



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
VINCULADO AO DFD Nº 305/2025

OBJETO: Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços continuados de mão de obra de cozinheiras, destinadas às unidades de ensino do Sistema Municipal de Educação de Lages/SC.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por objetivo atender à necessidade de disponibilização de mão de obra qualificada e idônea para o desempenho das funções de cozinheira nas unidades escolares do Sistema Municipal de Educação, garantindo a execução adequada e segura das atividades relacionadas ao preparo da alimentação escolar.

Como regra, as contratações dos profissionais de cozinha eram realizadas através de concurso público, para efetivação; entretanto, na última chamada do certame realizado, o número de vagas mostrou-se insuficiente para a alta demanda nas unidades de ensino municipais. Houve uma alta nos números de readequações, bem como há muitos casos de licença saúde, conforme quadros abaixo:

- EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO

EDITAL	CLASSIFICADOS	CONVOCADOS	ADMITIDOS	DESLIGADOS
001/2023	289	196	100	15
			ATIVOS - 85	

Dessa forma, verifica-se que, embora o Concurso Público nº 001/2023 tenha resultado na convocação de 196 candidatos aprovados para o cargo de cozinheira, apenas 100 servidores efetivamente assumiram as vagas, sendo que, atualmente, somente 85 encontram-se em exercício nos postos de trabalho no âmbito da Prefeitura Municipal de Lages.

Ressalta-se, ainda, que o Município dispõe, no presente momento, de 113 servidores efetivos ocupantes do cargo de cozinheira e 89 servidores contratados em caráter temporário. Mesmo assim, persiste déficit de mais 32 profissionais apenas para



atendimento da demanda da Secretaria Municipal da Educação, sem considerar, ainda, os 24 afastamentos atualmente existentes, os quais agravam de forma significativa a insuficiência de pessoal para a adequada prestação do serviço.

Tal cenário evidencia, de forma objetiva, a insuficiência do quadro atual de recursos humanos para suprir a necessidade permanente e imediata da Administração, especialmente diante da natureza essencial do serviço de preparo e fornecimento de alimentação escolar, cuja descontinuidade ou prestação inadequada compromete diretamente o regular funcionamento da rede municipal de ensino e o atendimento aos alunos.

QUADRO ATUAL 02/04/2026	ATIVOS EF	ATIVOS ACT	
	113	89	
	56%	44%	
	ATIVOS TOTAL		AFASTADOS
	202	12%	24

Na secretaria de educação, estão lotados 97 servidores efetivos, 87 ACTs e ainda possui 32 servidores de déficit.

Como estavam ocorrendo bastantes lacunas das cozinheiras pelos afastamentos médicos, procedeu-se à contratação temporária de profissionais; porém, continuam ocorrendo afastamentos, que ocasionam em alto custo e burocracias que acabam por atrasar a substituição do profissional. Nesse contexto, a escola e os alunos ficam prejudicados.

Por haver dispositivo legal exarado pelo Executivo Municipal declarando o cargo de Cozinheira como extinto, pelo entendimento já consolidado do TCE-SC, possibilitando que a administração pública terceirize atividades-meio, e também pelas recentes modificações das leis trabalhistas, que preveem a flexibilização de alguns serviços públicos, a Secretaria da Educação optou, neste momento, avaliar a possibilidade de terceirizar a mão de obra das cozinheiras nas unidades de ensino, como complementação nas unidades que mais necessitam. Enfatiza-se que os cargos que já estão sendo ocupados por servidores concursados serão mantidos. A medida será avaliada por Comissão



designada para este fim, buscando dar maior efetividade e eficiência na obrigação do Município de fornecer alimentação aos alunos do Sistema.

As profissionais serão responsáveis pelo pré-preparo, preparo, cozimento, porcionamento e distribuição das refeições, conforme cardápios elaborados e supervisionados pela equipe de nutrição da Secretaria Municipal da Educação. Além disso, deverão observar as normas de higiene e segurança alimentar, realizar o controle de validade dos gêneros alimentícios e garantir o armazenamento adequado dos produtos, assegurando a qualidade e a segurança dos alimentos servidos aos alunos.

A manutenção da higiene e organização do ambiente de trabalho, dos utensílios e equipamentos utilizados, bem como o cumprimento das (RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 – ANVISA), são requisitos indispensáveis à execução do serviço. O uso de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) é obrigatório, reforçando o compromisso com a segurança sanitária e a imagem institucional das unidades escolares.

A terceirização da mão de obra permitirá maior eficiência na gestão dos recursos humanos, com cobertura integral das unidades, padronização dos serviços, substituição imediata em casos de ausência e observância rigorosa das normas trabalhistas e sanitárias. Além disso, possibilitará que o município concentre esforços na gestão pedagógica e nutricional, garantindo continuidade e qualidade no fornecimento da alimentação escolar.

A implantação do serviço terá início em 32 EMEBs e 11 EMEFs, situadas no perímetro urbano de Lages, possibilitando uma transição gradual, segura e organizada, sem prejuízo ao atendimento das demais unidades. Dessa forma, a contratação é essencial para assegurar a eficiência, regularidade e qualidade do serviço de alimentação escolar, atividade fundamental ao bem-estar e ao desenvolvimento dos estudantes da rede municipal.

Destaca-se, ainda, relevante impacto operacional e administrativo decorrente do atual modelo de gestão da mão de obra das cozinheiras no âmbito das unidades escolares. Atualmente, compete às diretoras das unidades escolares a gestão direta desses profissionais, o que tem demandado tempo significativo de suas rotinas



administrativas, em detrimento de suas atribuições essenciais voltadas à gestão pedagógica.

Na prática, verifica-se que grande parte da jornada das diretoras tem sido consumida com atividades relacionadas à administração de pessoal da cozinha, tais como controle de frequência, organização de escalas, resolução de conflitos, substituições emergenciais e acompanhamento de afastamentos. Esse cenário compromete a atuação estratégica da gestão escolar, prejudicando diretamente a qualidade do acompanhamento pedagógico, planejamento educacional e suporte ao corpo docente.

Ademais, observa-se elevado índice de faltas e afastamentos por motivos diversos, o que agrava a descontinuidade do serviço e exige constantes ações de reposição. Entretanto, a reposição de profissionais no âmbito da Administração Pública revela-se complexa, morosa e onerosa, em razão das exigências legais inerentes à contratação pública.

Para a admissão de novos profissionais, faz-se necessária a realização de processo seletivo ou concurso público, o que envolve, obrigatoriamente, a contratação de banca organizadora mediante processo licitatório, elaboração e publicação de edital, realização de provas e/ou análise de títulos, homologação do certame, convocação dos candidatos aprovados e efetiva admissão. Todo esse trâmite possui prazos legais e administrativos que, na prática, não se compatibilizam com a urgência da reposição da mão de obra nas unidades escolares.

Ressalta-se que, mesmo em situações emergenciais, o prazo mínimo entre a identificação da necessidade e a efetiva contratação pode alcançar, no mínimo, 15 (quinze) dias, período em que as unidades escolares permanecem desassistidas quanto ao serviço de alimentação. Em situações mais críticas, esse prazo se estende significativamente, gerando prejuízos à regularidade do serviço.

Como consequência direta dessa lacuna operacional, é recorrente a necessidade de deslocamento de profissionais da equipe pedagógica para o desempenho de atividades típicas de cozinha, incluindo professores, coordenadores e, inclusive, diretoras e diretoras auxiliares, que acabam assumindo o preparo de alimentos por períodos



prolongados, em alguns casos por semanas ou meses. Tal desvio de função compromete a qualidade do ensino e a organização pedagógica das unidades.

Importa salientar que, embora o Município realize planejamento prévio para suprimento das demandas, o volume elevado e imprevisível de afastamentos, especialmente por motivo de saúde, torna inviável a reposição tempestiva por meio dos instrumentos tradicionais de contratação pública.

Adicionalmente, há impacto significativo na estrutura administrativa do Município, especialmente no setor de Recursos Humanos, que necessita promover descentralização de suas atividades para atendimento das demandas da Secretaria Municipal da Educação.

Considerando que a rede municipal conta com mais de 100 (cem) unidades escolares e aproximadamente 160 (cento e sessenta) profissionais na função de cozinheira, o volume de demandas operacionais relacionadas a admissões, substituições, afastamentos, registros funcionais e controle de frequência é elevado e contínuo, gerando sobrecarga administrativa e aumento de custos indiretos.

Nesse contexto, a terceirização da mão de obra apresenta-se como solução eficiente e adequada, permitindo a substituição imediata de profissionais ausentes, redução da sobrecarga administrativa das unidades escolares e da estrutura central de Recursos Humanos, além de assegurar maior continuidade, regularidade e qualidade na prestação do serviço de alimentação escolar.

Por fim, cumpre destacar que todo o custo relacionado à gestão, administração e processamento dessas contratações não se encontra devidamente refletido nos cálculos atualmente considerados pelo Município. Os valores apresentados pelo setor de Recursos Humanos contemplam, em regra, apenas o custo direto do servidor alocado no posto de trabalho, abrangendo remuneração e encargos legais.

Entretanto, não estão incluídos nesse cômputo os custos indiretos decorrentes da gestão administrativa, tais como tempo despendido pelas equipes diretivas das unidades escolares, esforços operacionais do setor de Recursos Humanos, processos de



recrutamento e seleção, substituições emergenciais, além da estrutura necessária para processamento e acompanhamento dessas demandas.

Dessa forma, evidencia-se que o custo real do modelo atualmente adotado é substancialmente superior ao custo formalmente registrado, reforçando a necessidade de adoção de solução mais eficiente e gerencialmente sustentável.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Sim, está previsto.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 SERVIÇOS

- 3.1.1** A empresa contratada deverá disponibilizar mão de obra qualificada, idônea e com condições sanitárias adequadas para o desempenho das funções de cozinheira nas unidades escolares, executando, entre outras, as seguintes atividades:
- 3.1.2** Preparo e cozimento das refeições conforme cardápio elaborado e supervisionado por nutricionistas da Secretaria Municipal da Educação;
- 3.1.3** Execução das etapas de pré-preparo, preparo, cozimento, porcionamento e distribuição das refeições;
- 3.1.4** Verificação e controle rigoroso das datas de validade dos gêneros alimentícios, observando o princípio “primeiro que vence, primeiro que sai” (PEPS);
- 3.1.5** Armazenamento adequado dos gêneros alimentícios, observando condições de temperatura, ventilação, umidade e higiene conforme normas da Vigilância Sanitária;
- 3.1.6** Cuidados na higienização, manipulação e preparo dos alimentos, assegurando a qualidade e segurança alimentar;
- 3.1.7** Higienização e organização do ambiente de trabalho, utensílios e equipamentos utilizados;
- 3.1.8** Cumprimento integral das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 – ANVISA);



- 3.1.9** Uso obrigatório de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), fornecidos pela Contratada;
- 3.1.10** Participação em treinamentos e capacitações promovidos pela contratante;
- 3.1.11** Comunicação imediata à direção da unidade ou à fiscalização contratual sobre irregularidades, vencimentos, avarias, contaminações ou quaisquer situações que comprometam a qualidade e a segurança alimentar
- 3.1.12** O fornecimento dos gêneros alimentícios, materiais, utensílios e produtos de limpeza necessários à execução das atividades será de responsabilidade exclusiva da Secretaria Municipal da Educação. À contratada caberá a disponibilização da mão de obra especializada e fornecimento dos uniformes/EPIs.

3.2 PERFIL PROFISSIONAL DAS COZINHEIRAS

- 3.2.1** As profissionais disponibilizadas deverão atender aos seguintes requisitos:
- 3.2.2** Ensino fundamental completo;
- 3.2.3** Idade mínima de 18 anos;
- 3.2.4** Experiência comprovada no preparo de alimentos em grande quantidade, preferencialmente em cozinhas institucionais, escolares ou coletivas, demonstrando capacidade de planejamento, porcionamento adequado e controle de desperdício;
- 3.2.5** Treinamento em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (com certificação desejável);
- 3.2.6** Condições físicas e mentais adequadas ao exercício da função;
- 3.2.7** Apresentação obrigatória de certidões negativas de antecedentes criminais e cíveis, emitidas pelos órgãos competentes (Justiça Estadual e Federal), a fim de comprovar a idoneidade moral e garantir a segurança no ambiente escolar, conforme o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA – Lei nº 8.069/1990);
- 3.2.8** Apresentação da Carteira de Saúde do Manipulador de Alimentos, expedida por órgão de saúde competente, contendo os exames exigidos pela Vigilância Sanitária, incluindo teste micológico de unhas, com resultado negativo, e renovação periódica conforme a legislação vigente. A Carteira de Saúde deverá ser apresentada antes do início das atividades e renovada sempre que vencer o prazo de validade indicado pelo órgão de saúde.



3.3 CARGA HORÁRIA E LOCAL DE EXECUÇÃO

- 3.3.1** A jornada de trabalho será de 40 (quarenta) horas semanais, podendo ser distribuída nos períodos matutino, vespertino e/ou noturno, de acordo com a necessidade e o horário de funcionamento da unidade de ensino em que a cozinheira estiver lotado.
- 3.3.2** A execução dos serviços acontecerá nas 32 EMEBs e 11 EMEFs, conforme quadro de vagas estimado inicialmente em 95 cozinheiras (os) distribuídas na cidade de Lages.
- 3.3.3** A Secretaria Municipal da Educação possui calendário Escolar próprio, para cumprimento de todos os colaboradores do Sistema Municipal da Educação.

3.4 OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA

A empresa contratada deverá:

- 3.4.1** Possuir escritório físico ou sede administrativa no município de Lages/SC, devidamente estruturado e em funcionamento durante toda a vigência contratual, de modo a permitir comunicação direta com a contratante, atendimento presencial, recebimento de notificações, reuniões e providências operacionais imediatas. A exigência de sede local decorre da necessidade inadiável de garantir a substituição imediata e a gestão contínua da mão de obra, minimizando os riscos de interrupção ou de falha na segurança alimentar nas unidades escolares;
- 3.4.2** Disponibilizar **95 (noventa e cinco) cozinheiras para atendimento de EMEBS E EMEFS, que serão chamadas gradativamente, conforme necessidade da SMEL;**
- 3.4.3** Garantir substituição imediata em caso de faltas, afastamentos e desligamentos, sendo vedado alocar outro funcionário em expediente de trabalho;
- 3.4.4** Cumprir integralmente a legislação trabalhista, previdenciária, tributária e sanitária;
- 3.4.5** Assegurar que todas as profissionais apresentem certidões negativas de antecedentes criminais e cíveis e Carteirinha de Saúde com teste micológico de unhas atualizado, antes do início das atividades;



- 3.4.6** O deslocamento dos funcionários até as escolas são de responsabilidade da empresa contratada;
- 3.4.7** Manter arquivo atualizado com a documentação comprobatória de cada colaborador, disponível à fiscalização da contratante e à Vigilância Sanitária;
- 3.4.8** Manter supervisão e controle operacional dos serviços;
- 3.4.9** Responder civil e administrativamente por eventuais danos decorrentes da execução dos serviços;
- 3.4.10** Apresentar relatórios e comprovações solicitadas pela fiscalização contratual.
- 3.4.11** De acordo com Art. 50 da Lei nº 14.133/21, a contratada deverá apresentar, quando solicitado, sob pena de multa, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:
- I - Registro de ponto;
 - II - Recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;
 - III - Comprovante de depósito do FGTS;
 - IV - Recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
 - V - Recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;
 - VI - Recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.

3.4.12 Fornecer uniformes de cor clara e os seguintes EPIs: Avental térmico; Luvas térmicas; Touca; e Calçado antiderrapante.

3.5 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Compete à Secretaria Municipal da Educação de Lages:

- 3.5.1** Designar responsável pela fiscalização do contrato;
- 3.5.2** Definir o cronograma de implantação gradativa das unidades;
- 3.5.3** Fornecer cardápio, gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios, EPIs e demais insumos;
- 3.5.4** Disponibilizar infraestrutura adequada para a execução das atividades;
- 3.5.5** Validar a frequência das profissionais para fins de faturamento;



3.5.6 Comunicar à empresa contratada qualquer irregularidade observada na execução dos serviços.

Parágrafo único - A duração do contrato será conforme o limite máximo estabelecido na Lei 14.133/2021.

3.6 CONVENÇÃO COLETIVA

3.6.1 A convenção coletiva aplicável será a mais recente aprovada, nº SC000197/2026, CCT REFEICOES COLETIVAS DOS EST DO RS E SC, a qual dispõe sobre Refeições Coletivas – “Merenda Escolar”. O extrato da referida convenção encontra-se disponível nos autos do processo.

3.7 Da subcontratação

Não é possível a subcontratação tendo em vista que a fiscalização e gestão do contrato pode ficar prejudicada.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa inicial para a contratação contempla 95 cozinheiras, distribuídas entre 32 EMEBs e 11 EMEFs, sendo necessárias entre 1 e 4 cozinheiras para cada unidade, levando em conta a quantidade de alunos como demonstra na tabela a seguir:

	U. E	EMEB	Nº ALUNOS	QUANT. NECESSÁRIA
1	EMEB	SANTA HELENA	633	4
2	EMEB	MUTIRÃO	534	4
3	EMEB	ALINE GIOVANA SCHMITT	500	4
4	EMEB	NOSSA SRA. DOS PRAZERES	433	4
5	EMEB	PROFº OSNI DE MEDEIROS REGIS	429	3
6	EMEB	PROFª FAUSTA RATH	420	3
7	EMEB	ONDINA NEVES BLEYER	403	3
8	EMEB	PROF ANTONIO JOAQUIM HENRIQUES	378	3
9	EMEB	PROFº PEDRO CÂNDIDO	378	3
10	EMEB	NOSSA SRA. DA PENHA	358	3

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES**

Estado de Santa Catarina
Secretaria Municipal da Educação



11	EMEB	LUPÉRCIO DE OLIVEIRA KÖECHE	317	3
12	EMEB	IZIDORO MARIN	304	2
13	EMEB	HERMINIO PINHEIRO JUNIOR	298	2
14	EMEB	PROFESSORA BELIZARIA RODRIGUES	283	2
15	EMEB	SUZANA ALBINO FRANÇA	276	2
16	EMEB	PROF. EDUARDO PEDRO AMARAL	255	3
17	EMEB	CEL. MANOEL THIAGO DE CASTRO	242	2
18	EMEB	JUSCELINO KUBITSCHK DE OLIVEIRA	233	3
19	EMEB	PROFESSOR TRAJANO	207	3
20	EMEB	FREI BERNARDINO	193	3
21	EMEB	ANJO DA GUARDA	184	3
22	EMEB	IZABEL THIESEN ROSETO	172	3
23	EMEB	SAUL ATHAYDE	158	3
24	EMEB	NICANOR RODRIGUES GOULART	148	2
25	EMEB	BOM JESUS	146	3
26	EMEB	DOM DANIEL HOSTIN	142	3
27	EMEB	ITINERANTE M ^a ALICE WOLFF SOUZA	140	4
28	EMEB	PREFEITO WALDO COSTA	129	2
29	EMEB	OSCAR SCHWEITZER	118	2
30	EMEB	JARDELINA FURTADO PEREIRA	109	2
31	EMEB	INDIOS	97	2
32	EMEB	SÃO VICENTE	94	2
33	EMEF	SALTO DO CAVEIRAS	34	1
34	EMEF'S	EMEF MACACOS, EMEF VISCONDE DE ARAGUAIA, EMEF PROFESSORA ENI ROSA DOS SANTOS, EMEF CANDIDO BATISTA DIAS, EMEF RIO	100	4



		CADEADO, EMEF VERGILIO GODINHO, EMEF ANTONIETA DE BARROS, EMEF DOM HONORATO PIAZZERA, EMEF SERRARIA SEGREDO, EMEF PROFESSOR EDSON PEREIRA MACHADO		
			TOTAL	95

Essa quantidade visa atender de forma adequada à demanda de preparo e distribuição das refeições escolares, garantindo cobertura completa para todas as escolas incluídas nesta etapa inicial do processo.

DESCRIÇÃO	UND	QTD
Prestação de serviços de cozinheira Características: Carga horária de 40 horas semanais (200 horas mensais), para atuar nas unidades escolares do Sistema Municipal de Educação, executando atividades de preparo, cocção e distribuição de alimentos conforme cardápios definidos pela equipe de nutrição, mantendo a higiene, organização e limpeza da cozinha, utensílios e equipamentos, utilizando EPIs adequados e observando as normas sanitárias vigentes. Os períodos irão variar entre matutino, vespertino e noturno.	UND	95

4.1 LEVANTAMENTO DE MERCADO

Durante a fase de planejamento, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as opções disponíveis para a contratação dos serviços de cozinheiras a serem alocadas nas unidades de ensino do Sistema Municipal de Educação de Lages.

Inicialmente, foi considerada a possibilidade de adesão a uma Ata de Registro de Preços vigente, com vistas a agilizar o processo e garantir economicidade. No entanto, verificou-se que as atas disponíveis não contemplavam todas as especificidades e requisitos técnicos necessários para atender às demandas do Município, especialmente quanto ao número de profissionais, carga horária, locais de execução e condições contratuais específicas.



Também foi avaliada a hipótese de contratação direta por dispensa de licitação. Contudo, o valor estimado da contratação ultrapassa os limites estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021 para essa modalidade, o que inviabiliza a adoção desse procedimento simplificado.

Dessa forma, optou-se pela realização de procedimento licitatório para terceirização dos serviços de cozinheiras, por meio de empresa especializada. Essa escolha permite maior controle sobre a execução contratual, garantia de qualidade e regularidade da mão de obra, além de maior celeridade e transparência no processo de contratação. Para tanto, analisou-se os seguintes processos licitatórios já realizados por outros municípios:

PE 068/2022 - Prefeitura Municipal de Gramado;
PE 142/2023 - Prefeitura Municipal de Joinville;
PE 196/2025 - Prefeitura Municipal de Florianópolis.

Constatou-se que os editais foram publicados na modalidade Pregão Eletrônico pelo critério de julgamento de menor preço. Houve competitividade entre empresas, o que reforça que o método pode ser adequado para resolução da problemática; Houve também pesquisa de preços via PNCP, para verificação dos valores praticados no mercado, e levantamento de preços diretamente com Empresas que trabalham com terceirização de mão de obra. Outras concorrentes locais também foram consultadas, porém não encaminharam proposta orçamentária a tempo da finalização deste ETP.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor atualmente despendido pelo Município com servidoras efetivas na função de cozinheira, lotadas na Secretaria Municipal da Educação, apresenta a seguinte composição:

Cargo	Vencimento Mensal	Cartão Alimentação	Total
Cozinheira 40h	R\$ 1.601,20	R\$ 572,00	R\$ 2.173,20

Solicitado ao Departamento de Recursos Humanos do Município de Lages maior detalhamento da remuneração, segue anexa tabela descritiva contendo os encargos e demais composições remuneratórias.

Considerando os dados apurados, verifica-se que o custo anual médio de uma cozinheira efetiva corresponde a aproximadamente R\$ 36.727,97. Projetando-se este



valor para um quantitativo estimado de 95 (noventa e cinco) profissionais, obtém-se o montante de R\$ 3.486.500,00 (três milhões, quatrocentos e oitenta e seis mil e quinhentos reais).

Adicionalmente, considerando a necessidade recorrente de substituições temporárias — que no exercício de 2025 totalizaram aproximadamente 30 (trinta) contratações —, o custo global anual médio alcança o valor estimado de R\$ 4.590.996,25 (quatro milhões, quinhentos e noventa mil, novecentos e noventa e seis reais e vinte e cinco centavos), evidenciando significativa pressão sobre a estrutura administrativa e orçamentária do Município.

Importante destacar que os valores apresentados pelo setor de Recursos Humanos refletem exclusivamente os custos diretos da mão de obra, não contemplando os custos indiretos relacionados à gestão administrativa, operacional e de reposição de pessoal, conforme já exposto na justificativa da contratação.

Para fins de estimativa da contratação terceirizada, foi elaborada planilha de composição de custos com base na Convenção Coletiva de Trabalho vigente para a categoria, incluindo salário normativo, encargos sociais, benefícios obrigatórios, provisões legais (férias e 13º salário), custos indiretos operacionais e BDI (Benefícios e Despesas Indiretas), contemplando ainda tributos e margem operacional da contratada.

A partir dessa composição técnica, apurou-se o custo médio mensal estimado por posto de trabalho no valor de aproximadamente R\$ 5.223,86, valor este compatível com a realidade de mercado e com as exigências legais aplicáveis à terceirização de serviços contínuos com dedicação exclusiva de mão de obra.

Paralelamente, foi realizada pesquisa de preços com base em múltiplas fontes, incluindo:

- Atas de Registro de Preços disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
- Contratações similares registradas no Sistema Fonte de Preços;
- Planilhamento técnico;

Com base nessas referências, foram selecionados quatro valores representativos do mercado, sendo calculada a média aritmética como parâmetro para definição do valor estimado da contratação.

Dessa forma, consolidam-se os seguintes valores:



DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÉDIO	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL (12 MESES)
Prestação de serviços de cozinheira, com carga horária de 40 horas semanais (200 horas mensais), incluindo preparo, cocção e distribuição de alimentos, conforme cardápio nutricional, observância das normas sanitárias, uso de EPIs e execução nas unidades escolares da rede municipal	UND	95	R\$ 5.275,05	R\$ 501.129,43	R\$ 6.013.553,20

Registra-se que, embora o custo unitário da terceirização seja superior ao custo direto das servidoras efetivas, a adoção do modelo terceirizado mostra-se mais vantajosa sob a ótica da eficiência administrativa e da continuidade do serviço público, especialmente diante: da elevada taxa de afastamentos, bem como morosidade e burocracia inerentes às contratações públicas, da necessidade de reposição imediata de mão de obra, da sobrecarga administrativa das unidades escolares e do setor de Recursos Humanos, assim como inexistência de mensuração dos custos indiretos no modelo atual.

Ademais, a médio e longo prazo, a terceirização tende a representar racionalização de despesas públicas, ao mitigar custos relacionados a encargos previdenciários (especialmente Lagesprevi), benefícios estatutários e estrutura administrativa de gestão de pessoal.

Por fim, a presente estimativa observa os princípios da economicidade, eficiência e continuidade do serviço público, constituindo parâmetro adequado para instrução do processo licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

5.1 CUSTO DIRETO DA MÃO DE OBRA

A presente memória de cálculo tem por finalidade demonstrar, de forma detalhada e transparente, a formação do valor estimado para a contratação de serviços terceirizados de cozinheiras, com dedicação exclusiva de mão de obra, para atendimento das unidades escolares da rede municipal de ensino.

A metodologia adotada observa as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, bem como boas práticas de formação de preços em contratações públicas, considerando custos diretos, indiretos e BDI.

Base salarial (CCT 2026): R\$ 1.830,83

Modelo de Estudo Técnico Preliminar – Lei 14.133/21

Atualização: Janeiro/2024



ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)
Salário base	Piso da categoria	1.830,83
Encargos sociais (~70%)	INSS, FGTS, RAT, terceiros	1.281,58
Vale alimentação	Média CCT (R\$ 285,00)	285,00
Benefício assistencial	(~R\$ 32,00)	32,00
Provisão férias + 1/3	1/12 + adicional	203,43
Provisão 13º salário	1/12	152,57
Subtotal custo direto mensal		3.785,41

5.2 CUSTOS INDIRETOS (ADMINISTRAÇÃO DA EMPRESA)

Referem-se à estrutura administrativa da contratada, incluindo:

- Gestão de pessoal
- Substituições imediatas
- Supervisão operacional
- Uniformes e EPIs
- Custos administrativos

Componente	%	Valor (R\$)
Custos indiretos	20%	757,08

ITEM	%	VALOR (R\$)
Administração central	10%	378,54
Custos operacionais (RH, supervisão, uniformes, EPIs, substituições)	8%	302,83
Seguro, riscos e garantia contratual	2%	75,71
Subtotal indiretos	20%	757,08

5.3 BDI (BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS + LUCRO)

ITEM	%	VALOR (R\$)
Tributos (PIS, COFINS, ISS estimado)	8%	302,83
Lucro da empresa	10%	378,54
BDI total	18%	681,37

5.4 CUSTO FINAL POR POSTO (COZINHEIRA)

DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)
Custo direto	3.785,41



DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)
Custos indiretos	757,08
BDI (tributos + lucro)	681,37
CUSTO TOTAL MENSAL	5.223,86

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços terceirizados de cozinheiras, que atuarão nas unidades de ensino do Sistema Municipal de Educação de Lages, garantindo o preparo adequado das refeições e o cumprimento das normas sanitárias. A adoção desse modelo busca maior eficiência, continuidade e celeridade no processo, considerando que as profissionais deverão iniciar suas atividades ainda no 1º semestre.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Opta-se pelo NÃO PARCELAMENTO da solução, posto que as cozinheiras devem ser administradas por uma única empresa, proporcionando maior direcionamento e controle da operação. A divisão em lotes acarretará em prejuízos no atendimento da demanda, pois a intenção é justamente desburocratizar o sistema de contratação. Havendo separação por lotes, a gestão dos contratos será mais lenta e poderá gerar atrasos na execução dos serviços, descaracterizando o princípio do melhor interesse público.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação proposta, pretende-se garantir a continuidade e a regularidade na oferta da alimentação escolar, assegurando que todas as unidades de ensino do Sistema Municipal de Educação de Lages contem com cozinheiras qualificadas e em número suficiente para atender à demanda. Busca-se, ainda, aprimorar a gestão da mão de obra por meio da terceirização, proporcionando maior controle sobre a execução dos serviços, cumprimento das normas sanitárias e melhoria na qualidade das refeições servidas aos alunos. Espera-se, por fim, que a contratação proporcione maior eficiência



administrativa e celeridade no atendimento às necessidades operacionais do Sistema Municipal de Ensino.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Os funcionários deverão ser capacitados e treinados periodicamente, bem como deverão obedecer às normas sanitárias de Boas Práticas de Alimentos, com carteira de saúde e vacinas devidamente em dia.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

LICITAÇÃO	CONTRATO	VIGÊNCIA	OBJETO
124/2025	9/2026	05/02/2027	Aquisição de Alimentos Perecíveis
124/2025	10/2026	05/02/2027	Aquisição de Alimentos Perecíveis
124/2025	11/2026	05/02/2027	Aquisição de Alimentos Perecíveis
124/2025	12/2026	05/02/2027	Aquisição de Alimentos Perecíveis
124/2025	13/2026	05/02/2027	Aquisição de Alimentos Perecíveis
6/2024	36/2025	26/03/2026	Aquisição de Alimentos Perecíveis
113/2024	595/2024	22/11/2025	Aquisição de utensílios
113/2024	593/2024	22/11/2025	Aquisição de utensílios
113/2024	598/2024	22/11/2025	Aquisição de utensílios
57/2025	233/2025	18/08/2026	Cargas e botijões de gás de cozinha P13 e P45

Licitações em andamento (Multientidades):

PROCESSO N°26/2026 - Utensílios COPA E COZINHA

PROCESSO N° 7/2026 - Gêneros Alimentícios Diversos

PROCESSO N° 6/2026 - Gêneros Alimentícios Doces e Salgados



PROCESSO N° 271/2025 - Gêneros Alimentícios de Origem Animal

PROCESSO N° 275/2025 - Gêneros Alimentícios Hortifrúti

11. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A execução dos serviços de cozinheiras não apresenta impactos ambientais significativos, uma vez que se trata de atividade de caráter operacional e de apoio às unidades escolares. Os possíveis impactos restringem-se à geração de resíduos orgânicos e recicláveis decorrentes do preparo das refeições, os quais serão devidamente gerenciados conforme as orientações das equipes de nutrição e limpeza, seguindo as normas ambientais e sanitárias vigentes. Não serão utilizadas embalagens descartáveis ou plásticas. Assim, considera-se que a contratação é ambientalmente adequada, não implicando riscos relevantes ao meio ambiente.

12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Com base nas informações levantadas ao longo do ETP, declaramos a viabilidade de contratação da solução: Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços continuados de mão de obra de cozinheiras, destinadas às unidades de ensino do Sistema Municipal de Educação de Lages/SC.

13. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por: Mayra Bresolin Ghizoni.

Lages (SC), 21 de maio de 2026.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Nome: Mayra Bresolin Ghizoni

Cargo: Assistente Técnico Educacional

Matrícula: 1928901

E-mail: financeiro3@educacaolages.sc.gov.br



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES
Estado de Santa Catarina
Secretaria Municipal da Educação



SECRETÁRIO MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Cristian Roberto Antunes de Oliveira

Decreto nº 22.444