# SERVIÇOS DE PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DE ALTA COMPLEXIDADE – SPSEAC

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Município de Gramado

Secretaria Municipal da Cidadania e Assistência Social

Necessidade da Secretaria da Cidadania e Assistência Social: contratação de empresa especializada para prestação de serviço de cozinheira e auxiliar de cozinha.

### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Para a especificidade do **Abrigo Municipal** (serviço de acolhimento institucional de alta complexidade), a fundamentação da necessidade no Estudo Técnico Preliminar ganha contornos de maior urgência e rigidez operacional:

- **Atendimento ininterrupto (24/7):** O Abrigo Municipal funciona 24 horas por dia, 7 dias por semana. É indispensável manter uma escala regular para o preparo diário de todas as refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) para as crianças, adolescentes ou famílias acolhidas.
- **Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA):** Garantia de refeições balanceadas e adaptadas às necessidades nutricionais específicas do público acolhido, respeitando diretrizes do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e da vigilância sanitária.
- **Preservação da Rotina e Proteção Integral:** O preparo regular e no horário adequado das refeições é parte estruturante da rotina de acolhimento e da reconstituição de vínculos e proteção integral dos usuários sob responsabilidade do Município.

**Justificativa Técnica:** O quadro de pessoal próprio do Município encontra-se deficitário para suprir a escala necessária. A terceirização mostra-se a solução mais eficiente para garantir a continuidade do serviço público, evitando interrupções por licenças médicas ou vacância de cargos, uma vez que a empresa contratada tem a obrigação de repor a mão de obra imediatamente.

Este é um serviço comum, com fornecimento de mão de obra exclusiva, a ser contratado através de licitação na modalidade de pregão eletrônico.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 14:48 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p2ef7a2ae612a7

**Especificidade da Carga Horária e Regime de Funcionamento (36 horas semanais, Feriados e Recessos):**

- **Regime de Acolhimento Ininterrupto:** Por se tratar de um serviço de Proteção Social de Alta Complexidade, o Abrigo Municipal opera 24 horas por dia, 365 dias por ano. A garantia da alimentação regular não pode sofrer paralisação em finais de semana ou recessos administrativos.
- **Vedação de Interrupção por Recesso:** O recesso funcional do serviço público municipal não se aplica às atividades operacionais do Abrigo, cabendo à contratada assegurar a manutenção integral dos postos de trabalho em datas comemorativas, finais de ano e feriados prolongados.

**2. IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

Fiscal Administrativo Fiscal:
Taline Zanatta da Costa matrícula 15202-03

Gestor do Contrato:
Caren Betina Schonardie matrícula 15371-01

Fiscal Setorial:
Neiva Isabel Dias Matrícula 15419-03

Fiscal Técnico:
Tassia da Silva Matrícula 17096-01

2.1. O corpo fiscalizador deverá zelar pelo fiel cumprimento do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências à sua execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou dos defeitos observados, e, submeter aos seus superiores, em tempo hábil, as decisões e as providências que ultrapassarem a sua competência, nos termos da lei;
2.2 Avaliar, continuamente, a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, em periodicidade adequada ao objeto do contrato, e durante o seu período de validade, eventualmente, propor à autoridade superior a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas;
2.3. Atestar, formalmente, nos autos dos processos, as notas fiscais relativas aos serviços prestados, antes do encaminhamento ao Financeiro para pagamento;
2.4. Verificar a conformidade da documentação exigida para contratação das empresas.

**3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO:**

Contratação deverá contemplar empresa especializada na prestação de serviços de alimentação, disponibilizando profissionais para exercer as funções de cozinheira e auxiliar de cozinha, de
a) Comprovar regularidade jurídica, fiscal, social e trabalhista, conforme exigências legais aplicáveis;
b) Disponibilizar profissionais capacitados e com experiência compatível com as atividades a serem desempenhadas;
c) Garantir que os profissionais possuam conhecimentos sobre preparo, manipulação, armazenamento e conservação de alimentos, higiene pessoal e sanitária, prevenção de contaminação e boas práticas de fabricação de alimentos;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 14:48 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p2ef7a2ae612a7

d) Cumprir as normas sanitárias vigentes, especialmente as aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva;
e) Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e demais encargos relativos aos profissionais disponibilizados;
f) Garantir a substituição de profissionais em situações de ausência, afastamento ou outras ocorrências que possam comprometer a continuidade dos serviços;
g) Cumprir os horários, as escalas e as demais condições estabelecidas no Termo de Referência;
h) Observar as orientações da fiscalização contratual e as normas internas do Abrigo Municipal;
i) Assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços, considerando que a alimentação adequada constitui necessidade essencial para o atendimento das crianças e adolescentes acolhidos.

Os requisitos deverão ser proporcionais à natureza e à complexidade dos serviços, sem impor exigências desnecessárias que restrinjam a competitividade do procedimento licitatório.

**3.1 AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ECONÔMICO-FINANCEIRA DAS EMPRESAS**

A avaliação da capacidade econômico-financeira da empresa contratada deverá observar os requisitos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e no edital, com a finalidade de verificar se a licitante possui condições financeiras para assumir e cumprir as obrigações decorrentes da contratação. Serão exigidos, devidamente justificados e previstos no instrumento convocatório, balanço patrimonial, demonstrações contábeis e demais documentos legalmente admitidos, referentes aos exercícios exigíveis, bem como índices contábeis ou demais critérios de qualificação econômico-financeira pertinentes ao objeto. A análise deverá considerar a capacidade da empresa de manter a regularidade da prestação dos serviços, cumprir as obrigações trabalhistas e previdenciárias, efetuar o pagamento dos profissionais disponibilizados e assegurar a continuidade do atendimento.

As exigências econômico-financeiras deverão ser compatíveis com o valor estimado, a duração contratual e os riscos envolvidos, observando os princípios da proporcionalidade, razoabilidade, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

**3.2.** Os serviços de cozinheira e auxiliar de cozinha são considerados serviços comuns, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser claramente definidos pelo edital, através de especificações usuais de mercado, conforme estipulado no artigo 6o, inciso XIII, da Lei Federal no 14.133/2021.

**3.3**. A contratação será conduzida através de licitação na modalidade **Pregão**, na forma eletrônica, com critério de julgamento pelo **menor preço**, conforme estabelecido nos artigos 6o, inciso XLI, 17, § 2o, e 34 da Lei Federal no 14.133/2021;

**3.4.** Os potenciais interessados devem comprovar que atuam em um ramo de atividade compatível com o objeto da licitação e apresentar todos os documentos necessários para habilitação, conforme disposto no artigo 62 da Lei no 14.133/2021;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 14:48 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p2ef7a2ae612a7

**3.5. Qualificação Técnica: Os licitantes devem apresentar atestado de capacidade, no qual deverá comprovar no mínimo 01 (um) ano de experiência na área;**

**3.6**. Caso os serviços não sejam executados conforme o estipulado, o valor correspondente será descontado do montante mensal devido à contratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

**3.7.** Os serviços serão prestados nos seguintes prédios da Secretaria da Cidadania e Assistência Social, conforme tabela abaixo:
**Abrigo Municipal Recanto da Criança e Adolescente - Rua Augusto Bordim nº 300 Bairro Floresta Gramado.**

**3.8**. A carga horária será de 06 (Seis) horas diárias por profissional.

**3.9.** Os serviços de cozinheira e auxiliar de cozinha, deverão obedecer às jornadas diferenciadas de cada serviço.

**3.10**. No caso de ausência do profissional ao local, a empresa deverá providenciar um substituto em, no máximo, 02 (duas) horas do início da prestação do serviço;

**3.11.** Fica vedado, por parte da contratada, a utilização de profissionais que não estejam de acordo com as orientações das leis trabalhistas, respeitando a carga horária de trabalho para função que executa;

**3.12**. Serviços que deverão ser executados:
**1. Atribuições da Cozinheira (Nível Operacional/Liderança)**
Responsável pelo preparo final, sabor e coordenação da cozinha.
Preparo de refeições: Coordenar e executar a cocção (fogão/forno) das refeições (café, almoço, lanches e jantar) seguindo o cardápio estabelecido pela nutricionista.
Controle de Qualidade: Verificar o sabor, a textura, a temperatura e a apresentação das refeições antes do serviço.
Gestão de Estoque: Monitorar a validade dos produtos abertos e solicitar a reposição de insumos à coordenação do SCFV.
Segurança Alimentar: Zelar pelo cumprimento das normas da ANVISA (RDC 216), garantindo que os alimentos não sofram contaminação cruzada.
Liderança: Orientar o Auxiliar de Cozinha na organização do fluxo de trabalho e no pré preparo.
**2. Atribuições da Auxiliar de Cozinha (Apoio Operacional)**
Responsável pela retaguarda, higienização e organização.
Pré preparo: Realizar a limpeza, descascamento, corte e moagem de legumes, carnes e outros alimentos necessários para a cozinheira.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 14:48 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p2ef7a2ae612a7

Higienização de Ambiente: Lavar e desinfetar bancadas, pisos, paredes, fogões e coifas da área de manipulação.
Lavagem de Utensílios: Lavar, secar e guardar louças, panelas e talheres utilizados no preparo e no serviço aos usuários.
Organização de Insumos: Auxiliar no recebimento e armazenamento de mercadorias, seguindo o método PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai).
Serviço: Auxiliar na montagem de pratos, marmitas ou na reposição do buffet (se houver) durante o horário das refeições.
Gestão de Resíduos: Coletar e dar o destino correto ao lixo orgânico e reciclável da cozinha, mantendo as lixeiras sempre limpas.

**3.13** A critério da Secretaria Da Cidadania e Assistência Social, embasado em justificativa apresentada, poderá, eventualmente, requerer treinamentos e capacitações junto aos profissionais contratados.

**4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**4.1. A CONTRATADA** deverá assumir todos os ônus, tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre o objeto contratado, bem como cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relacionadas aos funcionários empregados para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos.
**4.2.** Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando mensalmente cópias das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS dos empregados alocados para a execução do contrato, bem como a certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).
**4.3.** A CONTRATADA deverá garantir o cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, fornecendo Equipamentos de Proteção Individual (EPI) conforme necessário.
**4.4**. Será de responsabilidade da CONTRATADA indenizar todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados por meio de processo administrativo durante a execução do objeto contratado.
**4.5.** A CONTRATADA deverá executar as obrigações assumidas no contrato por seus próprios meios, sem admitir subcontratação não prevista no edital e no contrato.
**4.6.** A CONTRATADA deverá manter, durante toda a vigência do contrato, preposto formalmente designado e aceito pela Administração, apto a representá-la administrativa e operacionalmente, o qual deverá responder prontamente a todos os chamados da gestão e da fiscalização do contrato para a prestação de esclarecimentos e atendimento de eventuais demandas, nos termos do art. 118 da Lei nº 14.133/2021.
**4.7.** O gerenciamento da mão de obra utilizada será inteiramente responsabilidade da CONTRATADA, respeitando a legislação vigente e excluindo qualquer vínculo empregatício desses profissionais com a Administração Pública.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 14:48 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p2ef7a2ae612a7

**4.8.** É responsabilidade da CONTRATADA garantir que seus funcionários estejam devidamente treinados e capacitados para desempenhar suas funções, conforme as exigências do contrato e da legislação aplicável.
**4.9.** A CONTRATADA deverá fornecer relatórios periódicos à CONTRATANTE, detalhando as atividades realizadas, eventuais problemas encontrados e medidas corretivas adotadas, garantindo transparência e controle sobre a execução dos serviços.
**4.10**. Em caso de interrupção temporária ou permanente dos serviços devido a circunstâncias além do controle da CONTRATADA, esta deverá notificar imediatamente a CONTRATANTE e tomar todas as medidas necessárias para minimizar os impactos e restabelecer os serviços o mais rápido possível.
**4.11.** A CONTRATADA deverá garantir que seus funcionários mantenham um comportamento profissional e cortês durante a execução dos serviços, evitando qualquer conduta que possa prejudicar a imagem da CONTRATANTE ou perturbar o ambiente de trabalho.
**4.12**. A CONTRATADA deverá garantir que seus colaboradores cumpram apenas suas funções, sem interferir nas rotinas e demais atribuições do cargo dos demais profissionais.
**4.13**. Para fins de plena comunicação institucional, a CONTRATADA deverá disponibilizar canais eficientes e de rápido acesso (telefone móvel/WhatsApp e correio eletrônico), mantendo o seu preposto alcançável durante todo o horário de execução dos serviços para o pronto atendimento das demandas do Município, restando vedada a exigência de manutenção de sede, filial ou escritório físico no Município de Gramado/RS como condição para a prestação do serviço.
**4.14.** FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) E COLETIVO (EPC) Para Cozinheiras e Auxiliares:
Avental de PVC: Proteção contra umidade e respingos.
Calçado de Segurança (Sapato ocupacional): Impermeável, antiderrapante e fechado no calcanhar (tipo "Soft Works").
Luvas Térmicas: Para manuseio de utensílios quentes (fornos e fogões).
Luvas de Procedimento/Limpeza: Para higienização e manipulação pesada.
Toucas descartáveis: Para proteção contra queda de cabelos nos alimentos (item de higiene e segurança alimentar).
Máscaras descartáveis: Se houver protocolos de saúde vigentes.
Caso ocorra o dano ou a perda do equipamento de proteção individual e coletivo, o mesmo deverá ser reposto pela CONTRATADA, não havendo custo para a Prefeitura.
Sempre que a funcionária, ou a responsável pela unidade entender a necessidade de troca ou reposição do item, a mesma deverá ser entregue por escrito junto ao gestor do contrato para controle do mesmo.

**5. DAS PENALIDADES**

Os casos de inexecução total ou parcial, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado, serão tratados pelo gestor do contrato o qual, notificará a empresa, podendo incorrer a mesma:
a) As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à licitante são as previstas na Lei Federal n.o 14.133/2021 e alterações.
b) Demais sanções, advertências, punições e glosas conforme disposto no edital do certame.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 14:48 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p2ef7a2ae612a7

c) Para todas as sanções e processos se dará sempre o amplo direito à defesa e contraditório.

**6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:**

A estimativa do valor da presente contratação foi elaborada com base em planilha de custos e formação de preços, observando as disposições da convenção e acordo coletivo de trabalho aplicáveis à categoria profissional.

**7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:**

A solução consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparo de refeições, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (02 Cozinheira e 02 Auxiliar), para atender as necessidades nutricionais das unidades Do Abrigo Municipal Recanto da Criança e Adolescente de Gramado.

**7.1 A execução da solução abrangerá:**

**Mão de Obra Qualificada:** Disponibilização de profissionais capacitados em boas práticas de manipulação de alimentos, aptos a executar cardápios diversificados e dietas especiais (quando houver recomendação médica para os acolhidos).

**Gestão de Pessoal:** A empresa contratada será integralmente responsável pelo recrutamento, seleção, treinamento, uniformização, fornecimento de EPIs e, principalmente, pela substituição imediata de qualquer colaborador em caso de faltas, férias, licenças ou afastamentos médicos, garantindo que as cozinhas nunca fiquem desassistidas.

**Rotina Operacional:**

A rotina operacional dos serviços de cozinha no **Abrigo Municipal** organiza-se em um fluxo, contemplando dias úteis, sábados, feriados e períodos de recesso municipal.

- **Regime de Funcionamento:** Cobertura diária conforme a escala de trabalho contratada, estruturada para garantir a oferta pontual de todas as refeições do acolhimento: café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.
- **Preparo e Execução dos Cardápios:** Higienização, pré-preparo, cocção e distribuição dos alimentos rigorosamente alinhados aos cardápios elaborados pela Nutrição do Município. Inclui o preparo de dietas especiais, consistências adaptadas (ex.: papas, purês) e restrições alimentares (alergias ou intolerâncias) individualizadas para os acolhidos.
- **Boas Práticas de Manipulação:** Cumprimento diário das normas da ANVISA (RDC nº 216/2004), englobando o controle de temperatura dos alimentos, recebimento e conferência de insumos, etiquetagem de validades, coleta de amostras diárias das refeições e armazenamento adequado em estoque/refrigeração.
- **Higienização e Conservação:** Limpeza pesada e sanitização contínua de utensílios, equipamentos, bancadas, despensa e áreas físicas da cozinha e do refeitório, mantendo o ambiente em perfeitas condições de higiene e biossegurança.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 14:48 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p2ef7a2ae612a7

- **Gestão de Contingência:** A contratada deve assegurar a passagem de turno organizada e o cumprimento estrito dos horários das refeições.
- **Responsabilidade Técnica e Fiscalização:** A execução dos serviços será acompanhada pela nutrição da prefeitura (que define os cardápios) e pelo fiscal do contrato, que avaliará a qualidade do preparo, o asseio dos profissionais e o cumprimento das normas sanitárias vigentes.

- **Insumos:** Ressalta-se que a Administração Municipal fornecerá os gêneros alimentícios (alimentos brutos), enquanto a empresa contratada entrará com a técnica, a força de trabalho e os equipamentos de proteção.

**8. CRONOGRAMA E VIGÊNCIA**

**8.1** O cronograma de vigência da contratação será estruturado de forma a garantir a continuidade ininterrupta do serviço público essencial no Abrigo Municipal, observando as regras gerais da Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações):

- **Vigência Inicial do Contrato:** O contrato terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura (ou da emissão da Ordem de Início dos Serviços).
- **Possibilidade de Prorrogação:** Por se tratar de um serviço contínuo de natureza essencial, o contrato poderá ser prorrogado sucessivamente por até **10 (dez) anos**, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que mantida a vantagem econômica e a qualidade da execução.

**9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

**9.1** O quantitativo de profissionais estabelecido nesta contratação, composto por 02 cozinheiras e 02 auxiliares de cozinha, distribuídos nos respectivos turnos, é considerado suficiente para atender às necessidades operacionais e à demanda diária de alimentação do Abrigo Municipal Recanto da Criança e Adolescente, garantindo a continuidade dos serviços durante todo o período de funcionamento, não sendo necessária a disponibilização de profissionais adicionais, além daqueles previstos nesta contratação.

Descrição da Carga Horária e Escala de Trabalho: A execução dos serviços ocorrerá de segunda-feira a sábado, cobrindo o período diário das 06:00 h às 20:00 h.

- Turno Manhã (06:30 h às 12:30 h): 01 Cozinheira + 01 Auxiliar de Cozinha.
- Turno Tarde/Noite (14:00 h às 20:00 h): 01 Cozinheira + 01 Auxiliar de Cozinha.

Jornada Semanal: 36 horas semanais por profissional, com folga no domingo.

**10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:**

"Optou-se pelo não parcelamento do objeto, sendo a licitação realizada por Lote Único, pelas razões expostas abaixo:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 14:48 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p2ef7a2ae612a7

**10.1. Unidade de Gestão e Comando:** A natureza dos serviços de cozinha exige uma coordenação centralizada. Ter uma única empresa responsável por todas as cozinheiras e auxiliares facilita a padronização do preparo das refeições e do atendimento às normas da Vigilância Sanitária em todas as unidades (Abrigo e SCFV).

**10.2. Economia de Escala e Eficiência Administrativa:** A concentração da mão de obra em um único lote reduz os custos indiretos da contratada (administrativo, supervisão e logística de EPIs/Uniformes), refletindo em um preço global mais vantajoso. Além disso, otimiza a fiscalização do contrato pela Prefeitura, que lidará com apenas um preposto e uma única planilha de custos.

**10.3**. **Padronização Técnica:** Garante que o treinamento em boas práticas de manipulação seja uniforme para todos os profissionais que atuam na rede de assistência social do município."

**11.CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:**

Atualmente, o município conta com o contrato no 425/2023, que prevê a prestação de serviços de auxiliar de cozinha e cozinheira. No entanto, esse contrato apresenta limitações que justificam a necessidade de uma nova contratação específica para o serviço de cozinheira e auxiliar de cozinha.

Embora o pedido de aumento no número de profissionais tenha sido realizado dentro do prazo legal, a necessidade atual ultrapassa o limite de 25% previsto para aditivos contratuais, tornando inviável a adequação do contrato vigente para atender plenamente à demanda.

Dessa forma, a nova contratação não configura sobreposição de serviços, mas sim uma complementação essencial para garantir a adequada alimentação no Abrigo Municipal e no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV.

**12. RESULTADOS PRETENDIDOS:**

Com a contratação desta solução, a Administração Municipal busca alcançar os seguintes resultados:

**Garantia da Segurança Alimentar:** Assegurar que 100% das refeições servidas no abrigo Municipal sigam rigorosos padrões de higiene e manipulação, reduzindo a zero o risco de surtos alimentares.

**Continuidade Absoluta do Serviço**: Eliminar a interrupção no preparo de refeições no Abrigo Municipal garantindo que nenhum acolhido fique sem alimentação devido a faltas ou licenças de servidores, graças à obrigação de reposição imediata da mão de obra pela contratada.

**Melhoria na Qualidade Nutricional:** Proporcionar refeições mais bem preparadas, com melhor apresentação e sabor, contribuindo para o bem-estar físico e psicológico dos indivíduos em situação de vulnerabilidade e acolhimento.

**Redução de Desperdício:** Otimizar o uso dos gêneros alimentícios fornecidos pela prefeitura através de técnicas adequadas de corte e preparo (executadas por profissionais treinados), gerando economia de recursos públicos.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 14:48 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p2ef7a2ae612a7

**Eficiência Operacional:** Permitir que a equipe técnica da Secretaria de Assistência Social foque exclusivamente no atendimento psicossocial, transferindo a gestão administrativa e operacional da cozinha para uma empresa especializada.

**Humanização do Atendimento:** Garantir que o momento das refeições seja um espaço de cuidado e acolhimento, respeitando as necessidades específicas de crianças, adolescentes e idosos atendidos pela rede.

**13. IMPACTOS AMBIENTAIS**

**Aproveitamento Integral:** Adoção de técnicas culinárias que utilizam cascas, talos e sementes, minimizando resíduos orgânicos.

**Compras Sustentáveis:** Preferência por ingredientes regionais e de produtores locais, reduzindo a emissão de carbono no transporte.

**Eficiência Energética e Hídrica:** Capacitar a cozinheira para o uso eficiente de energia e água, além de realizar a manutenção preventiva de equipamentos.

**Gestão de Resíduos:** Implementação de compostagem para resíduos orgânicos e separação de materiais recicláveis.

**14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta dos recursos específicos previstos no orçamento municipal, sob as seguintes classificações:

Órgão: 12 – Secretaria Municipal da Cidadania e Assitência Social
Unidade: 1 – Secretaria da Cidadania
Ação: 2081 – Gestão dos Serviços de Proteção Especial de Média e Alta Complexidade – SUAS
Vínculo: 26601046 – Programa de Apoio a Pessoa Idosa – API União – Sem detalhamento das destinações de recursos
Suplemento: 33390340100000000000 - Substituição de mão de obra (art. 18, §1º da lrf)

Órgão: 12 – Secretaria Municipal da Cidadania e Assitência Social
Unidade: 1 – Secretaria da Cidadania
Ação: 2081 – Gestão dos Serviços de Proteção Especial de Média e Alta Complexidade – SUAS
Vínculo: 25000500 – Recursos não Vinculados de Impostos - Sem detalhamento das destinações de recursos
Suplemento: 33390340100000000000 - Substituição de mão de obra (art. 18, §1º da lrf)

**15. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL (PAC):**

Em estrita observância ao art. 12, inciso VII, da Lei Federal nº 14.133/2021, ao Decreto Municipal nº 1.239/2023 e à Ordem de Serviço nº 01/2025 da Procuradoria-Geral do Município, certifica-se o alinhamento

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 14:48 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p2ef7a2ae612a7

e a previsão da presente contratação no Plano de Contratação Anual (PCA) do exercício, bem como sua instrução formal via Documento de Formalização da Demanda (DFD):

• Documento de Formalização da Demanda (DFD): 266/2026

• Demonstrativo da Previsão no PCA / PAC: 266/2026

• Descrição do Item no PCA: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de cozinheira e auxiliar de cozinha para o Abrigo Municipal Recanto da Criança e do Adolescente.

A presente certificação atesta que a demanda foi devidamente planejada, atendendo aos princípios da continuidade do serviço público e do planejamento governamental previstos na Nova Lei de Licitações.

**16. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

"O Presente Documento foi elaborado com base nas informações e necessidades apresentada pela Secretária Requisitante, observadas as Orientações e modelos Instituições aplicáveis, para posterior análise e prosseguimento pelos setores competentes.

**Assinado eletronicamente por:**
ILTON LUIZ BIANCHI GOMES
SECRETARIO(A) MUNICIPAL DA CIDADANIA E ASSIST SOCIAL
06/11/2026 15:38:25
Assinatura digital avançada.

De Acordo.
Ilton Luis Bianchi Gomes
Secretário Municipal da Cidadania e Assistência Social

**Assinado eletronicamente por:**
SABRINA MODEL DA SILVA
COORDENADOR DE EQUIPE
06/11/2026 14:48:34
Assinatura digital avançada.

Elaborado por:
Sabrina Model da Silva
Coordenadora de Equipe

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 14:48 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p2ef7a2ae612a7