

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO R GRANDE SUL

Estudo Técnico Preliminar 51/2026

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Designação da Equipe de Planejamento

Portaria PROAD/IFRS nº 78/2026.

3. Diretrizes que Norteiam este ETP

Além da aplicação da legislação às contratações de serviços, de modo geral, aplica-se a legislação referente a prestação de serviços de limpeza e conservação a seguir:

Modelos de minutas de Edital, Termo de Referência e Contrato disponibilizados pela Advocacia Geral da União (AGU) : <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoescontratos/14133/pregao-e-concorrenca>;

Descrição das atividades de servente de limpeza pela Classificação Brasileira de Ocupações – CBO nº **5132-05** e CBO **6220-10**, disponível em <http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>;

Convenção Coletiva de Trabalho SINDASSEIO RS000042/2026 com abrangência para o município de Bento Gonçalves/RS;

Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU (8º edição, 2025);

Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

Lei Federal nº 9.632/1998, dispõe sobre a extinção de cargos no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e dá outras providências;

Lei Federal nº 13.932/2019, que, entre outras medidas, extingue a cobrança da contribuição de 10% devida pelos empregadores em caso de despedida sem justa causa;

Lei Complementar nº 123/2006, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

Decreto-Lei nº 5.452/1943, que aprova a Consolidação das Leis do Trabalho, e suas alterações;

Decreto Federal nº 9.507/2018, que dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União;

Instrução Normativa Seges/MP nº 05/2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

Portaria Nº 21.262/2020, estabelece procedimentos referenciais para a composição da planilha de custos e formação de preços nas contratações de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, executados de forma contínua ou não, em edifícios públicos, no âmbito dos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

Instrução Normativa SG/ME nº 58/2022, dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.

Instrução Normativa SGD/ME nº 49/2020, altera a Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

Instrução Normativa SG/ME nº 65/2021, dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

Norma Regulamentadora nº 6, ME/SST, NR-06, que regulamenta a execução do trabalho com uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), sem estar condicionada a setores ou atividades econômicas específicas;

Caderno de Logística relativo ao uso da Conta-Depósito Vinculada, publicado pelo Ministério da Economia;

Decreto Federal nº 12.174/2024, dispõe sobre as garantias trabalhistas a serem observadas na execução dos contratos administrativos no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

OBSERVAÇÃO: Justifica-se a não utilização de catálogo eletrônico de padronização em atendimento ao art. 19 § 2º e art. 40 da Lei 14133/21, visto que, em consulta ao PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas), não consta o item da presente contratação, restringindo-se a itens que não possuem nenhuma semelhança com o que está sendo contratado neste processo.

4. Descrição da necessidade

Contratação de Serviços Continuados de Pessoa Jurídica Especializada no Fornecimento de Mão de Obra Terceirizada de Apoio Técnico Operacional em Regime de Dedicação Exclusiva, com fornecimento de Materiais, ao Campus Bento Gonçalves do IFRS, para prestação dos serviços de Cozinheiro e Jardineiro.

Os ambientes e toda a infra-estrutura deste Campus figuram como Bens Públicos de Uso Comum do Povo, razões suficientes a configurar a responsabilidade pela manutenção, conservação patrimonial e racionalização de seu emprego, fundeada no aspecto dúplice do poder/dever da Administração Pública, que lhe fora cominado pelos reais titulares dos mesmos.

Nesse particular, em decorrência de sua estrutura e da manutenção de suas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, que transbordam os espaços meramente acadêmicos e afetam diretamente as comunidades locais, diligências adicionais hão de ser cumpridas para o perfeito desempenho e operacionalização das atividades da Instituição, viabilizando a consecução de suas atividades primárias.

Em face às demandas e compromissos crescentes, o Campus envia esforços para a convergência, compatibilização e racionalização na prestação dos serviços que impactam no convívio acadêmico e social, nas atividades dos corpos docente e técnicos, alunos e visitantes.

Os serviços devem pautar-se pela segurança, economicidade e performance satisfatória, eficiência operacional, confiabilidade e conservação do patrimônio público, e serão executados de forma integral, ininterrupta e continuamente, conforme às orientações e critérios, ora entabulados, e supletivamente, no que couber, às Normas Técnicas e legais pertinentes às atividades.

Ademais, os Serviços em tela figuram insertos entre as atividades-meio administrativas, lastreando as atividades-fim. Em face das razões supra sulcadas, o delineamento da presente contratação objetiva suprir a contínua necessidade do Campus Bento Gonçalves, no que se refere a Prestação de Serviços Continuados de Apoio Técnico Operacional, em Regime de Dedicção Exclusiva, com o Fornecimento de Materiais de Consumo, Equipamentos e Acessórios de Proteção Individual relativos a cada Posto de Serviço para o justo e perfeito desempenho das atribuições.

Justifica-se, ainda, a presente contratação devido a inexistência de profissionais técnica e legalmente habilitados para o desempenho do mister nos quadros de servidores do *Campus* Bento Gonçalves do IFRS, impossibilitando a execução das atividades, dadas as particularidades das atividades, bem como as condições de operacionalização.

São de natureza necessária e contínua e, por conseguinte, deverão ser executados de forma perene, ininterrupta e devidamente planejada para que não venha a comprometer a ordem e causar prejuízos à Administração, atendendo aos ditames de Eficiência Administrativa, Economicidade, ao Princípio da Padronização, Previsibilidade e Disponibilidade Orçamentária, condições de pagamento assemelhadas às do setor privado e subdivisão em parcelas.

A Prestação de Serviço Continuo é o que não pode sofrer solução de descontinuidade na prestação que se alonga no tempo, sob pena de causar prejuízos à Administração Pública que dele necessita.

A demanda estimada dos postos está condizente com a real necessidade do *Campus* Bento Gonçalves do IFRS, contemplando de forma integral.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Apoio Técnico-Didático da Sede	Jair Matias da Rosa

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

São requisitos desta contratação de serviços de Cozinheiro e de Jardineiro o emprego efetivo humano multiprofissional terceirizado, devidamente qualificado, a ser empregado permanente ou

transitoriamente na prestação dos serviços nas dependências do Campus Bento Gonçalves do IFRS, suprimindo as demandas Institucionais, respeitadas as atribuições e a natureza dos Postos de Serviço, em qualquer caso.

Os serviços possuem natureza contínua, pois visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, de forma a assegurar a integridade do patrimônio público, podendo a sua interrupção prejudicar o funcionamento das atividades finalísticas do Órgão. Estando a forma de prestação do serviço de acordo com o Art. 15 da IN 05 /2017.

A contratação terá vigência inicial de 60 (sessenta) meses, podendo ser prorrogada sucessivamente, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, observado o limite máximo de 10 (dez) anos, desde que demonstradas a vantajosidade e a manutenção das condições que autorizaram a contratação, justificada pela natureza contínua do serviço, o qual é classificado como essencial e permanente para o adequado funcionamento das atividades de apoio operacional do IFRS *Campus* Bento Gonçalves.

A escolha por uma vigência de 60(sessenta) meses fundamenta-se na caracterização do serviço como indispensável para atender às necessidades constantes da instituição. O prazo estendido representa a opção mais vantajosa, considerando as particularidades destacadas no presente estudo. A continuidade dos serviços de cozinha é crucial para assegurar a oferta regular e qualitativa de alimentação à comunidade acadêmica, promovendo bem-estar e eficiência operacional no Campus.

Para a satisfação da necessidade, a solução contratada deverá atender aos seguintes requisitos:

- A. Os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra;
- B. A execução do serviço deverá ser iniciada a partir da data de emissão da Ordem de Serviço, esta que se dará somente após a assinatura do contrato administrativo;
- C. Todos os materiais, uniformes, equipamentos de proteção individual, equipamentos, ferramentas e demais insumos expressamente constantes das planilhas de custos como responsabilidade da contratada e necessários ao início dos serviços deverão ser entregues em até 48 (quarenta e oito) horas antes do início das atividades. Os demais itens necessários à execução dos serviços, que não estejam relacionados nas planilhas como obrigação da contratada, serão fornecidos pelo IFRS, não devendo ser incluídos na formação dos preços das propostas.
- D. Para a prestação dos serviços a Contratada utilizará, sob sua inteira responsabilidade e de acordo com as normas que regem a atividade, mão de obra devidamente treinada e qualificada, assim como, observar ao disposto na IN nº 05/2017 e demais normas legais e regulamentares pertinentes, demonstrando competências pessoais, tais como: disposição, agir com bom senso e agilidade, demonstrar iniciativa, interesse, organização, educação, autonomia, paciência, entusiasmo, respeito, espírito de equipe, capacidade de auto avaliação, ser assíduo e pontual, discrição e sigilo;
- E. Apresentar profissionais devidamente uniformizados. Este deverá sempre estar limpo. O uniforme poderá ser o padrão da empresa contratada, desde que contemple todos os itens exigidos em Edital e que sejam aceitos pela fiscalização do contrato;
- F. Que os colaboradores cumpram a jornada de trabalho estabelecida, sendo vedada a prestação de horas extraordinárias;
- G. Os trabalhadores terceirizados (titulares e substitutos) ficarão sob a inteira e exclusiva responsabilidade da empresa contratada, devendo pertencer ao quadro de pessoal da empresa. A Contratada ficará encarregada de selecionar e preparar rigorosamente o empregado para prestar os serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em sua carteira de trabalho;

- H. Fica facultado aos interessados em participar da licitação vistoriar os locais onde serão executados os serviços, mediante agendamento, tomando conhecimento de todas as condições e peculiaridades inerentes à prestação dos mesmos, ocasião onde serão sanadas as dúvidas porventura existentes, não cabendo qualquer tipo de cobrança posterior por desconhecimento das condições previstas neste Termo de Referência.

O enquadramento da categoria profissional que será empregada no serviço, da qual a contratada deve atender as atribuições da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) é a seguinte:

- Cargo CBO - Cozinheiros 5132.
- Cargo CBO - Jardineiro - Trabalhador de Apoio à agricultura - 6220

7. Levantamento de Mercado

O mercado de potenciais prestadores para os serviços desta contratação é bastante vasto, uma vez que as rotinas gerais para sua execução são relativamente simples, não havendo necessidade de alto grau de especialização nem da parte das empresas, nem dos seus funcionários que serão utilizados diretamente na prestação dos serviços.

No caso dos serviços não se vislumbram outras soluções de mercado afora a terceirização para a prestação indireta dos serviços, visto que inexistem quadros funcionais típicos do Campus Bento Gonçalves do IFRS para a execução desses serviços, restando impedido o aproveitamento de recursos humanos da própria Administração.

Assim, baseando-se nas experiências da Administração com contratações anteriores, a forma mais viável encontrada foi o modelo de contratação que consiste na prestação de serviços contínuos de COZINHEIRO e JARDINEIRO – TRABALHADOR DE APOIO À AGRICULTURA, com dedicação exclusiva de mão de obra e fornecimento de materiais, com pagamento por posto de trabalho. Para tal, existem diversas empresas que prestam estes serviços com dedicação exclusiva de mão de obra.

8. Descrição da solução como um todo

Ao analisar contratações anteriores, tanto no âmbito do IFRS, quando no âmbito de outras Instituições Públicas esta comissão de planejamento vislumbra como única solução disponível no mercado adequada às necessidades do IFRS - a contratação de empresa especializada para prestação de serviços do Cozinheiro e a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de Jardineiro, uma vez que o órgão não dispõe de mão de obra capacitada para a execução dos serviços, sendo a terceirização a única solução exequível, mostrando-se adequada ao atendimento da demanda institucional.

Além disso, os códigos da vaga para estes tipos de trabalhadores foram extintos, com isso não há concurso, nem tão pouco previsão de concurso para este tipo de vaga.

Para tanto, faz-se necessário a contratação de empresa para prestar serviços contínuos de trabalhador Cozinheiro para o IFRS Campus Bento Gonçalves, sendo 10 (dez) posto de trabalho de 8 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) horas semanais, de segunda à sexta-feira. E a contratação de empresa para prestar serviços contínuos de trabalhador Jardineiro para o IFRS Campus Bento Gonçalves, sendo 04

(quatro) posto de trabalho de 8 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) horas semanais, de segunda à sexta-feira.

Quanto ao Horário de Trabalho:

- **COZINHEIRO**

- Os serviços serão realizados de segunda-feira à sexta-feira, entre às 7h00 e 19h30, respeitando a jornada de trabalho de 8 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) horas semanais. O horário de trabalho e o intervalo intrajornada, de 1 (uma) hora, poderão ser flexibilizados de acordo com as necessidades do serviço, o horário de expediente da Administração e o disposto na Convenção Coletiva da Categoria, tendo a mesma prevalência sobre a lei quando, entre outros, dispuserem sobre o intervalo intrajornada, respeitado o limite mínimo de 30 (trinta) minutos para jornadas superior a seis horas (Art. 611-A/nova regra trabalhista). Conforme a necessidade da Administração, os serviços poderão ser prestados aos sábados, domingos e/ou feriados, mediante a compensação de horário.
- **Substituição de férias: Não haverá previsão de substituição dos empregados durante o gozo de férias.** Considerando que o refeitório do Campus tem suas atividades suspensas durante os períodos de férias discentes e de redução das atividades administrativas, usualmente entre dezembro e fevereiro, as férias dos profissionais terceirizados deverão ser programadas para esse intervalo. Dessa forma, não se verifica necessidade de manutenção da força de trabalho no período, razão pela qual a previsão de substitutos implicaria custo adicional sem efetiva contraprestação, em afronta aos princípios da economicidade e da eficiência. Em decorrência dessa premissa, a planilha de custos e formação de preços deverá ser elaborada sem previsão de custos relativos à cobertura de férias, devendo o item correspondente à rubrica "**Substituto na cobertura de férias**" ser cotado com valor igual a zero.

- **JARDINEIRO**

- Os serviços serão realizados de segunda-feira à sexta-feira, em horário a ser definido pela Administração, compreendido entre 7:00 e 18:00, observada a jornada de 8 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) horas semanais. O horário de trabalho e o intervalo intrajornada, de 1 (uma) hora, poderão ser flexibilizados de acordo com as necessidades do serviço, o horário de expediente da Administração e o disposto na Convenção Coletiva da Categoria, tendo a mesma prevalência sobre a lei quando, entre outros, dispuserem sobre o intervalo intrajornada, respeitado o limite mínimo de 30 (trinta) minutos para jornadas superior a seis horas (Art. 611-A/nova regra trabalhista). Conforme a necessidade da Administração, os serviços poderão ser prestados aos sábados, domingos e/ou feriados, mediante a compensação de horário.

Requisitos mínimos e atividades básicas dos profissionais alocados na Contratação:

COZINHEIRO

As atividades de Cozinheiro serão desempenhadas nas dependências do IFRS – Campus Bento Gonçalves.

- Separar o material a ser utilizado na confecção da refeição ou prato especial, escolhendo panelas, temperos, molhos, e outros ingredientes, para facilitar sua manipulação;
- Preparar os alimentos, cortando-os, amassando-os ou triturando-os e temperando-os, para garantir a forma e o sabor adequados a cada prato ou para seguir uma receita; coloca os

alimentos em panelas, fôrmas, frigideiras ou outros recipientes, untando-os com óleo, banha, azeite ou manteiga e valendo-se de processos adequados a cada prato, para possibilitar a cocção;

- Levar os alimentos ao fogo, regulando a temperatura e chama do forno ou fogão, para refogá-los, assá-los, cozê-los ou fritá-los; retirar os alimentos do forno ou fogão, verificando previamente se está no ponto desejado, para colocá-los em travessas e servi-los;
- Retira os alimentos do forno ou fogão, verificando previamente se está no ponto desejado, para colocá-los em travessas e servi-los;
- Ornamentar pratos, utilizando ovos, tomates, alface e outros ingredientes, e arrumando-os artisticamente, a fim de atender a encomendas para banquetes e para refeições especiais;
- Determinar a limpeza dos utensílios, solicitando a lavagem dos mesmos, para assegurar sua posterior utilização;
- Preparar molhos, misturando ingredientes e armazenando-os em recipientes bem vedados, para possibilitar o rápido preparo das refeições;
- Controlar o estoque de ingredientes, verificando o seu nível e o estado dos que são sujeitos a deterioração, para providenciar as reposições necessárias;
- Supervisionar as tarefas executadas pelos demais trabalhadores da cozinha, treinando-os e orientando-os no preparo dos alimentos, para manter o padrão de qualidade dos serviços;
- Podem executar demais atividades correlatas;

A contratada deverá fazer o controle de saúde dos manipuladores conforme legislação específica. No momento da admissão, a contratada deverá capacitar os funcionários que manipulam alimentos, no mínimo abordando os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica de alimentos e Boas Práticas em serviços de alimentação assim zelando pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar deterioração e perdas, comprovando mediante certificação.

Os profissionais indicados pela contratada deverão desempenhar as seguintes atividades:

• **PREPARAR ALIMENTOS:**

- Temperar alimentos de acordo com métodos de cocção; Controlar tempo e métodos de cocção;
- Aquecer alimentos pré-preparados;
- Avaliar sabor, aroma, cor e textura dos alimentos; Finalizar molhos quentes e frios.

• **FINALIZAR ALIMENTOS:**

- Montar alimentos de acordo com apresentação definida; Decorar pratos de acordo com apresentação definida; Encaminhar alimentos prontos para o local apropriado;
- Coletar amostras de alimentos prontos em conformidade com a legislação.

• **PRÉ-PREPARAR ALIMENTOS:**

- Descongelar alimentos; Higienizar alimentos;
- Limpar carnes, aves, pescados e vegetais; Desossar carnes, aves e pescados; Porcionar alimentos;
- Marinar carnes, aves, pescados e vegetais; Elaborar massas;
- Elaborar caldos, fundos e molhos básicos; Pré-cozinhar alimentos;

• **PLANEJAR ROTINA DE TRABALHO:**

- Colaborar na criação do cardápio; Planejar cardápios;
- Listar ingredientes de acordo com o plano de produção e capacidade de armazenamento; Quantificar ingredientes;
- Requisitar materiais; Especificar alimentos;
- Otimizar uso dos equipamentos; Solicitar manutenção de equipamentos;

- Identificar necessidade de novos equipamentos; Assessorar compras de equipamentos e utensílios;
- Testar receitas;
- Planejar rotina de limpeza; Planejar estocagem.
- **INICIAR ATIVIDADES NA COZINHA:**
 - Usar uniforme;
 - Distribuir tarefas entre ajudantes e auxiliares; Organizar utensílios de trabalho;
 - Higienizar equipamentos, utensílios e bancada; Verificar funcionamento dos equipamentos;
 - Definir horários de execução e término de tarefas de acordo com prioridades; Observar padrão de qualidade dos alimentos;
 - Organizar ingredientes conforme a produção;
- **FECHAR COZINHA:**
 - Guardar produtos não utilizados; Desligar equipamentos;
 - Lavar equipamentos e utensílios; Embalar lixo;
 - Retirar lixo da cozinha; Lavar cozinha;
 - Fechar instalações e dependências;
- **PROCEDER ESTOCAGEM E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS:**
 - Verificar condições de alimentos para reaproveitamento; Controlar temperatura de alimentos;
 - Etiquetar alimentos;
 - Acondicionar alimentos para congelamento;
 - Armazenar alimentos de acordo com as normas de higiene; Controlar armazenamento de alimentos;
- **COMUNICAR-SE:**
 - Informar necessidades de matérias primas; Conhecer linguagem técnica;
 - Comunicar-se com o salão (garçom, maitre); Comunicar-se com a equipe;
 - Interpretar pedidos e comandas;
 - Interpretar manuais de procedimentos; Comunicar-se com o superior hierárquico; Interpretar receitas;
 - Comunicar-se com o cliente;
- **DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS:**
 - Trabalhar em equipe;
 - Demonstrar honestidade profissional na preparação dos alimentos; Demonstrar capacidade de ser flexível;
 - Demonstrar versatilidade; Desenvolver paladar e olfato; Aguçar visão;
 - Demonstrar capacidade de iniciativa; Demonstrar criatividade;
 - Dominar técnicas de preparação e conservação de alimentos; Atualizar-se na profissão;
 - Ler livros e revistas especializadas; Participar de eventos culinários;
 - Frequentar treinamentos quando oferecidos; Demonstrar asseio pessoal;
 - Evitar perdas e desperdícios;
 - Aprender o manuseio de novos equipamentos; Trabalhar com atenção;
 - Trabalhar com ética;
 - Zelar pelos equipamentos e utensílios;
 - Usar EPI;

INSUMOS

Descrição	Unidade	Quantidade
-----------	---------	------------

Relógio ponto eletrônico	UN	01*
Japona térmica impermeável, confeccionadas em nylon, com capuz, forração com manta térmica de 150g/m², punho sanfonado nas mangas, fechamento com velcro e botões de pressão metálicos, para uso em temperatura até -25°C (tamanho G ou GG).	UN	01*
Luvas térmicas de alta temperatura, resistência acima de 300°C.	Par	02**

* = 01 unidade para o período de 60 meses

**= 02 Pares para o período de 12 meses

Obs: Os itens Japona Térmica e as Luvas Térmicas serão itens compartilhados entre os cozinheiros, por serem para usos esporádicos e específicos.

EPI's

Descrição	Unidade	Quantidade anual (média) **
Sapato de segurança antiderrapante.	Par	1
Calça de algodão branco	UN	4
Jaleco de microfibra branco	UN	4
Camiseta de algodão branca	UN	6
Avental 100% napa, branco.	UN	2
Avental de algodão, branco.	UN	6
Touca com tela na cor branca	UN	3
Toucas descartáveis, com 100und.	Caixa	4

Luva de látex para procedimento, caixa com 100 und.	Caixa	4
Luva de látex amarela para lavagem de louça, textura antiderrapante tamanhos M e G.	Par	60

** Ou conforme a necessidade

JARDINEIRO – TRABALHADOR DE APOIO À AGRICULTURA

- Colher Policulturas: rastelar plantações, colher sementes de flores.
- Plantar Policulturas: medir espaçamento entre mudas e sementes de plantas, sulcar e cavar solo, introduzir sementes e mudas em solo, forrar solo com cobertura vegetal, adubar covas, plantações e jardins, planta cobertura vegetal.
- Cuidar de Propriedades Rurais: efetuar manutenções de primeiro nível em equipamentos, lavar e guardar em local correto ferramentas e equipamentos, cavar buraco para depósito de lixo.
- Efetuar Preparo de Mudas e Sementes Policulturais: construir viveiros, selecionar sementes, semear grãos em germinador, construir canteiros de sementes, misturar nutrientes em terra, enxertar mudas, selecionar mudas.
- Realizar Tratos Culturais: coletar amostras de solo, capinar plantações, jardins e viveiros, formar coroa sob os pés das plantas, regar plantas, identificar pragas e parasitas em plantações, jardins e viveiros, arrancar ervas daninhas e plantas doentes, desbrotar plantações e jardins, podar jardins, vestir equipamentos de proteção individual, pulverizar plantações e jardins com defensivos agrícolas e adubos foliares.
- Organizar colheita para o beneficiamento de policulturas: secar sementes de flores em sombra.
- Preparar Solo para Plantio: aplicar calcário em solo, nivelar solo.
- Demonstrar competências pessoais: demonstrar força e resistência física, demonstrar sensibilidade com plantas, demonstrar habilidade manual, dar prova de responsabilidade no cuidado da propriedade rural, articular-se em redes de informações sobre trabalho temporário.

A Contratada deverá fornecer, sem ônus adicional para a Administração, todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários à execução das atividades, observando as disposições da Norma Regulamentadora nº 06 (NR-06), devendo os equipamentos possuir Certificado de Aprovação (CA) válido e compatível com os riscos ocupacionais envolvidos. Considerando a execução de atividades relacionadas ao preparo, manuseio e aplicação de inseticidas, fungicidas, herbicidas e demais defensivos agrícolas, a Contratada deverá promover treinamento específico aos trabalhadores quanto ao uso seguro dos produtos, à correta utilização, higienização, guarda e substituição dos EPIs, bem como atender às disposições da Norma Regulamentadora nº 31 (NR-31), relativas à segurança e saúde no trabalho na agricultura, pecuária, silvicultura, exploração florestal e aquicultura, e demais normas de saúde e segurança do trabalho aplicáveis.

Considerando que os trabalhadores realizarão, de forma habitual, a manipulação e aplicação de inseticidas, herbicidas, fungicidas e demais defensivos agrícolas, foi considerada, para fins de estimativa da contratação, **a incidência do adicional de insalubridade em grau máximo (40%)**, sem prejuízo da avaliação técnica a ser realizada pela contratada, mediante PGR, PCMSO e LTCAT, conforme legislação trabalhista aplicável.

Os serviços serão executados nas seguintes áreas:

- Horta: 20.000m²;
- Estufas: 800m²;
- Jardim: 20.000m²;
- Pomar: 5.000m²;
- Culturas anuais: 10.000m²;
- Outras áreas externas: 10.000m²;
- Vias pavimentadas: 1.500m².

Da execução de serviços conforme cada área e frequência:

- **ÁREA DE HORTA E ESTUFAS:** frequência DIÁRIA (uma vez, quando não explicitado), englobando os seguintes serviços:
 - Controle e manutenção de estufas três vezes ao dia manhã, início da tarde e final da tarde;
 - Irrigação duas vezes ao dia manhã e final da tarde;
 - Colheita de hortifrutigranjeiros;
 - Preparo de canteiros;
 - Transplante de mudas;
 - Semeadura direta e em bandejas;
 - Controle de pragas;
 - Capinas;
 - Anotação de produção e demais controles necessários;
 - Executar demais serviços considerados necessários à frequência diária.
- **ÁREA DE HORTA E ESTUFAS:** frequência SEMANAL (uma vez, quando não explicitado), englobando os seguintes serviços:
 - Aplicar tratamentos fitossanitário (Inseticidas, bactericidas, fungicidas e demais agrotóxicos);
 - Adubação química e orgânica;
 - Preparo de compostagem;
 - Podas diversas;
 - Roçadas;
 - Aplicação de Herbicidas;
- **ÁREA DE HORTA E ESTUFAS:** frequência MENSAL (uma vez, quando não explicitado), englobando os seguintes serviços:
 - Conserto de ferramentas;
 - Instalação de sistema de irrigação;
 - Carga e descarga de insumos;
 - Limpeza de depósitos.
- **ÁREA DE JARDIM E OUTRAS ÁREAS EXTERNAS:** frequência DIÁRIA (uma vez, quando não explicitado), englobando os seguintes serviços:
 - Retirar o lixo duas vezes ao dia, acondicionando-o em sacos plásticos, removendo-os para local indicado pela administração;
 - Deverá ser procedida a coleta seletiva;
 - Varrer áreas pavimentadas;
 - Controle de pragas;
 - Capinas;
 - Coleta de material orgânico (folhas, galhos e etc.);
 - Irrigação;
 - Executar demais serviços considerados necessários à frequência diária.

- **ÁREA DE JARDIM E OUTRAS ÁREAS EXTERNAS:** frequência SEMANAL (uma vez, quando não explicitado), englobando os seguintes serviços:
 - Aplicar tratamentos fitossanitários (Inseticidas, bactericidas, fungicidas e demais agrotóxicos);
 - Adubação química e orgânica;
 - Preparo de compostagem;
 - Podas diversas;
 - Roçadas;
 - Aplicação de Herbicidas.
- **ÁREA DE JARDIM E OUTRAS ÁREAS EXTERNAS:** frequência MENSAL (uma vez, quando não explicitado), englobando os seguintes serviços:
 - Conserto de ferramentas;
 - Carga e descarga de insumos;
 - Limpeza de depósitos;
 - Corte de grama;
 - Plantio e de flores.
- **ÁREA DE CULTURAS ANUAIS E POMAR:** frequência MENSAL (uma vez, quando não explicitado), englobando os seguintes serviços:
 - Preparo do solo para cultivo;
 - Tratos culturais;
 - Aplicar tratamentos fitossanitário (Inseticidas, bactericidas, fungicidas e demais agrotóxicos)
 - Aplicação de Herbicidas;
 - Adubação química e orgânica;
 - Controle de pragas;
 - Capinas;
 - Roçadas;
 - Colheita de frutas;
 - Colheita das demais culturas plantadas nas referidas áreas.

RESPONSABILIDADE PELO FORNECIMENTO DE INSUMOS E EQUIPAMENTOS

Serão de responsabilidade da contratada exclusivamente os materiais, uniformes, equipamentos de proteção individual, equipamentos, ferramentas e demais insumos expressamente relacionados nas planilhas de custos e formação de preços como obrigação da contratada. Os demais insumos, materiais, ferramentas e equipamentos necessários à execução dos serviços, quando não relacionados nas planilhas como responsabilidade da contratada, serão fornecidos pelo IFRS – Campus Bento Gonçalves, não devendo seus custos ser incluídos pelas licitantes na formação das propostas.

Ressalta-se que os serviços serão executados em áreas destinadas a atividades de ensino, pesquisa e experimentação, tais como hortas, estufas, pomares e áreas de culturas anuais. Em razão da natureza dessas atividades, poderão ocorrer, ao longo da execução contratual, variações nas culturas, nos projetos de pesquisa, nos métodos de manejo e, conseqüentemente, nos tipos e quantitativos de equipamentos e insumos necessários. Por essa razão, não é possível estabelecer previamente uma relação exaustiva nem quantitativos fixos de todos os insumos e equipamentos que poderão ser demandados durante o ano. Sempre que necessários à execução das atividades e não previstos expressamente nas planilhas como obrigação da contratada, esses itens serão disponibilizados pelo IFRS, conforme as necessidades institucionais e as orientações da fiscalização do contrato.

INSUMOS

Descrição	Unidade	Quantidade
Relógio ponto eletrônico	UN	01*

* = 01 unidade para o período de 60 meses

EPI's

Descrição	Unidade	Quantidade anual (média)
		* **
Calça Brim Pesado.	UN	2
Camiseta manga curta	UN	2
Camiseta manga longa	UN	2
Botina em couro (raspa) curtido na cor preta com solado de poliuretano e biqueira de ferro CA 34549	UN	2
Crachá	UN	1
Respirador purificador de ar de segurança tipo peça semifacial com corpo moldado dois filtros CA: 35553	UN	1
Óculos de segurança, confeccionado em policarbonato óptico verde, proteção contra raios uva e uvb. CA 28018	UN	6
Luva de segurança confeccionada em nitrila, relevo antiderrapante na face palmar e ponta dos dedos. Luva de proteção contra agentes químicos. CA 16314	Caixa	1

Luva de segurança confeccionada em fibras sintéticas, revestimento da face palmar e ponta dos dedos em poliuretano (PU), punho com inserções de fibras elásticas. Luva para proteção contra agentes mecânicos.CA 30916.	Par	6
Vestimenta de corpo inteiro confeccionada em tecido com mínimo de 50% algodão, tratamento hidrorrepelente. Blusão de mangas longas deve ter mínima abertura na altura do peito e fechamento frontal por velcro. Capuz tipo árabe ajustado por cordão interno na barra do blusão. Calça comprida com cordão para ajustes na cintura e proteção de tecido impermeável nas pernas. 40 LAVADAS, ITENS DO KIT: Boné tipo árabe, Blusa tradicional, Calça pijama com proteção de bagum até joelho, Avental e Viseira Incolor. CA 40907	Uniforme	1
Botas PVC cano longo com forro CA 39764	Par	2
Protetor solar fator 60.	UN	4
Protetor auricular tipo plug	UN	5
Luva raspa de couro cano curto	Par	2
Capa de segurança confeccionada em tela de poliéster revestida em PVC, capuz, mangas compridas, botões de pressão para fechamento frontal, costuras por solda eletrônica. CA 33304	UN	1
Avental de segurança confeccionado em raspa, tiras de elástico nas costas, tiras na cintura afixadas por costuras reforçadas, raspa para ajustes, costurado- CA: 38789	UN	1

*Conforme NR-06

** Ou conforme a necessidade

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Descrição/especificação: **Serviço de cozinheiro**

Unidade de medida: Postos

Quantidade: 10

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade
1	Serviço de cozinheiro	Postos	10

As quantidades a serem contratadas para os serviços de cozinheiro têm como referência o contrato vigente nº 10/2024, e contratos anteriores para o mesmo objeto. As quantidades estabelecidas estão adequadas ao número de refeições e às demandas relacionadas às atividades da cozinha do refeitório do IFRS – Campus Bento Gonçalves.

O método utilizado para o cálculo de dimensionamento de pessoal conforme o número de refeições baseia-se no Indicador de Pessoal Fixo (IPF) de Mezomo 1994 e Gandra & Gambardella, 1986.

Cálculo para o Dimensionamento do Pessoal

Em relação ao número de refeições servidas

$$IPF = \frac{\text{nº de refeições} \times \text{n minutos}}{\text{jornada diária de trabalho} \times 60 \text{ minutos}}$$

- IPF (Indicador de Pessoal Fixo)
- nº de refeições servidas (Almoço, Jantar e Ceia)
- n minutos: tempo médio gasto na produção e distribuição de uma refeição

MEZOMO, 1994

Tabela de aplicação de (n) minutos

Nº de refeições		Minutos (n)	
300	500	15	14
500	700	14	13
700	1000	13	10
1000	1300	10	9
1300	2500	9	8
2500 ou mais		7	

GANDRA & GAMBARDELLA, 1986

Refeições	400
Jornada diária	8,0
n (tabela)	14
IPF	11,66

Apesar de o indicador IPF sugerir a contratação de 11 postos (por arredondamento), devido a questões orçamentárias e pela experiência prática do contrato vigente, estima-se que o quantitativo de 10 postos atende de forma satisfatória a prestação do serviço.

Descrição/especificação: **Serviço de Jardinagem**

Unidade de medida: Postos

Quantidade: 04

As quantidades a serem contratadas para os serviços de jardineiro têm como referência o contrato vigente nº 85/2021, e contratos anteriores para o mesmo objeto. As quantidades estabelecidas estão adequadas às demandas relacionadas às atividades *Campus Bento Gonçalves*.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.203.542,60

Valor (R\$): 5.203.542,60 (cinco milhões, duzentos e três mil, quinhentos e quarenta e dois reais e sessenta centavos).

Cozinheiro

Valor estimado da contratação para cada posto de trabalho de cozinheiro é aproximadamente R\$ 5.951,28 (cinco mil, novecentos e cinquenta e um reais e vinte e oito centavos) por mês, totalizando R\$ 59.512,82 (cinquenta e nove mil, quinhentos e quinze reais e oitenta e dois centavos) por mês, para a quantidade de 10 postos de trabalho. Já o valor total da contratação para os 60 meses atingirá o montante de R\$ 3.570.769,20 (três milhões, quinhentos e setenta mil, setecentos e sessenta e nove reais e vinte centavos).

Jardineiro

Valor estimado da contratação para cada posto de trabalho de jardineiro é aproximadamente R\$ 6.803,22 (seis mil, oitocentos e três reais e vinte e dois centavos) por mês, totalizando R\$ 27.212,89 (vinte e sete mil, duzentos e doze reais e oitenta e nove centavos) por mês, para a quantidade de 4 postos de trabalho. Já o valor total da contratação por 60 meses atingirá o montante de R\$ 1.632.773,40 (um milhão, seiscentos e trinta e dois mil, setecentos e setenta e três reais e quarenta centavos).

O preço estimado da contratação foi encontrado através de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme autuado nos autos (Anexo VII-D da Instrução Normativa SEGES/MPDG no 05/2017). A pesquisa de preços está em conformidade com o previsto na Instrução Normativa nº 65/2021 da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia, que seguirá anexada junto ao processo, para comprovação da mesma.

Para o cargo de COZINHEIRO considerou-se o piso salarial de benefícios da Convenção de Trabalho 2026/2026 do SINDICATO DOS TRABALHADORES EM EMPRESAS DE ASSEIO, CONSERV, SERV. TERCEIR.LI URBANA, AMB.E AREAS VERDES CX SUL, CNPJ n. 92.863.935/0001-10 e SIND DAS EMPR DE ASSEIO E CONSERVACAO DO EST DO R G S, CNPJ n. 87.078.325/0001-75, número de registro no MTE: RS000042/2026 protocolada em 12/01/2026.

Para o cargo de JARDINEIRO – Considerou-se o piso salarial de benefícios da Convenção de Trabalho 2026/2026 do SINDICATO DOS TRABALHADORES EM EMPRESAS DE ASSEIO, CONSERV,SERV.TERCEIR.LI URBANA,AMB.E AREAS VERDES CX SUL, CNPJ n. 92.863.935/0001-10 e SIND DAS EMPR DE ASSEIO E CONSERVACAO DO EST DO R G S, CNPJ n. 87.078.325/0001-75, número de registro no MTE: RS000042/2026 protocolada em 12/01/2026.

Também serviram de subsídios, a Lei do Município de Bento Gonçalves 183/2023 - que dispõe sobre o Sistema Tributário Municipal e os decretos do Município de Bento Gonçalves que sobre a tarifa do transporte coletivo - Decreto 12.772 de 30 de abril de 2025.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando as características dos serviços a serem contratados, a solução será parcelada em itens distintos, correspondentes aos serviços de Cozinheiro e de Jardineiro, de forma a ampliar a competitividade e possibilitar a participação de maior número de empresas especializadas em cada segmento.

Embora ambos os serviços sejam enquadrados como prestação continuada com dedicação exclusiva de mão de obra, possuem características operacionais e rotinas de execução distintas, sendo viável sua contratação de forma independente, sem prejuízo da gestão e fiscalização contratual.

O parcelamento mostra-se tecnicamente adequado e economicamente vantajoso, em consonância com o disposto no art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021, não havendo perda de economia de escala ou comprometimento da eficiência administrativa. Assim, a licitação será estruturada em dois itens independentes, correspondentes aos serviços de Cozinheiro e de Jardineiro, permitindo a adjudicação e contratação de forma individualizada.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas ou interdependentes relacionadas ao objeto da presente contratação.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Ação 20RL – Funcionamento das Instituições Federais de Educação. Essa contratação atende o princípio do Plano de Ação 2023, que se refere ao aperfeiçoamento dos procedimentos de contratação e gestão de bens e serviços, observando os critérios de sustentabilidade e os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação tem por finalidade assegurar a continuidade e a adequada execução dos serviços de apoio técnico operacional necessários ao funcionamento do IFRS – Campus Bento Gonçalves, contribuindo diretamente para a manutenção das atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas pela Instituição.

Com a contratação, busca-se garantir o adequado funcionamento do refeitório, a conservação e manutenção das áreas verdes, hortas, estufas, pomares e demais espaços externos do Campus, promovendo a preservação do patrimônio público, a qualidade do ambiente institucional, a segurança das instalações e a continuidade das atividades de produção agrícola e paisagística desenvolvidas pela unidade.

Pretende-se, ainda, assegurar maior eficiência administrativa, racionalização dos recursos humanos e financeiros, padronização da execução dos serviços e atendimento contínuo das demandas institucionais, mediante a contratação de empresa(s) especializada(s), com capacidade técnica e operacional para a execução dos serviços, observando os princípios da economicidade, eficiência, continuidade do serviço público e busca da proposta mais vantajosa para a Administração.

15. Providências a serem Adotadas

Será necessário adotar as seguintes providências prévias à contratação:

Providenciar portaria de designação específica para fiscalização do contrato.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram identificados impactos ambientais relevantes específicos decorrentes dos serviços objeto da contratação. Todavia, deverão ser observados os critérios e práticas de sustentabilidade previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU (edição vigente), bem como as disposições da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1/2010 e do Decreto nº 7.746/2012:

- Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados nos três primeiros meses de execução contratual, para fins de redução do consumo de energia elétrica, do consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- Respeitar as Normas Brasileiras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
- Atender naquilo que couber práticas de sustentabilidade previstas no Decreto nº 7.746/12.

17. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

17.1. Justificativa da Viabilidade

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada a esta instituição, pois é indispensável à manutenção e funcionamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

18. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

JAIR MATIAS DA ROSA

Membro da comissão de contratação

THIAGO GRASSEL DOS REIS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 07/08/2026 às 15:30:01.

ANDREIA REGINA MALLMANN CARNEIRO

Membro da comissão de contratação

VIRGINIA BACCA PERIN

Membro da comissão de contratação

Despacho: Aprovo o presente ETP, nos termos apresentados pela equipe de planejamento.

RODRIGO OTAVIO CAMARA MONTEIRO

Autoridade competente