



# Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SCHROEDER

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### **1.Descrição da necessidade da Contratação:**

Justifica-se a presente contratação para prestação de serviços terceirizados de forma contínua de cozinheiro(a) em razão destes serem essenciais para as unidades escolares da Secretaria de Educação. Vale destacar que os serviços licitados também serão utilizados para suprir eventuais necessidades em caso de afastamentos (temporários ou definitivos) de servidores concursados, em virtude da ausência de concurso público e/ou processo seletivo para preenchimento da vaga em comento.

O serviço, até o final do exercício de 2024, estava licitado (Processo nº 177/2023), contudo, a contrata manifestou desinteresse na renovação do contrato. Foi encaminhado novo pedido de licitação (Proc. Administrativo 438/2024 1doc), entretanto, o mesmo foi anulado. O serviço atualmente está sendo realizado por servidores públicos contratados temporariamente por meio de uma chamada pública (<https://schroeder.sc.gov.br/concurso/chamada-publica-no-001-2025/>).

### **2.Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual:**

Não há plano de contratação.

### **3.Levantamento de Mercado e identificação da solução que melhor atende a necessidade:**

Como citado no item de nº 1, uma alternativa seria a execução dos serviços por profissionais (servidores) contratados pela municipalidade, contudo, não há concurso público e/ou processo seletivo para preenchimento da vaga em comento. Desta forma, não há alternativa a não ser a terceirização dos serviços.

### **4.Descrição, quantidade, preço:**

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total

(x) Utilizado comparativo de valores anexo – *deixar tabela acima em branco*

#### **4.1.Descrever com base em que foi realizada a estimativa das quantidades:**

Baseado na necessidade da educação – atualmente necessitamos de 18 (dezoito) cozinheiros(as), sendo que 5 (cinco) ficarão como reservas para afastamentos/demissões/novas necessidades.

#### **4.2.Descrever com base em que foi feita a estimativa dos valores:**

Orçamento com fornecedores.

### **5.Requisitos da contratação:**

Realizar a implantação dos serviços em até 10 (dez) dias úteis da data do envio das ordens de serviço.

Inserir as cláusulas previstas no edital do processo de licitação nº 177/2023 (disponível em <https://schroeder.sc.gov.br/licitacao/pregao-presencial-no-77-2023-pms/>), em especial, aquelas relativas às obrigações da empresa contratada e direitos e obrigações do município, as quais citamos **e adequamos**:

➔ Das obrigações da contratada:

- > Prever toda a mão de obra necessária para garantir a operação dos postos, no regime contratado, obedecida as disposições da legislação trabalhista vigente.
- > Efetuar a reposição da mão de obra nos postos, em caráter imediato, em eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho (dobra). Manter disponibilidade de efetivo dentro dos padrões desejados, para atender a eventuais acréscimos solicitados pela contratante, bem como impedir que a mão de obra que cometer falta disciplinar, qualificada como de natureza grave, seja mantida ou retorne às instalações.
- > Atender de imediato, às solicitações de substituição da mão de obra, qualificada ou entendida como inadequada para a prestação dos serviços.
- > Instruir ao seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da contratante, inclusive no que se refere ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho.



## Estado de Santa Catarina **MUNICÍPIO DE SCHROEDER**

- > Relatar à contratante toda e qualquer irregularidade observada nos postos das instalações onde houver prestação dos serviços.
- > O supervisor da contratada deverá, obrigatoriamente, inspecionar os postos no mínimo 01 (uma) vez por mês, em dias e períodos alternados. Estas inspeções devem ser registradas em livro próprio ou sistema, sempre com assinatura do supervisor e empregado da empresa, e sempre que solicitado pela contratante, a mesma deve enviar via/relatório/cópia em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da solicitação.
- > Executar os serviços conforme especificações do ETP/TR e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer equipamentos de proteção individual, na qualidade e quantidade necessárias para a execução dos serviços;
- > Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da contratante;
- > Manter o empregado nos horários predeterminados pela contratante;
- > Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à Contratada ou a terceiros;
- > Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor, devendo inclusive capacitá-los previamente sobre a manipulação de alimentos. O curso também deve ser aplicado anualmente à todos os colaboradores. Os temas obrigatórios para a capacitação de manipuladores de alimentos deverão seguir as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a Resolução CD/FNDE nº 06/2020. Esses conteúdos garantem a segurança alimentar e a qualidade dos produtos oferecidos. Os principais temas incluem: 1. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; 2. Higienização de Alimentos, Equipamentos e Ambientes; 3. Armazenamento e Conservação de Alimentos; 4. Prevenção de Contaminações; 5. Manipulação de Alimentos Perecíveis e Não Perecíveis; 6. Controle de Qualidade dos Alimentos; 7. Noções de Segurança Alimentar e Nutricional; 8. Legislação e Normas Sanitárias; 9. Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA (Boas Práticas para Serviços de Alimentação); 10. Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE); 11. Demais normativas correlatas.
- > Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas;
- > Disponibilizar à contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- > Apresentar à contratante, quando do início das atividades, e sempre que houver alocação de novo empregado na execução do contrato, relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição desta, bem como as respectivas Carteiras de Trabalho e Previdência Social – CTPS, devidamente preenchidas e assinadas, para fins de conferência ;
- > Substituir imediatamente, em caso de eventual ausência, tais como, faltas, férias e licenças, o empregado posto a serviço da contratante, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao fiscal do contrato;
- > Responder por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento da obrigação constante do item anterior;
- > Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à administração;
- > Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do órgão, a critério da administração;
- > Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;
- > Não permitir que seus empregados realizem horas extraordinárias fora da jornada normal de trabalho, em finais de semana ou em dias feriados, exceto quando devidamente determinado pela contratante e desde que observado o limite da legislação trabalhista;



## Estado de Santa Catarina **MUNICÍPIO DE SCHROEDER**

- > Atender de imediato às solicitações da contratante quanto à substituição dos empregados alocados, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço;
- > Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da contratante, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas;
- > Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a contratada relatar à contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- > Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- > Fornecer mensalmente, ou sempre que solicitados pela contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias (INSS), do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados colocados à disposição da contratante;
- > Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no ETP/TR;
- > Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- > Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no TR/ETP ou na minuta de contrato;
- > Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados em Lei.
- > Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;
- > Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela administração;
- > Manter junto à Administração durante os turnos de trabalho preposto capaz de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;
- > Implantar, de forma adequada, a planificação e execução permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, todas as dependências objeto dos serviços;
- > Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela administração;
- > Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, se por ventura ocorram em horário de trabalho;
- > Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da administração;
- > Instruir os seus empregados quanto à prevenção de incêndios nas áreas da administração;
- > Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas;
- > Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
- > Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- > Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços;
- > Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto em Lei;
- > Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- > Fornecer à contratante relação nominal, preferencialmente em meio eletrônico, dos empregados em atividade com as respectivas funções, endereços residenciais, telefones (celulares/fixos/outros) e horário de trabalho, indicando o local em que exercem suas atividades e comunicar toda e qualquer alteração que venha a ocorrer;



## Estado de Santa Catarina **MUNICÍPIO DE SCHROEDER**

- > A alocação de novas(os) cozinheiros(as) ou quando da necessidade de substituição, será realizada mediante solicitação da Contratante, por meio da fiscalização. Uma vez recebida a solicitação, a contratada terá, no máximo 72 (setenta e duas) horas para alocar o profissional, devendo na oportunidade informar todos os dados do mesmo;
- > Os postos não poderão ficar descobertos, devendo a contratada prever e providenciar, imediatamente, reposição de pessoal em casos de faltas, férias e ausências, conforme preconiza a legislação trabalhista sobre o assunto;
- > A contratante poderá, a qualquer tempo, alterar o posicionamento dos postos de serviços contratados, respeitando as tarefas e funções previstas na execução dos serviços, ou outras, mediante acordo operacional, sem onerar ambas as partes, observadas as disposições contidas na Lei de Licitações e suas alterações;
- > A empresa contratada será responsável pela emissão do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), atestando aptidão para trabalho, de cozinheiro, conforme exigência da Vigilância Sanitária, o qual deve ser emitido anualmente.
- > Serão de inteira responsabilidade da contratada as despesas diretas ou indiretas, tais como: transporte, salários, alimentação, diárias, indenizações cíveis e outras que porventura forem devidas na execução do objeto desta licitação, ficando ainda isento o órgão licitante de qualquer vínculo empregatício com os funcionários da contratada.

### ➔ Das obrigações do contratante:

- > Proporcionar todas as condições para que a contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do contrato, do edital e seus anexos, especialmente do TR/ETP;
- > Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- > Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por empregado especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- > Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- > Não permitir que os empregados da contratada realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;
- > Pagar à contratada o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato;
- > Exercer o poder de mando sobre os empregados da contratada juntamente com o Preposto/Supervisor, quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção, atendimento, copeiragem, conservação, limpeza, dentre outros;
- > Não praticar atos de ingerência na administração da contratada, tais como:
  - >> Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas contratadas;
  - >> Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;
  - >> Considerar os trabalhadores da contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens;
  - >> Permitir livre acesso dos empregados da contratada às suas dependências para execução dos serviços;
- > Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da contratada;
- > Colocar à disposição dos empregados da contratada local para a guarda de uniforme e outros pertences necessários ao bom desempenho dos serviços;
- > Fornecer condições adequadas para a prestação dos serviços;
- > Comunicar oficialmente à contratada quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave;
- > Supervisionar a execução dos serviços e atestar as notas fiscais/faturas correspondentes;
- > Fornecer materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à execução dos serviços;



## Estado de Santa Catarina **MUNICÍPIO DE SCHROEDER**

- > Assegurar o livre acesso do empregado da contratada, quando devidamente uniformizado e identificado, aos locais em que devam executar suas tarefas nos horários permitidos.
- > A prestação de serviço poderá ser suspensa (por período determinado) de acordo com as necessidades dos solicitantes, citando como um exemplo de necessidade o período de recesso escolar e férias coletivas, momento em que não haverá remuneração da contratada.

Além disso, incluir as informações abaixo, que faziam parte do TR no processo anterior, mas, como informado em processo recente, deve ser inserido somente em um documento (não é possível fazer dois TRs).

### **DAS ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO:**

- I. DOS SERVIÇOS
- II. DOS SERVIÇOS DE COZINHEIRO (A)
- III. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Dos serviços a serem executados:

- > Zelar pela limpeza e organização da cozinha;
- > Receber do nutricionista e/ou da direção da escola as instruções necessárias;
- > Receber os alimentos e demais materiais destinados à alimentação escolar;
- > Controlar os estoques de produtos utilizados na alimentação escolar;
- > Armazenar alimentos de forma a conserva-los em perfeito estado de consumo;
- > Preparar as refeições destinadas ao aluno durante o período em que permanecer na escola, de acordo com a receita padronizada, de acordo com o cardápio do dia;
- > Distribuir as refeições, no horário indicado pela direção da escola;
- > Organizar o material sob sua responsabilidade na cozinha e nas dependências da cozinha (despensa, sanitário, caso seja exclusivo para uso da merendeira);
- > Cuidar da manutenção do material e do local sob seus cuidados;
- > Trajar uniforme fornecido pela empresa que realizara o serviço;
- > Realizar pré-preparo, preparo e servir as refeições para alunos da Rede Municipal de Ensino, lavagem de utensílios pertinentes à cozinha e refeitório das escolas, recebimento e controle de estoque dos gêneros alimentícios da merenda escolar;
- > Preparar adequadamente refeições e lanches, seguindo as instruções contidas no cardápio elaborado pelo Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, garantindo qualidade sensorial, nutricional e microbiológica, em horários pré-fixados pelo Nutricionista Responsável Técnico da Secretaria Municipal de Educação;
- > Organizar o local das refeições, antes do alimento ser servido, bem como todos os utensílios e equipamentos necessários ao atendimento dos alunos durante a alimentação escolar;
- > Zelar pela organização da cozinha e depósito, pelo controle de qualidade dos alimentos desde o recebimento, acondicionamento, controle na estocagem, pré-preparo, preparo e distribuição;
- > Manter a higiene pessoal, do local de trabalho, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos antes, durante e após o preparo da alimentação escolar e da sua distribuição, observando as orientações e exigências da legislação pertinentes a manipuladores de alimentos;
- > Receber e/ou auxiliar no recebimento dos alimentos, observando data de validade e qualidade, armazenando de forma adequada, zelando pela sua conservação, garantindo estocagem racional, ordenada e evitando perdas;
- > Exercer o autocontrole em cada operação/tarefa, observando os parâmetros de qualidade e segurança estabelecidos, avaliando-os e registrando se necessários os resultados obtidos, bem como ler e interpretar normas, procedimentos e especificações, desenhos, instrumentos de medição e/ou orientações gerais a respeito das atividades a serem desenvolvidas;
- > Preparar a merenda de acordo com o cardápio elaborado pelos nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação;





## Estado de Santa Catarina **MUNICÍPIO DE SCHROEDER**

- > Adequar o cardápio na falta de gêneros alimentícios, notificando à direção e ao Setor de Alimentação Escolar do Município;
- > Servir a merenda escolar, observando os cuidados básicos de higiene e segurança, proporcionando aos alunos a formação de hábitos saudáveis e boas maneiras ao servir as refeições;
- > Zelar pela organização da cozinha e depósito, pelo controle de qualidade dos alimentos desde o recebimento, condicionamento, controle na estocagem, preparo e distribuição;
- > Recolher, lavar, secar e guardar utensílios de cozinha e refeitório, mantendo a higiene, conservação e segurança da área física da cozinha, refeitório e despensa, dos utensílios e equipamentos;
- > Efetuar, junto às diretoras, a solicitação, com antecedência, de gás, alimentos, utensílios, e/ou outro material;
- > Realizar, junto às diretoras, prestação de contas de materiais e utensílios utilizados no preparo da merenda;
- > Utilizar os equipamentos de proteção individual ou coletiva (EPI's) e uniforme, solicitando sua reposição ou manutenção, visando manter a segurança alimentar e nutricional;
- > Observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.
- > Do preparo da alimentação: O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas.
- > Auxiliar a equipe nos serviços de limpeza em geral em caso de necessidades das unidades escolares.

### II.II. QUALIFICAÇÃO MÍNIMA DO COZINHEIRO (A)

A contratada deverá colocar à disposição da contratante a prestação dos serviços de 1 (um) empregado cozinheiro (a), admitido sob regular vínculo de emprego, habilitado, treinado e qualificado para a realização dos serviços básicos de cozinha.

São requisitos para o desempenho das atribuições:

- > Comunicação com boa desenvoltura, fluência verbal, cortesia e polidez;
- > Demonstração de profissionalismo, iniciativa e desenvoltura compatível com a função a ser desempenhada;
- > Ensino fundamental completo;
- > Ter sido aprovado em exame de saúde física e mental;
- > Devem pertencer ao quadro de funcionários da contratada;
- > Ter idade mínima de 18 (dezoito) anos;
- > Não possuir, em nenhuma hipótese, antecedentes criminais;
- > Estar quite com suas obrigações eleitorais e militares;
- > Ter residência fixa;
- > Não ser usuário de drogas ou álcool;
- > Ter conhecimentos na área de atuação;
- > Dispor de Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), atestando aptidão para trabalho, de cozinheiro, conforme exigência da Vigilância Sanitária, o qual deve ser renovado anualmente;
- > Dispor de curso de manipulação de alimentos, o qual deve ter periodicidade anual.

A ocasião de férias, afastamento, licença ou falta ao serviço dos empregados não pode prejudicar a prestação dos serviços de cozinha, devendo assim a Contratada possuir empregados reserva, qualificados e habilitados em seu quadro de pessoal, a fim de substituir o empregado titular em situações adversas.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da contratada e a administração contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

O Ministério do Trabalho e Emprego – MTE disponibiliza à sociedade a nova Classificação Brasileira de Ocupações – CBO (Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002), que vem substituir a anterior, publicada em 1994.



## Estado de Santa Catarina **MUNICÍPIO DE SCHROEDER**

Desde a sua primeira edição, em 1982, a CBO sofreu alterações pontuais, sem modificações estruturais e metodológicas. A edição 2002 utiliza uma nova metodologia de classificação e faz a revisão e atualização completas de seu conteúdo.

A CBO é o documento que reconhece, nomeia e codifica os títulos e descreve as características das ocupações do mercado de trabalho brasileiro. Sua atualização e modernização se devem às profundas mudanças ocorridas no cenário cultural, econômico e social do País nos últimos anos, implicando alterações estruturais no mercado de trabalho.

CBO 5143-20 Cozinheiro Geral  
SINÔNIMOS DA CBO Cozinheiro de restaurante  
Merendeiro

**DESCRIÇÃO SUMÁRIA** Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.

### **II.III. UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DIVERSOS**

Os empregados devem apresentar-se devidamente uniformizados os e identificadas(os) por meio de crachá com fotografia recente, emitido mediante documentos autenticados de comprovação de vínculo empregatício e solicitação formal à área responsável pela sua emissão.

A contratada deverá fornecer os uniforme e equipamentos de proteção individual necessários às (aos) serventes, no início do contrato e quando necessário sua substituição.

A contratada encaminhará à gestão/fiscalização, cópia dos comprovantes de entrega dos uniformes e equipamentos, devidamente assinados e datados pelas(os) serventes contempladas(os), em até 10 (dez) dias após o início dos serviços.

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

É obrigatório o uso de uniforme por todos os empregados da contratada.

Os uniformes a serem fornecidos pela contratada a seus empregados, e deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante.

O uniforme deverá compreender peças do vestuário, confeccionadas com tecido e material de qualidade, de modo que seja assegurado aos empregados as condições de higiene, segurança e limpeza, bem como manter boa aparência.

Os uniformes deverão conter o emblema/brasão/logotipo da empresa contratada, de forma visível.

A contratada deverá fornecer aos seus empregados contratados uniformes e complementos à mão de obra envolvida, de acordo com o clima da região conforme a seguir descrito:

- > Calças;
- > Camisa manga longa ou manga curta (conforme a necessidade) com o emblema da contratada;
- > Jaquetas para frio;
- > Aventais de proteção (adequados para área de cozinha – com CA vigente);
- > Calçados na cor branca, adequados para área da cozinha – com CA vigente;
- > Luvas de proteção e segurança, adequados para área da cozinha – com CA vigente;
- > Toucas de proteção descartáveis, adequados para área da cozinha;



Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SCHROEDER**

- > Outros não relacionados, necessários para o correto desempenho nas cozinhas ou requisitados pela legislação inerente;
- > Os uniformes e EPIs devem ser sempre na cor branca, e de acordo com o determinado na legislação relacionada.

Os mesmos deverão ser substituídos sempre que necessário ou quando a fiscalização assim julgar conveniente.

A contratada não poderá repassar os custos de qualquer um destes itens, dos uniformes e equipamentos e demais itens, a seus empregados.

**6. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:**

Sim, há necessidade. Serviço mensal.

**7. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:**

Vide item nº 1 do ETP.

**8. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual:**

Não há.

**9. Contratações correlatas e/ou interdependentes:**

Não há.

**10. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável:**

Prestação de serviços, não há.

**11. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina:**

Como citado no item de nº 1 do ETP, não há atualmente outra alternativa à não ser a contratação de empresa especializada para prestação dos serviços.

**12. Data e Assinatura de quem fez o Estudo Técnico Preliminar**

Schroeder, 28 de fevereiro de 2025.

Tiago Rafael Muchalski Petry  
Gerente Administrativo