regulamentadoras, notadamente a Portaria nº 002-N/Visa-Rio, de 11 de novembro de 2020;
 2. A duração, modalidade (presencial ou EAD), formação do instrutor e todos os detalhamentos devem atender às normas de vigilância sanitária federal, estadual e municipal;
 3. Além dos cursos, treinamentos e reciclagem/atualização sob responsabilidade da contratada, a contratante poderá exigir a realização de cursos gratuitos oferecidos pelas Vigilâncias Sanitárias Federal, Estadual ou Municipal, ou ainda escolas de governo, a exemplo da ENAP (Escola Nacional de Administração Pública).
 2. Os custos com treinamento, reciclagem/atualização e capacitação devem ser apreciados e considerados pela licitante como parcela atribuível às despesas administrativas (Acórdão TCU nº 2.746/2015 – Plenário).
 1. No caso de substituição de profissionais, o novo prestador alocado para o contrato deverá ter sido capacitado/treinado, com as mesmas formações exigidas neste instrumento, sendo que a data da certificação não pode ser anterior a 3 (três) meses da data de início da realização das atividades nas dependências da contratante
4. A contratada deverá, caso seja pedido pela contratante, realizar programa de treinamento contendo no mínimo os seguintes conteúdos: a) Ética profissional, sigilo,

- responsabilidade e apresentação pessoal; b) Prevenções das causas de acidente de trabalho, consequências dos acidentes de trabalho e comunicação do acidente de trabalho; c) Uso consciente de água, energia elétrica, material de expediente; d) Conhecimento das características do imóvel e da instituição, principalmente em relação aos membros, servidores e o público em geral, bem como, dos horários e regras pertinentes ao órgão;
5. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais pertencentes à categoria de ocupação nº 5132-05, conforme a Classificação Brasileira de Ocupações – CBO;
6. Uma vez que os serviços a serem licitados se caracterizam como Serviços com Regime de Dedicção Exclusiva de Mão de Obra, a execução contratual exigirá, dentre outros requisitos, que:
- I - os empregados da contratada fiquem à disposição nas dependências da contratante para a prestação dos serviços;
- II - a contratada não compartilhe os recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos; e,
- III - a contratada possibilite a fiscalização pela contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos;
7. Os serviços possuem natureza continuada, na medida em que possuem caráter essencial e permanente, cuja finalidade é de atender demandas de alimentação da comunidade discente durante todo o ano letivo;
8. Por se tratar de contrato com duração emergencial de apenas 1 (um) ano, as férias dos funcionários deverão ser antecipadas, devendo, necessariamente, coincidir com as férias escolares, conforme calendário letivo oficial do Campus Engenho Novo II, considerando a desnecessidade dos serviços de alimentação nos meses dos períodos não letivos. Apenas nesses intervalos, não será exigida substituição nos postos de trabalho, inclusive não incidindo esse gasto na planilha de custos;
9. A contratada deverá observar as normas de segurança, na medida que uma prestação de serviço eficiente engloba também a proteção de seus colaboradores. Por isso, toda a equipe precisará utilizar equipamentos de proteção individual exigidos pela legislação durante as suas atividades;
10. Quadro I – descrição dos cargos:

Item / Cargo	CBO
Cozinheiro	5132-05

11. Constituem requisitos básicos do profissional de cada posto:
- Idade mínima de 18 (dezoito) anos;
 - Demonstrar competências pessoais, tais como: desembaraço ao tratar com as pessoas, disposição, agir com bom senso e agilidade, demonstrar iniciativa, interesse, organização, educação, autonomia, paciência em lidar com o público em especial o infantil, respeito, espírito de equipe, interesse no aprimoramento profissional;
 - Possuir capacidade física e psicológica adequada;
 - Cumprir as recomendações, normas e procedimentos operacionais padronizados, especialmente referentes à segurança dos alimentos e às boas práticas de manipulação e de fabricação.

12. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

Quanto aos critérios de sustentabilidade, a empresa a ser contratada adotará as seguintes práticas na execução dos serviços, quando couber:

1. uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies, utensílios e equipamentos que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
2. adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;
3. forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
4. realize um programa interno de treinamento de seus empregados, caso seja pedido pela contratante, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
5. realize a separação dos resíduos recicláveis descartados utilizados nos serviços para posterior destinação conforme normas internas da contratante;

6. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado do presente trabalho consistiu em análise de processos de contratação semelhantes feitos por outros órgãos, por meio do site Compras Governamentais (<https://comprasnet.gov.br>) e no Painel de Preços (<https://paineldepregos.planejamento.gov.br/>), conforme documentação em anexo a este ETP, bem como análise do contrato 007/2022, vigente no Campus Engenho Novo II, de mesmo objeto deste estudo preliminar.

Todavia, cabe uma rápida digressão a fim de justificar a escolha apontada pela equipe de planejamento da contratação (EPC) (**prestação de serviço de apoio administrativo e operacional, de forma contínua, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra especializada com fornecimento de uniforme e equipamento de proteção individual, nas dependências do refeitório do Campus Engenho Novo II**) ao invés da adoção do sistema de concessão de uso oneroso.

A Concessão de uso pode ser definida como uma modalidade de contrato administrativo, submetido ao regime jurídico de direito público, firmado por órgão ou entidade da Administração Pública, cujo objetivo é o uso privativo de bem público. A concessão de uso apresenta natureza jurídica obrigacional, não tem caráter precário – como a autorização de uso e a permissão de uso –, pode ser onerosa ou gratuita e deve ser precedida de licitação, excetuadas as hipóteses legais que admitem contratação direta.

O instituto da concessão de uso é qualificado a partir da sua comparação com as modalidades administrativas da *utilização de uso*, da *permissão de uso* e, em algumas situações, da *cessão de uso*; e com os direitos reais *concessão de direito real de uso* (CDRU) e *concessão de uso especial para fins de moradia* (CUEM). Todos esses institutos se destinam à utilização privativa de bens públicos. No entanto, a diferenciação entre eles se estabelece sobretudo a partir dos seguintes critérios: ato ou contrato (forma jurídica), grau de precariedade ou estabilidade, direito obrigacional ou real, finalidade vinculada ou não, efeito da discricionariedade administrativa ou dever jurídico da Administração Pública.

Neste sentido, a opção pela EPC em não utilizar o regime de concessão de uso dá-se na medida que:

- I. Não existir um estudo conclusivo elaborado por equipe técnica competente do Colégio Pedro II em que aponte a vantajosidade do modelo de concessão de uso frente ao gerenciamento do Restaurante pela própria universidade, por servidores ocupantes de cargo efetivo.
- II. Historicamente a modalidade de contratação de empresa especializada na prestação de serviço de apoio administrativo e operacional, de forma contínua, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra especializada com fornecimento de uniforme e equipamento de proteção individual, nas dependências dos Refeitórios do Colégio Pedro II, tem apresentado resultados satisfatórios quanto a qualidade da prestação do serviço, bem como das refeições oferecidas ao corpo discente, não havendo, até a presente data, motivos de caráter qualitativo para a mudança de regime.

7. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo abrange a contratação de empresa especializada na **prestação de serviço de apoio administrativo e operacional, de forma contínua, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra especializada com fornecimento de uniforme e equipamento de proteção individual, nas dependências dos refeitórios dos Campus Engenho Novo II**, abrangendo a prestação dos serviços de cozinheiro (04 postos para desenvolverem atividades continuadas inerentes aos serviços de alimentação, de segunda-feira a sábado, conforme necessidade da contratante.

O quantitativo de 4 funcionários, conforme discriminado neste ETP, foi calculado visando atender todo o processo de produção, a contar do recebimento dos gêneros alimentícios, higienização, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições por dia e baseado no gasto de tempo necessário para produzir as refeições, sendo a produtividade representada por funcionários direta e indiretamente relacionados à produção do campus Engenho Novo II.

O refeitório é unidade de alimentação e nutrição que fornece quase 76.000 refeições por ano à comunidade discente durante o ano letivo.

Conforme legislação vigente, cada posto deverá cumprir jornada de 44 horas de trabalho por semana. Foram previstos 4 postos de trabalho, visto que o refeitório fornece, durante o ano letivo, cerca de 380 refeições semanalmente.

Local da prestação/execução do serviço: Refeitório do Campus Engenho Novo II, localizado na Rua Barão do Bom Retiro 726 – Parte 2, Engenho Novo – Rio de Janeiro/RJ.

Rotinas e Procedimentos:

A empresa vencedora do certame licitatório vinculado ao presente estudo técnico preliminar será contratada para a prestação de serviços de mão-de-obra qualificada de 04 (quatro) postos de cozinheiro, em consonância com o estabelecido pela Classificação Brasileira de Ocupações - CBO, sob o número 5132-05, conforme disponibilizado na página eletrônica do Ministério do Trabalho e Emprego <http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>.

POSTO / CARGO / CBO – COZINHEIRO / 5132-05

Descrição sumária do perfil de cozinheiro (CBO 5132-05)	Atribuição do cargo de cozinheiro no âmbito do Colégio Pedro II

Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.	• Preparar refeições e sobremesas, controlando a qualidade dos alimentos e o tempo de preparo, para atender a cardápios estipulados; • Colaborar na elaboração de dietas individualizadas, de acordo com cardápios estipulados, obedecendo às técnicas dietéticas de acordo com as normas de higiene que a situação requer. • Cuidar do transporte, carga, descarga e armazenamento de instrumentos, equipamentos, gêneros alimentícios e materiais utilizados em sua área de atuação. • Efetuar controle de quantidade e qualidade dos ingredientes utilizados nas preparações. • Zelar pela higiene nos trabalhos da cozinha, aplicando os procedimentos corretos de manipulação, higienização e conservação de alimentos, bem como providenciando a limpeza de equipamentos, instalações e utensílios. • Executar o pré-preparo e preparo de alimentos e refeições, selecionando os cereais, descascando, lavando e picando verduras e legumes, tubérculos e frutas; limpando e cortando carnes, de acordo com a receita, agilizar o preparo das refeições. • Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, quando da execução dos serviços. • Desenvolver suas atividades, aplicando normas e procedimentos de biossegurança. • Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza de equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho. • Executar tratamento e descarte de resíduos de materiais provenientes de seu local de trabalho. • Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou orientação de seu superior. • Distribuir as refeições nos pratos ou recipientes; • Comunicar de imediato, qualquer dificuldade, defeito de equipamento ou outro fato que venha a interferir na boa e correta execução dos serviços. • Cumprir a escala de serviço, observando rigorosamente os horários de entrada e saída. • Ser assíduo, pontual, apresentar-se sempre uniformizado e de acordo com a legislação sanitária, RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou seja, sem acessórios e adorno pessoal (pulseiras, brincos, anéis, maquiagem); com os cabelos e unhas limpos; sem bigode ou barba; e com unhas limpas, cortadas e esmalte, dentre as demais regras da resolução em epígrafe. • Manter-se na cozinha, não devendo se afastar de seus superiores e principalmente, para atender chamados ou cumprir tarefas só por terceiros não autorizados. • Comunicar todo acontecimento entendido irregular no serviço. • Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros que tomar conhecimento e divulgação da execução do objeto deste contrato. • Evitar perdas e desperdícios.
--	---

Materiais a serem disponibilizados:

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:[A1]

Tabela 1 - Crachás

MATERIAL	COR	ILUSTRAÇÃO	QTD.	QTD. ANUAL por posto
Crachá de Identificação em PVC com Cordão para crachá em Poliéster	-----		01 unidade	01 unidade

Tabela 2- Uniformes

A empresa **deverá** entregar **2 (dois) conjuntos** completos de uniformes a cada semestre para cada posto (cada funcionário), **devendo iniciar a prestação do serviço com pelo menos 01 (um) conjunto completo entregue**, podendo entregar o restante do quantitativo semestral em até 30 (trinta) dias do início da execução do serviço.

MATERIAL	COR	ILUSTRAÇÃO	QTD. POR POSTO (SEMENTRAL)	QTD. POR POSTO (ANUAL)	QTD. A TO

Calça branca, sem bolsos, com elástico e cordão/cadarço para amarrar na cintura, 67% algodão e 33% Poliéster.	Branco		02 unidades	04 unidades	16 unid
Jaleco fechado com gola em V sem bolsos, 67% algodão e 33% Poliéster	Branco		02 unidades	04 unidades	16 unid
Sapato fechado para cozinheiro com solado em borracha antiderrapante específico para cozinha, cano curto, Deverá possuir registro no Ministério do Trabalho e Emprego	Branco		02 unidades	04 unidades	16 unid
Par de meias em tecido liso, modelos femininos e masculinos definidos pela contratada, 100% algodão	Branco		02 unidades	04 unidades	16 unid
Avental de segurança confeccionado na altura do joelho, com regulagem no pescoço e na cintura, regulável através de tiras. Deverá ter tratamento impermeável e retardante à chama.	Branco		02 unidades	04 unidades	16 unid

Deverá ser de fácil limpeza e possuir registro no Ministério do Trabalho e Emprego					
Touca capilar lavável e reutilizável com redinha e aba de tecido algodão com elástico.	Branco		02 unidades	04 unidades	16 unid
Par de luvas térmica de segurança, linha profissional (cozinha /forno industrial), cano longo (aprox.. 45cm), com proteção de até 240° (mínimo). Serão aceitas quaisquer tecnologias de tecido (Grafatex, Thermex ou similar). Deverá possuir registro no Ministério do Trabalho e Emprego	-		02 par	04 pares	16 unid
Par de luvas de proteção anticorte, confeccionada em malha de aço com fio de 0,5mm de espessura aproximadamente, com pulseira com fecho tipo gancho metálico. Deverá possuir registro no Ministério do Trabalho e Emprego	-		02 par	04 pares	16 unid
Par de luvas de lavar louça cano alto/longo, de					

látex ou nitrilica ou similar, . Deverá possuir registro no Ministério do Trabalho e Emprego			02 par	04 pares	16 unid

A logomarca da empresa deverá ser visível, discreta e confeccionada/estampada por processo que garanta a durabilidade.

Conforme as normas de segurança a serem adotadas para o tipo do serviço a ser executado, a Contratada deverá disponibilizar todos os equipamentos de segurança – EPI's necessários.

A lista indicada deverá ser fornecida, cabendo à contratada analisar a pertinência de inclusão de itens, mediante o cumprimento das normas de segurança e proteção aplicáveis, inclusive procedimentais.

Em caso de pandemia, como a do Coronavírus, ou qualquer outro quadro de crise sanitária ou situação similar, a empresa é responsável pelo fornecimento de EPIs obrigatórios ou necessários, para execução das atividades e dos profissionais e proteção dos funcionários. Estes EPIs seguirão as normas dos órgãos reguladores como Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária ou autoridade competente.

Nos casos em que haja recomendação dos órgãos sanitários inerentes ao objeto da licitação, a CONTRATANTE poderá exigir o fornecimento dos materiais.

A quantidade de máscaras ou outro EPI necessário deverá atender às recomendações de uso e troca enquanto durar a possível crise sanitária ou outro fator que justifique, devendo ser reposta a quantidade conforme necessidade ou prazo limite de uso recomendado.

Caso haja substituição de profissional, a empresa fornecerá conjunto completo de uniforme para o novo profissional, conforme definido neste instrumento, **sem ônus para a CONTRATANTE.**

No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

No primeiro dia de execução do contrato os empregados da contratada deverão apresentar-se ao fiscal do contrato, assim como no caso de substituições do titular nas ausências legais.

A CONTRATADA deverá substituir qualquer item do uniforme, a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação.

Os uniformes deverão caracterizar-se por serem confortáveis, duráveis, confeccionados com material de boa qualidade, com acabamento perfeito, design formal e ajuste adequado ao profissional.

Os tecidos deverão apresentar boa durabilidade e mobilidade, conforto térmico, bom caimento, resistência à lavagem e esforços, tudo conforme as normas técnicas aplicáveis.

A CONTRATADA não poderá repassar aos funcionários, em hipótese alguma, os custos de qualquer dos uniformes e equipamentos de proteção individual, salvo aquelas estabelecidas nas respectivas convenções coletivas.

À contratada, não será permitido que autorize o compartilhamento de Equipamentos de Proteção Individual.

Os uniformes deverão ser entregues aos funcionários nas dependências do Colégio Pedro II, na presença de um servidor especialmente designado para isso, mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

A1 **Nota Explicativa:** O CATMAT disponibiliza especificações técnicas de materiais com menor impacto ambiental (CATMAT Sustentável).

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades contratadas estão embasadas no número de postos que vêm sendo utilizados nos últimos contratos, mantida a métrica encontrada pela administração do Campus Engenho Novo II.

O quantitativo de postos a serem licitados é o mínimo necessário para o bom funcionamento dos serviços e adequado à realidade do Campus Engenho Novo II, cuja demanda é informada no quadro a seguir:

Demanda para postos de trabalho

Tabela 3

Item	Descrição	Nº de Postos	Qtd. De Empregados por Posto	Qtd. De Empregados
1	Posto de Cozinha (44 horas semanais) - SEG a SAB	4	1	4
Total:				4

Fonte: elaborado pela Comissão de Planejamento da Contratação

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 277.114,08

Por se tratar de serviço com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, em atendimento à alínea “b.1” da diretriz 2.9. do Anexo V – “DIRETRIZES PARA ELABORAÇÃO DO PROJETO BÁSICO (PB) OU TERMO DE REFERÊNCIA (TR)” da IN nº 05/2017, elaborou-se Planilha de Custos e Formação de Preços, observados os custos dos itens referentes ao serviço para definir a estimativa de preços e preços referenciais.

Para esse procedimento utilizou-se a Convenção Coletiva de Trabalho nº **RJ001023/2024**, do SINDICATO DOS EMPREGADOS DE EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO DO MUNICIPIO DO RIO DE JANEIRO-RJ, CNPJ n. 34.273.029/0001-69, cuja abrangência territorial estende-se ao Rio de Janeiro/RJ.

Foi realizada também, pesquisa de mercado com contratações semelhantes por outros órgãos públicos no Painel de Preços e com fornecedores desse serviço para comparação com os valores estimados, onde foram constatados que os preços obtidos na Planilha de Custos e Formação de Preços estão compatíveis com a média dos preços cobrados pelos fornecedores. **O valor obtido por posto foi de R\$ 5.773,21 (cinco mil setecentos e setenta e três reais e vinte e um centavos).**

Quanto ao salário da Categoria Profissional, para fins de cálculo do preço de referência, considerou-se o valor de **R\$ 2.187,59 (dois mil cento e oitenta e sete reais e cinquenta e nove centavos).**

Para valores variáveis, como SAT, Custos Indiretos e Lucros, foram utilizados preços praticados, extraídos de licitações de outros órgãos. Assim sendo, seguindo a Instrução Normativa SEGES /ME Nº 65, de 7 de julho de 2021, a estimativa de preços dos uniformes e materiais foi obtida através de pesquisa no Comprasnet, utilizando-se da Ferramenta de Pesquisa de Preços - Banco de Preços. Foram dadas prioridades ao inciso II, art. 5º na obtenção da pesquisa de preços, utilizando-se a média aritmética da cesta de preços obtidos.

- I. As cópias da referida Convenção Coletiva de Trabalho, Planilha de Custos e Formação de Preços e relatório da pesquisa do uniforme e materiais, encontram-se consolidadas anexos no Estudo Preliminar.

CUSTO MENSAL E ANUAL DOS POSTOS - CAMPUS ENGENHO NOVO II						
Item	Cargo	Postos de trab.	Qtd. Empreg. Por Posto	Custo Unitário Posto Trabalho - Mensal (R\$)	Custo Total	
					Mensal (R\$)	Anual (R\$)
1	Posto de Cozinheiro (44 horas semanais) - SEG a SAB	4	1	R\$ 5.773,21	23.092,84	277.114,08

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Quanto ao parcelamento da solução, a comissão do estudo preliminar entende que seja possível, porém inconveniente do ponto de vista prático. Como justificativa para essa decisão, destaca-se que o objeto prevê um quantitativo de apenas 4 postos de trabalho, um número pequeno que, caso seja dividido, poderá ocasionar dificuldades em se conseguir, no processo licitatório, empresas interessadas, bem como dificultar os procedimentos de fiscalização e gestão do contrato.

Portanto, considerando as justificativas acima, entende-se ser inviável a contratação dos serviços licitados de forma individual.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para o atendimento das demandas de alimentação no Campus Engenho Novo II, faz-se necessário o pleno funcionamento do refeitório. Isso está atrelado à disponibilidade de vários outros serviços, os quais já foram ou serão contratados conforme demanda, dispostos a seguir a título de exemplo:

- serviços de limpeza;
- outros serviços de apoio administrativo (cuidadores, portaria, entre outros);
- serviços de vigilância armada;
- manutenção predial;
- materiais utilizados na higienização dos equipamentos, utensílios e ambientes dos serviços;
- materiais de consumo que serão utilizados na produção e distribuição das refeições, (alimentos diversos e outros). Todos esses são adquiridos anualmente, mediante licitação pública, por meio de pregão eletrônico para registro de preços (conduzido pela Reitoria, UASG 153167), conforme legislação vigente;
- contratação de serviços de controle de pragas e vetores urbanos.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação em estudo está vinculada ao plano estratégico do Colégio Pedro II, que é norteado por políticas educacionais desenvolvidas pelo Ministério da Educação (MEC), pelo Plano de Desenvolvimento Institucional 2019 e por decisões da gestão.

O PDI é o relevante instrumento de planejamento estratégico da instituição e contempla um período de cinco anos, vigorando de 1º de janeiro de 2019 até 31 de dezembro de 2024. Além de exprimir a missão da instituição e os princípios que amparam suas práticas, o PDI estabelece amplas diretrizes que norteiam todas as ações do Colégio Pedro II, bem como as metas que devem ser alcançadas pelas diversas unidades acadêmicas e setores administrativos.

A contratação pretendida alinha-se à política que o Governo Federal vem implantando na reestruturação da máquina administrativa através de estratégias de racionalidade, buscando atingir padrões de excelência em qualidade e produtividade, focando sua ação nas áreas-fins e reduzindo a demanda por serviços de apoio ao estritamente necessário.

A execução de serviços acessórios por meio da contratação de empresa especializada permitirá ao Colégio Pedro II atuar dinamicamente, na medida em que possibilitará que os seus servidores concentrem esforços exclusivamente no exercício de suas atribuições legais, sem terem que se ocupar com elementos de cunho auxiliar, nem tampouco com a realização de tarefas secundárias, ou, ainda, de deter-se na busca de informações sobre assuntos periféricos àqueles que lhes são essenciais para a condução de atividades estratégicas da Instituição.

A contratação pretendida também está orientada pela finalidade de garantir a operacionalização integral das atividades finalísticas (atividades atreladas às funções de Estado), de forma contínua, eficiente e confiável, bem como obter a conciliação entre os menores custos possíveis e o atendimento adequado das necessidades da administração.

Quanto ao planejamento institucional, também se faz necessário observar o sistema PGC (Planejamento e Gerenciamento de Contratações), que é uma ferramenta eletrônica que consolida todas as contratações que o órgão ou entidade pretende realizar no exercício subsequente e que permite a elaboração do Plano Anual de Contratações, por meio de módulos de preenchimento simplificado, estruturando as informações relativas ao planejamento das contratações públicas dos órgãos ou entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

Entende-se que com a elaboração dos Planos Anuais de Contratações, os órgãos e entidades da Administração Pública aperfeiçoarão a governança e a gestão de suas contratações, possibilitando a maximização dos resultados institucionais e o uso racional dos recursos públicos. Além disso, os Planos Anuais de Contratações possibilitarão a articulação do planejamento das contratações com a proposta orçamentária; a aderência das contratações com o planejamento estratégico da organização; bem como o uso estratégico das compras públicas, dentre outros.

A contratação em estudo está alinhada ao PAC 2024 do Campus Engenho Novo II. As cópias das inclusões no PGC/PAC encontram-se anexas a este Estudo Técnico Preliminar.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

São resultados almejados para a contratação em planejamento:

- a. desenvolvimento das atividades administrativas com serviços que atendam a demanda institucional, alinhado aos objetivos estratégicos do Colégio Pedro II;
- b. garantir o pleno atendimento do objeto e a boa execução dos serviços de cozinheiro com padrões de qualidade, eficiência, sustentabilidade e produtividade mínimos atendidos;
- c. atender a preceitos legais e orientações vigentes, sobretudo no que trata a IN MPOG nº 05 /2017 e o Decreto 9.507/2018;
- d. alinhar o planejamento esperado da contratação com a análise adequada das propostas no momento da licitação quanto aos fatores pretendidos, ponderando os recursos envolvidos para a seleção da proposta mais vantajosa e consequentemente uma contratação eficiente.

A solução escolhida, contratação de 4 postos de trabalho de cozinheiros, irá propiciar o preparo e fornecimento das refeições à comunidade discente, atendendo satisfatoriamente à necessidade da administração, permitindo o regular funcionamento do refeitório.

14. Providências a serem Adotadas

Serão nomeados servidores da instituição contratante para atuarem como gestor e fiscais do contrato, os quais serão capacitados para exercerem essas atividades; havendo decisão de manutenção do gestor e dos fiscais de contrato anterior, não se faz necessária a capacitação, a princípio, com cursos de atualização em especial quanto aos preceitos da IN 05/2017-MPOG, salvo por solicitação devidamente justificada.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Na realização do serviço verifica-se a possibilidade da ocorrência de danos ao meio ambiente em decorrência da natureza atividade a ser contratada, uma vez que envolve a manipulação de alimentos, utilizando água tratada e energia elétrica, gerando a produção de resíduos sólidos. Sendo assim, deverá constar no Termo de Referência a obrigatoriedade de a contratada, sempre que couber:

- fazer uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies, utensílios e equipamentos que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados utilizados nos serviços para posterior destinação conforme normas internas da contratante.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ANDRE DA SILVA DE MOURA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/12/2024 às 10:36:15.

LINDERSON DE LIMA RANGEL

Assistente em administração



Assinou eletronicamente em 23/12/2024 às 15:19:25.

KYLENNY RACHELL MENDES FERREIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 24/12/2024 às 13:51:38.

17. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

17.1. Justificativa da Viabilidade

Todos os itens foram elaborados conforme a necessidade do Campus.