



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 398/2026

Informações Gerais

Órgão Requerente: Secretaria Municipal de Educação

Diretoria: Diretoria Administrativa

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA DE COZINHEIRO(A)/ MERENDEIRO(A)

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por finalidade assegurar a prestação contínua dos serviços de preparo, manipulação, porcionamento e distribuição de refeições, bem como a higienização das cozinhas, refeitórios, utensílios e equipamentos utilizados na produção dos alimentos, destinados às unidades da Secretaria Municipal de Educação, da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria Municipal de Assistência Social.

No âmbito da Secretaria Municipal de Educação, os serviços atenderão às Escolas Municipais de Educação Infantil (EMeIs) e às Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEFs), garantindo o preparo e a distribuição da alimentação escolar aos estudantes da Rede Municipal de Ensino, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, observando os cardápios elaborados pela nutricionista responsável e as normas sanitárias vigentes.

No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, os profissionais atuarão nas unidades indicadas pela Administração, realizando o preparo de refeições destinadas aos usuários dos serviços de saúde, bem como a higienização dos ambientes de produção, utensílios e equipamentos utilizados, assegurando condições adequadas de segurança alimentar e higiene.

Quanto à Secretaria Municipal de Assistência Social, a contratação destina-se ao atendimento de cozinheiras para a Casa de Acolhimento Estrela Guia, unidade responsável pelo acolhimento institucional de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social, onde é indispensável o preparo diário de café da manhã, almoços, lanches, jantares e demais refeições, considerando que o serviço funciona de forma ininterrupta e exige alimentação adequada aos acolhidos. Também está prevista a disponibilização de uma cozinheira para o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), responsável pelo preparo dos lanches e refeições oferecidos às crianças, adolescentes e idosos participantes das atividades socioassistenciais desenvolvidas no local, contribuindo para a promoção da convivência comunitária, da segurança alimentar e do fortalecimento dos vínculos familiares e sociais.

Os profissionais contratados executarão atividades de pré-preparo e preparo dos alimentos, porcionamento, distribuição das refeições, higienização de utensílios, equipamentos, cozinhas e refeitórios, organização e limpeza dos ambientes de trabalho, recebimento e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios, controle das condições de higiene e segurança alimentar, além da observância das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e das orientações expedidas pelos nutricionistas responsáveis e pelos gestores das respectivas unidades.

A contratação decorre da necessidade de garantir a continuidade desses serviços essenciais, considerando a insuficiência de pessoal próprio para atender integralmente às demandas das unidades abrangidas. A eventual descontinuidade desses serviços comprometeria o fornecimento regular da alimentação escolar, das refeições destinadas aos acolhidos da Casa de Acolhimento Estrela Guia, dos lanches oferecidos aos usuários do SCFV e das refeições preparadas nas unidades da Secretaria de Saúde, ocasionando prejuízos à execução das políticas públicas de educação, saúde e assistência social.

Dessa forma, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de mão de obra de merendeiros(as)/cozinheiros(as) mostra-se indispensável para assegurar a continuidade, a qualidade e a eficiência dos serviços prestados, em observância aos princípios da continuidade do serviço público, da eficiência e do interesse público, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual conforme item: SERVIÇOS E CONTRATOS CONTINUADOS

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá ser realizada por meio de empresa especializada na prestação de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria Municipal de Assistência Social.



Para garantir a adequada execução dos serviços, deverão ser observados os seguintes requisitos mínimos:

1 Requisitos da Contratada

- Comprovar habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e econômico-financeira, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021;
- Demonstrar aptidão para a execução de serviços compatíveis com o objeto da contratação, mediante apresentação de atestado, mínimo um, de capacidade técnica;
- Disponibilizar profissionais em quantidade suficiente para atender aos postos de trabalho previstos no Termo de Referência;
- Promover a substituição imediata dos profissionais ausentes, afastados ou desligados, de forma a não comprometer a continuidade dos serviços;
- Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, tributários e demais obrigações decorrentes da execução contratual;
- Fornecer uniformes completos e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), em conformidade com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e com a legislação sanitária vigente;
- Manter preposto formalmente designado para acompanhamento permanente da execução contratual, realizando visitas periódicas às unidades atendidas e comparecendo presencialmente no Município de Torres/RS sempre que solicitado pela Administração.
- Promover treinamento inicial e periódico dos profissionais quanto às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, higiene pessoal, segurança do trabalho e prevenção de contaminação dos alimentos.

2 Requisitos dos Profissionais

Os profissionais disponibilizados deverão:

- possuir idade mínima de 18 anos;
- apresentar boas condições de saúde para o exercício das atividades, mediante os exames ocupacionais previstos na legislação;
- estar aptos à manipulação de alimentos, observando as normas sanitárias vigentes;
- utilizar uniformes e EPIs durante toda a jornada de trabalho;
- manter postura compatível com o ambiente escolar e institucional, observando princípios de ética, respeito e urbanidade;
- cumprir as orientações da nutricionista responsável, da direção das unidades e da fiscalização contratual.

3 Requisitos da Prestação dos Serviços

Os serviços compreenderão, entre outras atividades:

- pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos;
- porcionamento e distribuição das refeições;
- preparo de cafés, lanches e refeições;
- higienização de utensílios, equipamentos, cozinhas, despensas e refeitórios;
- recebimento, conferência, armazenamento e organização dos gêneros alimentícios;
- controle das condições de higiene e limpeza dos ambientes de trabalho;
- correta destinação dos resíduos gerados durante a execução dos serviços;
- observância dos cardápios elaborados pelos nutricionistas responsáveis;
- cumprimento das Boas Práticas para Serviços de Alimentação previstas na RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas aplicáveis.

4 Sustentabilidade

A execução contratual deverá observar práticas de sustentabilidade, sempre que aplicáveis, tais como:

- uso racional de água e energia elétrica;
- redução do desperdício de alimentos;
- utilização adequada dos produtos de limpeza;
- segregação e destinação ambientalmente adequada dos resíduos;
- adoção de procedimentos que minimizem impactos ambientais.

5 Natureza da Contratação

Os serviços possuem natureza contínua, tendo em vista que o preparo e a distribuição de refeições são indispensáveis ao funcionamento regular das unidades escolares, das unidades da Secretaria Municipal de Saúde e das unidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, não sendo possível sua interrupção sem prejuízo à prestação dos serviços públicos essenciais.

A contratação será realizada por postos de trabalho, com dedicação exclusiva de mão de obra, cabendo à contratada disponibilizar profissionais em número suficiente para atender às necessidades da Administração durante toda a vigência contratual.

6 Vistoria Técnica

A realização de vistoria técnica não será obrigatória, considerando que as características das unidades não interferem na formulação das propostas comerciais. Caso a licitante opte por realizar visita às unidades, esta poderá ser previamente agendada junto às Secretarias responsáveis.

Os serviços deverão ser executados em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), a Lei Federal nº 11.947/2009, a Resolução FNDE/CD nº 6/2020 e suas alterações, a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho aplicáveis, a Convenção Coletiva de Trabalho da categoria, bem como as demais normas sanitárias, trabalhistas, previdenciárias e de segurança vigentes, além das orientações expedidas pela Administração Municipal e pelo nutricionista responsável.

4. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE E VALORES

A estimativa do valor da contratação é de R\$ 3.273.251,40.

A pesquisa de preços foi feita com base em contratações similares feitas pela Administração Pública.

A pesquisa de preços foi feita com base em pesquisa direta com fornecedores.

Para composição dos preços foi utilizada a média aritmética dos preços obtidos.

Justificativa da escolha de método de cálculo:

A estimativa do valor da contratação foi elaborada utilizando o método do preço médio, com base em valores obtidos em sites eletrônicos especializados de compras públicas, contemplando contratações recentes de objetos similares realizadas por órgãos e entidades da Administração Pública.

A adoção do preço médio proporciona uma estimativa mais representativa dos valores praticados no mercado público, reduzindo a influência de preços isoladamente elevados ou reduzidos e conferindo maior confiabilidade ao orçamento estimado. Assim, o método mostra-se adequado para subsidiar a definição do valor de referência da contratação, em observância aos princípios da economicidade, eficiência, planejamento e da seleção da proposta mais vantajosa, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Item	Descrição	Qtd	Unidade	B Service	Boa Vista do Cadeado	Mato Leitão	Planilha de custos	Fornecedor 5	Média Unit.	Média Total
1	POSTOS DE MÃO DE OBRA DE COZINHEIRO(A)/ MERENDEIRO(A)	612,00	unidade	R\$ 5.500,00	R\$ 5.715,30	R\$ 4.700,00	R\$ 5.478,48	-	R\$ 5.348,45	R\$ 3.273.251,40

Total Geral: R\$ 3.273.251,40

Justificativa para cotações fundadas somente no setor privado

Foi realizado cotações em sites de compras públicas e enviado email solicitando cotações para empresas prestadoras de serviços, algumas localizadas via internet, sendo que apenas uma retornou nossa solicitação de orçamento (B Service Prestadora de Serviços):

comercial@mercoservicers.com.br

lf.servicofacilities@gmail.com, lfservicos.licita@gmail.com

caroldo_licita@hotmail.com

comercial@trevosul.srv.br, financeiro@trevosul.srv.br

licitacao@limtecseguranca.com.br

Lideranca <lideranca@lideranca.com.br>

comercial@grupoveper.com.br

brservice@brservice.com.br

4.1. Memória de Cálculo das Quantidades e Justificativas

O quantitativo estimado para a presente contratação foi definido com base na demanda atualmente existente nas unidades atendidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social, considerando, principalmente, a experiência obtida com os contratos anteriores e a necessidade de manutenção da continuidade dos serviços.

Para a definição do número de postos de trabalho foram analisados fatores como o número de unidades atendidas, a quantidade de refeições preparadas diariamente, o porte das cozinhas, a jornada de funcionamento das unidades, a complexidade das atividades desenvolvidas e a necessidade de garantir a adequada execução dos serviços de preparo, distribuição das refeições e higienização dos ambientes.

A demanda atualmente executada demonstrou-se suficiente para atender às necessidades da Administração, não havendo alteração significativa no quantitativo de unidades ou na forma de prestação dos serviços que justifique ampliação ou redução do número de postos.

Assim, o quantitativo foi mantido conforme a necessidade operacional verificada durante a execução contratual anterior, distribuído da seguinte forma:

Secretaria Quantidade de postos

Secretaria Municipal de Educação 47

Secretaria Municipal de Assistência Social 03

Secretaria Municipal de Saúde 01

Total 51 postos

Na Secretaria Municipal de Educação, os 47 postos destinam-se ao atendimento das Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEI's) e das Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEF's), garantindo a preparação e distribuição da alimentação escolar, bem como a higienização das cozinhas, refeitórios, utensílios e equipamentos utilizados na produção das refeições.

Na Secretaria Municipal de Assistência Social, os 03 postos serão distribuídos entre 02 (duas) cozinheiras para a Casa de Acolhimento Estrela Guia, responsável pelo acolhimento institucional de crianças e adolescentes em tempo integral, e 01 (uma) cozinheira para o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), onde são preparados os lanches e refeições destinados às crianças, adolescentes e idosos participantes das atividades socioassistenciais.

Na Secretaria Municipal de Saúde, 01 posto atenderá à unidade indicada pela Administração, garantindo a continuidade dos serviços de preparo de refeições e higienização da cozinha.

Dessa forma, conclui-se que a contratação de 51 (cinquenta e um) postos de trabalho é suficiente e necessária para assegurar a continuidade, a eficiência e a qualidade dos serviços prestados, atendendo à demanda atual das Secretarias envolvidas, sem caracterizar superdimensionamento ou insuficiência de pessoal. O quantitativo está fundamentado na experiência da execução dos contratos anteriores, que demonstraram atender satisfatoriamente às necessidades operacionais das unidades, observados os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2. Memória de Cálculo dos Valores

Item Descrição do Serviço Quantidade

B Service - R\$ 5.500,00

Boa Vista do Cadeado - R\$ 5.715,30

Mato Leitão - R\$ 4.700,00

Planilha de Custos - R\$ 5.5478,48

Média Unitária - R\$ 5.348,45

Média Total mensal para 51 postos- R\$ 272.770,95

Média Total anual para 51 postos - R\$ 3.273.251,40

A estimativa do valor da contratação foi elaborada a partir da análise dos preços coletados junto às referências consultadas, incluindo propostas comerciais e planilha de custos utilizada como parâmetro de composição do serviço.

Foram considerados os valores apresentados para o posto de trabalho de Cozinheiro(a)/Merendeiro(a), obtendo-se a média unitária estimada de R\$ 5.348,45, aplicada à quantidade prevista de 51 postos de trabalho.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as soluções disponíveis para atender à necessidade da Administração, bem como verificar as práticas adotadas por outros órgãos públicos na contratação de serviços de preparo de alimentação.

Foram analisadas contratações realizadas por órgãos da Administração Pública, especialmente editais da Secretaria da



Educação do Estado do Rio Grande do Sul (SEDUC/RS) e de outros entes públicos, os quais evidenciam que a terceirização dos serviços de merendeiro(a)/cozinheiro(a) é solução amplamente adotada para garantir a continuidade da alimentação escolar e institucional.

No levantamento realizado, verificaram-se as seguintes alternativas:

Solução 1 – Execução direta por servidores efetivos

Consiste na realização dos serviços por servidores pertencentes ao quadro permanente da Administração.

Vantagens:

Maior controle direto sobre a execução dos serviços;

Continuidade da equipe de trabalho;

Menor rotatividade de profissionais.

Desvantagens:

Insuficiência de servidores efetivos para atendimento da demanda atual;

Necessidade de realização de concurso público para provimento de novos cargos;

Elevado impacto financeiro e orçamentário decorrente da criação e manutenção de cargos permanentes;

Impossibilidade de reposição imediata em casos de férias, licenças e afastamentos.

Em razão da insuficiência de pessoal disponível, esta alternativa não se mostra capaz de atender às necessidades atuais da Administração.

Solução 2 – Contratação de empresa especializada para prestação de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra

Consiste na contratação de empresa especializada para disponibilização de profissionais merendeiros(as)/cozinheiros(as), permanecendo o fornecimento dos gêneros alimentícios, cardápios e fiscalização sob responsabilidade da Administração.

Vantagens:

Continuidade dos serviços sem interrupções;

Reposição imediata de profissionais em caso de ausência;

Flexibilidade para adequação da mão de obra às necessidades da Administração;

Redução dos encargos administrativos relacionados à gestão de pessoal;

Empresa responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, uniformes, EPIs e substituições;

Modelo amplamente utilizado por órgãos públicos, inclusive pela Secretaria da Educação do Estado do Rio Grande do Sul.

Desvantagens:

Necessidade de fiscalização contratual permanente;

Dependência da correta execução contratual pela empresa prestadora.

Esta alternativa apresenta maior eficiência administrativa e melhor relação entre custo e benefício para atendimento da demanda.

Solução 3 – Contratação integrada de alimentação (fornecimento de refeições prontas)

Consiste na contratação de empresa responsável pelo fornecimento integral das refeições, incluindo gêneros alimentícios, preparo, distribuição e demais insumos.

Vantagens:

Centralização da responsabilidade pela alimentação;

Redução das atividades operacionais da Administração.

Desvantagens:

Alteração significativa do atual modelo de execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);

Perda do controle da Administração sobre aquisição dos gêneros alimentícios e elaboração dos cardápios;

Maior custo contratual;

Incompatibilidade com a estrutura atualmente existente nas unidades municipais.

Em razão dessas limitações, esta alternativa não atende ao interesse público.

Conclusão do Levantamento de Mercado

Após a análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de merendeiro(a)/cozinheiro(a), com dedicação exclusiva de mão de obra, representa a solução mais vantajosa para a Administração.

Essa modalidade permite manter o atual modelo de gestão da alimentação escolar e institucional, preservando a responsabilidade do Município pelo planejamento dos cardápios, aquisição dos gêneros alimentícios e fiscalização dos serviços, ao mesmo tempo em que assegura mão de obra qualificada, reposição imediata de profissionais e continuidade da

prestação dos serviços.

Além disso, trata-se de solução consolidada na Administração Pública, adotada por diversos órgãos e entidades, inclusive pela Secretaria da Educação do Estado do Rio Grande do Sul, demonstrando sua viabilidade técnica, operacional e econômica.

Assim, para atendimento da demanda das Secretarias Municipais de Educação (47 postos), Assistência Social (03 postos) e Saúde (01 posto), totalizando 51 postos de trabalho, conclui-se que a terceirização da mão de obra especializada é a alternativa que melhor atende aos princípios da eficiência, continuidade do serviço público, economicidade e interesse público, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de merendeiro(a)/cozinheiro(a), com dedicação exclusiva de mão de obra, visando atender às necessidades das Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social do Município de Torres/RS.

A contratação tem como objetivo garantir a disponibilidade permanente de profissionais capacitados para a execução das atividades relacionadas ao preparo, manipulação, distribuição de refeições e higienização dos ambientes destinados à produção de alimentos, assegurando a continuidade e a qualidade dos serviços públicos prestados à comunidade.

DA QUANTIDADE

A solução contempla a disponibilização de 51 (cinquenta e um) profissionais, distribuídos conforme a necessidade identificada pela Administração:

- 47 (quarenta e sete) postos para atendimento das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Educação, abrangendo as Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEIs) e Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEFs), responsáveis pelo preparo e distribuição da alimentação escolar aos estudantes da Rede Municipal de Ensino, com carga horária de 40 horas semanais;
- 03 (três) postos para atendimento da Secretaria Municipal de Assistência Social, sendo 02 (dois) postos destinados à Casa de Acolhimento Estrela Guia, unidade de acolhimento institucional de crianças e adolescentes, que demanda a preparação diária de refeições em razão do funcionamento contínuo do serviço e 01 (um) posto destinado ao Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), responsável pelo preparo dos lanches e refeições oferecidos às crianças, adolescentes e idosos participantes das atividades realizadas no espaço;
- 01 (um) posto para atendimento da Secretaria Municipal de Saúde, destinado ao preparo de refeições conforme a demanda da unidade indicada pela Administração.

Os serviços serão executados de segunda-feira a sábado, conforme escala da Administração e peculiaridades de cada unidade, respeitada a jornada contratual e a legislação trabalhista.

O dimensionamento dos 51 postos de trabalho levou em consideração não apenas o número de unidades atendidas, mas também a extensão das áreas de responsabilidade, o volume diário de refeições produzidas, a jornada de funcionamento de cada unidade e a necessidade de garantir condições adequadas de higiene, segurança alimentar e continuidade dos serviços, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e as orientações dos nutricionistas responsáveis.

A empresa contratada será responsável pela disponibilização dos profissionais, gestão da mão de obra, pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais, fornecimento de uniformes, equipamentos de proteção individual (EPIs), treinamento e capacitação dos colaboradores, bem como pela substituição imediata dos profissionais em situações de ausência, garantindo que não haja interrupção dos serviços.

DAS ATRIBUIÇÕES

Os profissionais deverão executar atividades inerentes à função de merendeiro(a)/cozinheiro(a), incluindo:

- recebimento, organização e armazenamento dos gêneros alimentícios disponibilizados pela Administração;
- higienização e organização das áreas de preparo de alimentos;
- pré-preparo, preparo e cocção das refeições;
- preparo de lanches e demais alimentos;
- distribuição das refeições aos estudantes e usuários dos serviços;
- higienização de utensílios, equipamentos, mobiliários, cozinhas e refeitórios;
- observância das normas de segurança alimentar e das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;
- cumprimento das orientações dos nutricionistas responsáveis e dos gestores das unidades atendidas.

A Administração permanecerá responsável pelo planejamento e acompanhamento dos serviços, incluindo a elaboração dos cardápios, aquisição e fornecimento dos gêneros alimentícios, definição das rotinas das unidades e fiscalização da execução

contratual.

A solução proposta considera o modelo atualmente adotado pelo Município, baseado em contratos anteriores, cuja execução demonstrou atender às necessidades operacionais das unidades, permitindo a continuidade da alimentação escolar e institucional sem prejuízo aos usuários dos serviços públicos.

A contratação de empresa especializada mostra-se a alternativa mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, pois permite à Administração manter a regularidade dos serviços essenciais, garantindo maior flexibilidade na gestão da mão de obra, reposição imediata de profissionais e redução dos impactos administrativos relacionados à gestão direta de pessoal.

Dessa forma, a solução atende ao interesse público, assegurando a prestação contínua dos serviços de alimentação nas unidades educacionais, de acolhimento, convivência social e saúde, em observância aos princípios da eficiência, planejamento, economicidade e continuidade do serviço público estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

DAS ÁREAS ATENDIDAS

Além da quantidade de profissionais, a solução foi dimensionada considerando a estrutura física das unidades atendidas, especialmente as áreas de cozinha/copa, despensa, depósito e refeitório, que demandam atividades contínuas de preparo de alimentos, higienização e organização dos ambientes.

Nas Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEIs), os serviços serão executados em 9 unidades escolares, totalizando 1.101,50 m² de áreas diretamente relacionadas à produção e distribuição da alimentação, compreendendo 239,36 m² de cozinhas/copas, 75,73 m² de despensas e 786,41 m² de refeitórios.

Nas Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEFs), os serviços atenderão 8 unidades escolares, abrangendo 554,06 m² de áreas de trabalho, sendo 183,03 m² de cozinhas/copas, 36,30 m² de despensas e 334,73 m² de refeitórios.

Na Casa de Acolhimento Estrela Guia, vinculada à Secretaria Municipal de Assistência Social, os serviços serão executados em uma área total de 33,00 m², compreendendo 24,00 m² de cozinha/refeitório e 9,00 m² de depósito, destinada ao preparo diário das refeições dos acolhidos.

No Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), os serviços abrangerão uma área total de 64,38 m², composta por 18,00 m² de cozinha e 46,38 m² de refeitório, destinada ao preparo e distribuição de lanches e refeições aos usuários do serviço.

Na unidade da Secretaria Municipal de Saúde (CAPS), os serviços serão executados em uma área destinada à alimentação de 55,00 m², utilizada para o preparo, organização e distribuição das refeições, conforme a demanda da unidade.

Dessa forma, os profissionais contratados atuarão em uma área total aproximada de 1.807,94 m², destinada ao preparo, armazenamento, distribuição de refeições e higienização dos ambientes, evidenciando a dimensão da estrutura operacional que demanda atendimento contínuo e mão de obra especializada.

DOS PRÉDIOS ATENDIDOS E HORÁRIOS:

E.M.F. Alcino Pedro Rodrigues; Rua: Rua Carlos Barbosa, 38 Bairro: Getúlio Vargas - (2ª a 6ª): Manhã 7h45-11h45; Tarde 13h15-17h15

E.M.F. Santa Rita; Rua: Estrada do Mar, Km 88 Bairro: Faxinal - (2ª a 6ª): Manhã 7h45-11h45; Tarde 13h15-17h15

E.M.F. Manoel Oliveira Carneiro; Rua: Getúlio Vargas, 747 Bairro: Vila São João - (2ª a 6ª): Manhã 7h45-11h45; Tarde 13h15-17h15

E.M.F. Almirante Tamandaré; Rua: Cachoeira do Sul, 121 Bairro: Praia Paraíso - 3ª, 4ª e 5ª: Integral 8h-17h - 2ª e 6ª: Parcial 8h-12h e 13h-17h

E.M.F. São Judas Tadeu; Rua: Estrada Geral, s/n Bairro: Rio Verde - 3ª, 4ª e 5ª: 8h-17h - 2ª: 13h-17h - 6ª: 8h-12h

E.M.F. Zona Sul; Rua: José Inácio de Matos, 349 Bairro: São Francisco - (2ª a 6ª): Manhã 8h-12h; Tarde 13h15-17h15

E.M.F. Mampituba Rua: Capitão Jovino, s/n Bairro: Engenho Velho - (2ª a 6ª): Manhã 7h45-11h45; Tarde 13h15-17h15

E.M.F. Prof. Manoel Ferreira Porto Rua: BR 101, Km 6 Bairro: Campo Bonito - (2ª a 6ª): Manhã 8h-12h; Tarde 13h-17h

E.M.E.I. Alcino Pedro Rodrigues Rua: Leonardo Truda, s/n - 8h-17h

E.M.E.I. STAN Rua: Av. José Maia Filho Bairro: Centro - 8h-17h

E.M.E.I. Salina Rua: Salina, 460 Bairro: Engenho Velho - 8h-17h

E.M.E.I. São Francisco de Assis Rua: José Amâncio da Rosa, 418 Bairro: Vila São João - 8h-17h

E.M.E.I. São Jorge Av. Castelo Branco Bairro: Engenho Velho - 8h-17h

E.M.E.I. Gente Miúda Rua: Idio Kuwer Feltes, 150 Bairro: Igra Sul - 8h-17h

E.M.E.I. Joaquina Matilde Santos dos Santos Rua: BR 101, Km 6 Bairro: Campo Bonito - 8h-17h

E.M.E.I. Prof. Sadi Pipet de Oliveira Rua: Eliseu Kuwer, 276 Bairro: Curtume - 8h-17h

E.M.E.I. João XXIII (prédio locado) Rua: Firmino Paim Bairro: Getúlio Vargas - 8h-17h

Casa de Acolhimento Estrela Guia - Estrada do Mar - Bairro Faxinal - Segunda a sábado - 8h-17h



SCFV-Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos - Av. Castelo Branco, 4237 - Bairro Centenário - 8h-17h

CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) - Av. do Riacho, 980 - Bairro STAN - 8h-17h

OBS. 1: NAS UNIDADES DO SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E NAS ESCOLAS MUNICIPAIS ACIMA RELACIONADAS, OS HORÁRIOS INFORMADOS CORRESPONDEM AO PERÍODO DE FUNCIONAMENTO DOS PRÉDIOS. A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DEVERÁ OCORRER DENTRO DESSE PERÍODO, RESPEITANDO A CARGA HORÁRIA DE 8 (OITO) HORAS DIÁRIAS E 40 (QUARENTA) HORAS SEMANAIS.

OBS. 2: NA CASA DE ACOLHIMENTO, O FUNCIONAMENTO OCORRE DE SEGUNDA-FEIRA A SÁBADO, DAS 08H ÀS 20H. A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DEVERÁ OCORRER DENTRO DESSE PERÍODO, RESPEITANDO A CARGA HORÁRIA DE 8 (OITO) HORAS DIÁRIAS E 40 (QUARENTA) HORAS SEMANAIS, PODENDO A JORNADA SER ORGANIZADA EM REGIME DE ESCALA, CONFORME A NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO.

E.M.F. Alcino Pedro Rodrigues - 04

E.M.F. Santa Rita - 03

E.M.F. Manoel Oliveira Carneiro - 03

E.M.F. Almirante Tamandaré - 03

E.M.F. São Judas Tadeu - 01

E.M.F. Zona Sul - 03

E.M.F. Mampituba - 04

E.M.F. Prof. Manoel Ferreira Porto - 03

E.M.E.I. Alcino Pedro Rodrigues - 03

E.M.E.I. STAN - 03

E.M.E.I. Salina - 02

E.M.E.I. São Francisco de Assis - 03

E.M.E.I. São Jorge - 03

E.M.E.I. Gente Miúda - 03

E.M.E.I. Joaquina Matilde Santos dos Santos - 02

E.M.E.I. Prof. Sadi Pipet de Oliveira - 03

E.M.E.I. João XXIII (prédio locado) - 01

Casa de Acolhimento Estrela Guia - 02

SCFV-Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos - 01

CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) - 01 -

OBS.: Durante a vigência contratual, a Administração poderá incluir, excluir ou alterar as unidades de prestação dos serviços, desde que mantido o quantitativo contratado ou promovido o correspondente ajuste contratual, quando cabível, em razão da criação, desativação, mudança de endereço ou reorganização administrativa das unidades.

7. PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Não haverá o parcelamento da contratação, nos termos da justificativa apresentada abaixo.

Justificativa para o não parcelamento

A contratação será realizada em item único, considerando que o objeto possui natureza homogênea e consiste na prestação de serviços continuados de merendeiro(a)/cozinheiro(a), com dedicação exclusiva de mão de obra, destinados ao atendimento das Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social.

O não parcelamento justifica-se pela necessidade de padronização dos serviços, uniformidade dos procedimentos, melhor gerenciamento contratual, fiscalização centralizada e maior eficiência operacional.

Embora os postos estejam distribuídos entre diferentes unidades e Secretarias, as atividades possuem a mesma natureza, sendo mais vantajosa para a Administração a contratação unificada de empresa especializada, garantindo continuidade, qualidade e economicidade na execução dos serviços.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, a Administração pretende garantir a continuidade, qualidade e eficiência dos serviços de preparo e fornecimento de alimentação nas unidades atendidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social.

Busca-se assegurar a disponibilização de profissionais capacitados para execução das atividades de preparo, manipulação e

distribuição de refeições, bem como a higienização adequada das cozinhas, utensílios e equipamentos, contribuindo para a segurança alimentar dos estudantes, usuários dos serviços de saúde, crianças, adolescentes e idosos atendidos pelos serviços socioassistenciais.

Pretende-se, ainda:

- garantir a continuidade dos serviços essenciais, evitando interrupções no preparo e fornecimento de refeições;
- assegurar o cumprimento das normas sanitárias e das boas práticas de manipulação de alimentos;
- manter a adequada organização e funcionamento das cozinhas e espaços destinados à alimentação;
- proporcionar maior eficiência na gestão da mão de obra, com possibilidade de substituição imediata de profissionais ausentes;
- otimizar os recursos públicos, mediante contratação de empresa especializada responsável pelos encargos trabalhistas, uniformes, EPIs e capacitação dos profissionais;
- assegurar a qualidade dos serviços prestados aos usuários das políticas públicas municipais.

Dessa forma, espera-se que a contratação proporcione maior eficiência operacional, segurança alimentar e continuidade na prestação dos serviços públicos, atendendo ao interesse público e aos princípios da eficiência e economicidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

A Administração deverá adotar providências prévias.

Detalhamento das providências

Previamente à contratação, a Administração deverá adotar as providências necessárias para garantir a adequada execução contratual, incluindo:

- elaboração do Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e demais documentos necessários à instrução do processo licitatório;
- definição dos quantitativos de postos de trabalho, conforme a demanda das unidades atendidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social;
- designação de servidores responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual;
- levantamento e disponibilização das informações necessárias à futura contratada, tais como relação das unidades atendidas, horários de funcionamento e rotinas de trabalho;
- verificação da disponibilidade orçamentária para suportar a contratação;
- orientação aos fiscais e gestores do contrato quanto às suas atribuições, procedimentos de acompanhamento, medição dos serviços e registro das ocorrências.

Após a contratação, a Administração deverá promover o alinhamento inicial com a empresa contratada, visando definir os fluxos de comunicação, apresentação dos profissionais, entrega de uniformes e EPIs, bem como demais procedimentos necessários ao início da prestação dos serviços.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes associadas a esta demanda.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Não haverá impactos ambientais para essa contratação

12. ANÁLISE DE RISCOS

A análise de riscos tem como objetivo identificar situações que possam comprometer a contratação e a execução dos serviços de merendeiro(a)/cozinheiro(a), estabelecendo medidas preventivas para garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados pelas Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social.

Foram identificados os seguintes riscos:

- a) Ausência ou insuficiência de profissionais: poderá comprometer o preparo e a distribuição das refeições nas unidades atendidas. Como medida preventiva, a contratada deverá realizar a substituição imediata dos profissionais ausentes, mantendo o quantitativo necessário para a execução dos serviços.
- b) Execução inadequada dos serviços: falhas no preparo, manipulação e higienização dos alimentos podem comprometer a qualidade e a segurança alimentar. Para mitigação, a contratada deverá disponibilizar profissionais capacitados, promover treinamentos e cumprir as normas sanitárias vigentes.



c) Descumprimento de obrigações trabalhistas e previdenciárias: considerando a dedicação exclusiva de mão de obra, a Administração deverá acompanhar a regularidade da contratada quanto às obrigações legais, conforme previsto no contrato.

d) Falta de uniformes e EPIs: a contratada deverá fornecer os equipamentos e uniformes necessários, garantindo condições adequadas de trabalho e segurança dos profissionais.

e) Falhas na execução contratual: serão minimizadas mediante a designação de gestor e fiscais do contrato, responsáveis pelo acompanhamento dos serviços, registro de ocorrências e adoção das medidas necessárias.

De forma geral, os riscos identificados são administráveis mediante planejamento adequado, definição clara das obrigações contratuais e fiscalização contínua, assegurando a continuidade dos serviços de alimentação nas unidades atendidas e o cumprimento do interesse público.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Declaro que existe viabilidade técnica e operacional para a contratação da solução pretendida, assim como o objeto do presente Estudo Técnico Preliminar é o mais adequado à necessidade identificada para essa demanda.

Rosa Maria Lummertz
Gestor Responsável

Adriani de Oliveira Mesquita
Servidor Responsável