**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA**

**Serviço de Apoio Administrativo**

|  |  |
| --- | --- |
| INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO  Campus Petrolina | |
| Responsável: CLESIO JONAS OLIVEIRA DA SILVA | |
| SIAPE: 1671780 | e- mail: clesio.jonas@ifsertao-pe.edu.br |
| Telefone: 2101-4324 |
| 1. Justificativa da necessidade da contratação de serviço terceirizado, considerando o Planejamento Estratégico, se for o caso. (JUSTIFICAR TANTO A NECESSIDADE QUANTO O QUANTITATIVO)  Apresento nossa demanda de serviços de apoio administrativo terceirizado:   * 2 cozinheiras * 4 auxiliares de cozinha   Aproveito a oportunidade para ratificar a necessidade de permanecermos com o número de colaboradores terceirizados para Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e ao mesmo tempo solicitar o acréscimo de mais 1 auxiliar de cozinha. Atualmente contamos com os serviços de 2 cozinheiras e 4 auxiliares que ainda não é o suficiente para realizar o trabalho da UAN do campus Petrolina de forma correta e satisfatória, uma vez que são fornecidas cerca de 1300 refeições por dia.  Conforme as Recomendações para Serviços de Alimentação e Nutrição para atender 1300 refeições diárias são necessários 8 minutos para produzir uma refeição. Assim, baseando-se no número de refeições servidas para coletividade sadia e total de hora trabalhada por dia por cada funcionário que são 8 h, tem-se:  8 minutos ------------1 refeição  480 minutos ---------x = 60 refeições  60 refeições -------1 funcionário  1300 refeições ----x = **21,6** funcionários  Diante do exposto, para atender a demanda seria necessário 22 funcionários. No entanto, não dispomos de espaço suficiente para acomodar o número necessário de colaboradores terceirizados.  **Dessa forma, necessitamos de 2 cozinheiras e 4 auxiliares de cozinha, totalizando 7 colaboradores terceirizados para serviços da UAN do campus Petrolina.**  Dentre as atribuições de cozinheiro tem-se: coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições; preparar as refeições sob a supervisão do nutricionista atendendo aos métodos de cozimento e padrões de qualidade dos alimentos; auxiliar a servir lanches e refeições; auxiliar na higienização de louças, utensílios e da cozinha em geral; zelar pela conservação dos alimentos estocados e providenciando as condições necessárias para evitar deterioração e perdas. Quanto aos auxiliares de cozinha, suas atribuições vão desde higienização de alimentos, cortes, pré-preparo, distribuição da preparação no balcão até higienização de utensílios e equipamentos, passando pelo transporte das preparações da área de preparo até o balcão, atividades que requerem conhecimento sobre manipulação de alimentos e força.    São vários os motivos que podemos expor para justificar tal solicitação:  A alimentação escolar ofertada aos nossos discentes são bem elaboradas, com grau de dificuldade no preparo que exige mais mão- de -obra como cortes de carnes, frutas, verduras etc.  É iminente a oferta de preparações especiais (preparação para diabéticos, hipertensos, intolerantes a lactose, hipocolesterolêmica etc) fato que necessitará de mais mão de obra. Vale ressaltar que esta é uma exigência do FNDE.  Contamos atualmente com um número inferior ao que as normativas nos obrigam. Mais precisamente contamos apenas com ¼ do número recomendado de colaboradores na Unidade de Alimentação e Nutrição.  Justifica-se também a contratação dos cargos acima, vez que são responsáveis pela preparação e distribuição da merenda escolar para nossos alunos, quando se sabe que o alimento de forma saudável é fundamental para o desenvolvimento integral de todos os indivíduos. Segundo informações do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, o Brasil alcançou, nas últimas décadas, importantes mudanças no padrão de consumo alimentar devido à ampliação de políticas sociais nas áreas de saúde, educação, trabalho emprego e assistência social. Em um país onde a fome e a desnutrição ainda são graves problemas sociais, ao passo que aumentam os casso de obesidade, o tema da educação alimentar e nutricional é central, e a escola é um agente fundamental nesse sentido. Ressaltamos o significativo aumento no número de alunos regularmente matriculados nas diversas modalidades oferecidas no Campus, hoje oscilando na faixa de 2.500 (dois mil e quinhentos) alunos, para os quais é fornecida merenda escolar com base na plataforma do PNAE nos 03 (três) turnos. O quadro de pessoal disponível não apresenta servidores para as categorias de COZINHEIRO e AUXILIAR DE COZINHA, Serão necessárias 02 (duas) pessoas para o cargo de COZINHEIRO devido à necessidade de preparação de cardápio para atendimento aos alunos regularmente matriculados e por a instituição funcionar nos três turnos de maneira ininterrupta, quanto ao quantitativo de 04 (quatro) AUXILIARES DE COZINHA justifica-se devido à complexidade e a grande demanda dos serviços desenvolvidos durante a preparação dos cardápios, limpeza, higienização etc. A jornada de trabalho será de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, distribuídas em 09 (nove) horas diárias de segunda a quinta e de 08 (oito) horas diárias às sextas-feiras, devido não ocorrer atendimento ao público externo nos sábados. | |
| 2. Quantidade de serviço a ser contratada.  Cozinheiro – 02 unidades  Auxiliar de cozinha – 04 unidades | |
| 3. Previsão de data em que deve ser iniciada a prestação do(s) serviço(s).  **01/05/2018** | |
| 4. Equipe de planejamento da contratação   1. Maria Sueli Granja – SIAPE 1105699 2. Paulo Tavares Matias de Andrade - SIAPE 1872359 3. Ednaldo de Araújo Pereira – SIAPE 1106177 4. Maria do Socorro Sena – SIAPE 1743879 | |
| 5. – Fiscalização Técnica do Contrato   1. Otaviana Maria Tabosa Araujo Leal – SIAPE 1961454 (Nutricionista) | |
| Petrolina, 11 de fevereiro de 2019.  **CLESIO JONAS OLIVEIRA DA SILVA**  **Diretor de Ensino**  **IF Sertão EP – Campus Petrolina** | |