



MUNICÍPIO DE REBOUÇAS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR N° 07/2026 PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA
MINISTRAR DE CURSO PARA MERENDEIRAS**

REBOUÇAS – PR
2026

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento conforme decreto 285/2023 com base na nova lei de licitação 14.133/2021 de forma a apresentar os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

A presente análise tem como objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica para contratação de empresa para ministrar de curso de aperfeiçoamento para as merendeiras a fim de atender as necessidades da Secretaria de Educação.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade supracitada e identificar no mercado a melhor solução para supri-la em observância às normas vigentes, buscando serviços de qualidade para melhor atendimento ao município.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de empresa especializada para ministrar curso de aperfeiçoamento destinado às merendeiras da rede pública justifica-se pela necessidade de promover a atualização técnica e padronização dos procedimentos relacionados ao preparo, conservação e reaproveitamento de alimentos no âmbito das unidades educacionais. Considerando que a alimentação escolar constitui atividade contínua e diretamente relacionada à rotina institucional, torna-se necessária a capacitação dos profissionais responsáveis, de modo a assegurar a aplicação de práticas alinhadas às normas sanitárias, nutricionais e operacionais vigentes.

Nesse contexto, a contratação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) apresenta-se como alternativa adequada, em razão de sua atuação institucional voltada à formação profissional e à oferta de cursos estruturados conforme diretrizes técnicas reconhecidas. A utilização de metodologia formal, com conteúdo programático específico e instrutores qualificados, permite a sistematização do conhecimento e a atualização das técnicas empregadas no manuseio dos alimentos, contribuindo para a uniformidade dos processos adotados nas cozinhas escolares.

O curso de aperfeiçoamento tem como objetivo capacitar os participantes quanto às técnicas atualizadas de preparo, conservação e reaproveitamento de alimentos, abordando procedimentos que favoreçam o uso racional dos insumos, a manutenção das condições higiênico-sanitárias e a organização das rotinas de

trabalho. Dessa forma, a contratação visa atender à necessidade institucional de qualificação continuada dos servidores, assegurando que as atividades relacionadas à alimentação escolar sejam executadas de acordo com padrões técnicos adequados e compatíveis com as exigências do serviço público.

2. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem a seleção de instituição especializada e legalmente constituída, com comprovada atuação na área de educação profissional e capacitação em serviços de alimentação, apta a ministrar curso de aperfeiçoamento para merendeiras.

1. As despesas para execução do objeto contratado serão de responsabilidade da Contratada, tais como: funcionários, encargos trabalhistas e previdenciários, multas, taxas, materiais, custos de envio ou retiradas dos produtos, transportes e outras despesas;
2. A contratada deverá atender as legislações Federais, Estaduais e do Município como: Plano Diretor, Código de Posturas e outras relacionadas a sua atividade econômica;
3. A licitante vencedora deverá apresentar os esclarecimentos e realizar as providências que forem solicitadas pela Secretaria competente;
4. A contratada deve responsabilizar-se pela qualidade e quantidade do objeto fornecido;
5. A CONTRATADA será responsável por quaisquer ônus decorrentes da execução do objeto do presente contrato, inclusive será responsável por quaisquer danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, independentemente de culpa na execução do presente contrato;
6. Ser instituição legalmente constituída, com atuação comprovada na área de educação profissional e capacitação em serviços.
7. Comprovar experiência compatível com o objeto da contratação, especialmente na oferta de cursos voltados à manipulação, preparo, conservação e reaproveitamento de alimentos.

8. Dispor de corpo técnico qualificado, com instrutores habilitados e conhecimento técnico compatível com o conteúdo a ser ministrado.
9. O Curso de aperfeiçoamento para merendeiras, deverá ter carga horária mínima de 16 (dezesseis) horas.
10. Metodologia compatível com a formação continuada de servidores públicos, contemplando atividades teóricas e práticas.
11. Utilização de recursos pedagógicos e materiais didáticos adequados à execução do curso.
12. Emitir certificado de participação aos alunos que cumprirem a carga horária prevista.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado realizado identificou que o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) dispõe de oferta formativa compatível com a necessidade de capacitação das merendeiras da rede pública, destacando-se o curso denominado “Aperfeiçoamento para Merendeiras”, voltado ao desenvolvimento e à atualização de conhecimentos técnicos aplicados à alimentação escolar. O referido curso contempla conteúdos relacionados às boas práticas de manipulação de alimentos, técnicas de preparo, métodos adequados de conservação e estratégias de reaproveitamento, alinhando-se às exigências operacionais das cozinhas institucionais.

Observou-se que o curso é estruturado com metodologia própria de educação profissional, podendo ser ofertado de forma presencial e adaptado à realidade das unidades escolares, considerando o público-alvo e as rotinas de trabalho das participantes. A formação será conduzida por instrutores qualificados, com experiência na área de alimentos e serviços de alimentação, o que permite a abordagem sistematizada dos procedimentos técnicos aplicáveis ao preparo e manejo de refeições em escala coletiva.

Diante da análise realizada, verificou-se que o SENAC atende às condições técnicas necessárias para a execução do curso pretendido, oferecendo capacitação específica e compatível com os objetivos institucionais definidos. O levantamento de

mercado, portanto, evidencia a existência de fornecedor apto a suprir a demanda por aperfeiçoamento profissional das merendeiras, no que se refere à atualização de técnicas de preparo, conservação e reaproveitamento de alimentos no contexto da alimentação escolar.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução proposta consiste na contratação de instituição especializada para a realização de curso de aperfeiçoamento para merendeiras, com foco na atualização técnica dos profissionais responsáveis pelo preparo da alimentação escolar. A capacitação será estruturada de forma a contemplar conteúdos teóricos e práticos relacionados às técnicas atualizadas de preparo, conservação e reaproveitamento de alimentos, considerando as rotinas operacionais das cozinhas escolares e as normas vigentes aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva.

O curso será ministrado por profissionais habilitados, utilizando metodologia compatível com a formação continuada de trabalhadores do serviço público, possibilitando a padronização de procedimentos e a disseminação de conhecimentos técnicos entre os participantes. A proposta contempla a abordagem de temas como boas práticas de manipulação de alimentos, organização dos processos de trabalho, controle de etapas de preparo e formas adequadas de aproveitamento dos insumos alimentares, de modo a atender às demandas institucionais da alimentação escolar.

A implementação da solução ocorrerá por meio da oferta da capacitação de 18 alunos com carga horária de 16 horas, compatibilizando a participação dos servidores com as atividades regulares das unidades escolares. Dessa forma, a solução proposta atende à necessidade identificada de qualificação técnica, assegurando a execução das atividades de preparo, conservação e reaproveitamento de alimentos segundo critérios técnicos uniformes e adequados à rede pública de ensino.

5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

As quantidades foram levantadas pelos profissionais responsáveis da secretaria e estão dispostas no termo de referência com quantidades descrições e valores.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado para essa contratação é de R\$ 3.600,00 (três mil e seiscentos reais), o valor repassado pelo orçamento da empresa. O valor está previsto no orçamento para o ano de 2026.

7. JUSTIFICATIVAS PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando as especificidades do presente objeto, o parcelamento da solução se demonstra técnica e economicamente vantajoso para a Administração, devido à natureza do objeto.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

A referida aquisição suprirá as necessidades acima especificadas não havendo, portanto, precisão de outro engajamento para execução do objeto.

9. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO DO PLANO DE ANUAL

Há previsão no Plano Anual de Contratações do ano de 2026 para esta contratação.

10. DEMONSTRATIVOS DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com a implementação do curso de aperfeiçoamento para merendeiras referem-se à padronização dos procedimentos técnicos relacionados ao preparo, conservação e reaproveitamento de alimentos nas unidades escolares, a partir da atualização dos conhecimentos dos profissionais participantes. Espera-se que, ao término da capacitação, os participantes estejam aptos a aplicar técnicas alinhadas às boas práticas de manipulação de alimentos, contribuindo para a uniformidade das rotinas operacionais nas cozinhas escolares.

Outro resultado esperado consiste no aperfeiçoamento dos processos de trabalho vinculados à alimentação escolar, por meio da adoção de métodos adequados de conservação e de aproveitamento dos insumos alimentares. A capacitação possibilita a compreensão das etapas do processo produtivo das refeições, favorecendo o uso racional dos alimentos, o controle das atividades desenvolvidas e a organização do ambiente de trabalho, de acordo com critérios técnicos e normativos.

Por fim, espera-se que a execução do curso contribua para a qualificação continuada dos servidores, ampliando a capacidade técnica das equipes responsáveis pela alimentação escolar. Como resultado, projeta-se a melhoria da execução das atividades rotineiras, com maior conformidade aos procedimentos estabelecidos e às exigências aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva no âmbito da administração pública.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

As medidas tomadas em relação à contratação da empresa consistem em viabilizar e conduzir todos os procedimentos necessários para garantir que ocorram dentro dos parâmetros legais estabelecidos. Isso possibilitará atender todas as exigências do setor de licitação, assegurando que o processo transcorra de acordo com as normativas legais vigentes.

12. MAPEAMENTO DE RISCO

O presente mapeamento de riscos tem por finalidade identificar, analisar e organizar os principais riscos associados ao processo de contratação e à execução do curso de aperfeiçoamento para merendeiras, considerando os aspectos técnicos, operacionais, administrativos e ambientais envolvidos.

Risco Identificado	Descrição do Risco	Causa Provável	Impacto	Medidas Mitigadoras
Não atendimento ao conteúdo técnico	O curso não contemplar integralmente os conteúdos previstos no objeto	Plano de curso inadequado ou metodologia incompatível	Capacitação incompleta dos participantes	Exigir plano de curso detalhado e acompanhar a execução
Qualificação insuficiente dos instrutores	Instrutores sem formação ou experiência compatível	Falha na comprovação da qualificação técnica	Prejuízo à qualidade da capacitação	Exigir comprovação da qualificação e validar o corpo técnico
Incompatibilidade	Conflito entre	Planejamento	Redução da	Definir

Risco Identificado	Descrição do Risco	Causa Provável	Impacto	Medidas Mitigadoras
de cronograma	horários do curso e rotina de trabalho	inadequado das datas	participação ou remarcações	cronograma em conjunto e prever ajustes
Descumprimento da carga horária e número de alunos	Não cumprimento das 16 horas ou excesso de alunos por turma	Falhas de controle na execução	Descaracterização do objeto contratado	Fiscalização do contrato e controle de frequência
Inexecução ou execução parcial do contrato	Não conclusão do curso conforme contratado	Problemas administrativos ou financeiros da contratada	Atraso ou necessidade de nova contratação	Análise da habilitação e previsão de penalidades
Geração de resíduos nas aulas práticas	Produção de resíduos sólidos durante atividades práticas	Manuseio de alimentos e materiais descartáveis	Impacto ambiental pontual	Orientação para segregação e destinação adequada

13.DESCRICÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A execução do curso de aperfeiçoamento para merendeiras poderá gerar impactos ambientais de baixa magnitude, predominantemente associados às atividades rotineiras de capacitação, tais como o consumo de água, energia elétrica e materiais de apoio durante a realização das aulas teóricas e práticas. Esses impactos são considerados pontuais e temporários, restritos ao período de execução do curso e aos ambientes utilizados para a formação.

No que se refere às atividades práticas, poderão ocorrer geração limitada de resíduos sólidos, especialmente orgânicos e embalagens provenientes do manuseio de alimentos utilizados para fins didáticos. Tais resíduos, quando existentes, deverão ser segregados e destinados de forma adequada, conforme as normas ambientais e sanitárias vigentes, minimizando eventuais efeitos adversos ao meio ambiente.

Por outro lado, a capacitação poderá resultar em impactos ambientais indiretos positivos, decorrentes da aplicação, no ambiente de trabalho, de técnicas relacionadas

ao preparo, conservação e reaproveitamento de alimentos. A adoção dessas práticas tende a contribuir para a redução do desperdício de alimentos e para o uso mais eficiente dos insumos, refletindo em menor geração de resíduos e melhor aproveitamento dos recursos naturais no âmbito das unidades escolares.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante das informações apresentadas, conclui-se que a contratação de instituição especializada para a realização do curso de aperfeiçoamento para merendeiras mostra-se adequada para atender à necessidade de capacitação técnica dos profissionais responsáveis pela alimentação escolar.

Paço Municipal, Caetano Castagnoli, Rebouças, 06 de janeiro de 2026.

REGINA MARA MATIAS CORDEIRO
Secretária de Educação

ÉDINA C. FAGANELI BORGES
Departamento de Licitação

SERLI AP. C. GONÇALVES
Setor de Compras

